



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Professionnel jusqu'au bout de la toque !

Diplômé de l'Ecole Hôtelière, formé auprès des plus grands (maison Lenôtre à Paris), le Chef Nicolas D'haese répond à toutes vos envies gastronomiques.

Talentueux et passionné, ses créations enchantent les yeux comme les papilles.

Du cocktail dînatoire aux plus grandes réceptions, des produits régionaux à la cuisines du monde, la qualité, la saveur et le savoir-faire sont au rendez-vous.

Chaque prestation est adaptée au type d'événement, aux produits de saisons et à votre budget.

Nicolas D'haese, rue de la Loge, 38

B-7866 Bois-de-Lessines/ Lessenbos

Email : contact@dhaese-nicolas.be • www.dhaese-nicolas.be



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

NOS SERVICES ET PRESTATIONS

**Chef
à domicile**

Recevez vos convives comme au restaurant

La gastronomie à domicile vous simplifie la vie. Notre chef, Nicolas d'Haese, s'occupera de tout avec discrétion. Cuissons minute, dressage de plat de restaurant gastronomique... Goûtez aux prestations incomparables et sur-mesure d'un vrai Chef à domicile. Le chef vient à l'heure convenue avec le nécessaire pour la préparation du repas, que vous aurez établi ensemble au préalable. Il prépare le repas dans votre cuisine, sert les convives à table et nettoie la cuisine avant de partir.

Un service sur-mesure dans votre salon ou votre jardin

Vous souhaitez recevoir à domicile sans vous préoccuper du repas ? Avec nos prestations pour particuliers, nous vous proposons, outre le service de chef à domicile, d'autres formules variées et à la carte : cocktails dînatoires, buffets froids et/ou chauds avec ou sans service, walking dinners, planchas, échoppes gourmandes avec ou sans show cooking ... et tout ça chez vous !

**Réception
à domicile**

**Traiteur
événementiel**

Nous organisons vos fêtes et réceptions

La réussite de votre événement, privé ou professionnel, est une priorité pour nous. Du cocktail dînatoire aux plus grandes réceptions, chaque prestation est adaptée au type d'événement et à votre budget. Établis à Bois-de-Lessines, nous exportons nos prestations où bon vous semble en organisant votre événement en Wallonie, Flandre, France, Luxembourg... Notre expérience nous permet de nous adapter à tous les lieux dans toutes les conditions et pour tout type d'événement : mariage, baptême, anniversaire, garden party, fête d'entreprise, inauguration, soirée etc.

La gourmandise au bureau

Habitué aux exigences des business lunch en entreprise, nous vous proposons différentes formules avec ou sans service, en chaud et/ou froid. Ne perdez pas de temps lors de votre séminaire, réunion ou encore workshop, nous nous occupons de tout afin que votre pause soit non seulement agréable et gourmande mais aussi rapide, si tel est votre souhait. Quelle que soit l'importance de votre repas d'entreprise ou sa durée, nous vous concoctons une formule sur-mesure pour enchanter vos collaborateurs, clients et autres partenaires professionnels : Service à table, buffet avec ou sans service, livraison de plats chauds ou à réchauffer, et encore bien d'autres possibilités...

**Repas
d'entreprise**

**Boutique
traiteur**

De délicieux plats à emporter et à réchauffer à la maison

Nous vous proposons pour chaque week-end, des suggestions de saison. Suivez-nous sur facebook pour les découvrir et vous régaler. Notre chef toujours à l'écoute pourra également composer avec vous un menu à emporter sur-mesure.

Découvrez également les menus spéciaux en périodes de fêtes !



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

NOS PROPOSITIONS DE BUFFETS

A partir de : Entrée 24€ Plat 29€

BUFFET CLASSIQUE DE POISSONS ET VIANDES

Exemples (*) : Saumon fumé artisanal • Rouget farci belle vue • Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé • Gravelax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines • Terrine de poisson

- Jambon Italien affiné 18 mois • Assortiment de charcuteries espagnoles
- Jambon d'Ardennes et melon charentais • Filets de dinde basse température au romarin • Pain de veau aux champignons et Cognac • Rôti braisé au riesling

A partir de : Entrée 28€ Plat à 33€

BUFFET EXTRA DE POISSONS ET VIANDES

Exemples (*) : Rouget belle vue aux herbes potagères • Oeufs parfaits aux écrevisses • Mille-feuilles de saumon fumé et mousse au mascarpone • Assortiment de terrines (poisson au curry, champignons, fruits secs,...) • Cannellonis de scampis à la coriandre • Quenelle de cabillaud au curry léger • Assortiment de charcuteries maison: Coppa, bœuf basque, chorizo, jambon cru • Vitello tonnato aux courgettes et poivre de timut • Maigre farci aux légumes croquants aromatisé au citron de Menton • Carpaccio de tomate au basilic et crevettes grises de la mer du nord • Filets d'Anvers de la «Blanche Ferme»

A partir de 35€

BUFFET CHAUD 3 CHOIX

Exemples (*) : 1. Côtes d'agneau à l'ail frais 2. Brochette de poulet Gibecq coco et ananas 3. Magret de canard au miel 4. Mignon de porc lardé 5. Bœuf braisé à la tomates-pesto 6. Maigre à la coriandre 7. Cabillaud à la roquette 8. Cuisse de canard confite 9. Jarret aux champignons 10. Epaule confite au romarin

Légumes et pommes de terres à définir

Tous nos buffets sont accompagnés d'un assortiment de crudités, de petits pains maison et de 3 préparations de sauces froides

(*) PRODUITS PROPOSÉS SELON LE NOMBRE DE CONVIVES, VOS GOÛTS, LES SAISONS ET VOTRE BUDGET, À VOIR AVEC LE CHEF POUR UN BUFFET SUR-MESURE



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

A partir de 32€ par personne

MISES EN BOUCHE

Exemples (*) : Légumes crus sur table haute – Chou farci – Brochettes de scampis – Croquants de poulet – Verrines de saison, sa garniture – Carpaccio de bœuf – Mousse de canard, confit de rhubarbe – Tortellinis aux légumes ...

DESSERTS

2 verrines sucrées

A partir de 39€ par personne

MISES EN BOUCHE

Exemples (*) : Légumes crus sur table haute – Chou farci – Brochettes scampis – Croquants de poulet – Terrine campagnarde ...

POTAGE

Exemples (*) : Mini potage potiron et écume de lard – Mini potage aux champignons des bois ...

PLATS

Exemples (*) : Carpaccio de bœuf – Huîtres froides et chaudes (en saison) – Mousse de canard, confit de rhubarbe – Parmentier de poisson – Tortellinis aux légumes – Minis hamburgers ...

DESSERTS

3 pièces sucrées

(*) PRODUITS PROPOSÉS SELON VOS GOÛTS, LES SAISONS ET VOTRE BUDGET, À VOIR AVEC LE CHEF POUR UN BUFFET SUR-MESURE



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

NOS PROPOSITIONS DE PLANCHAS

29€

PLANCHA DE POISSON : CHOIX ENTRE 3 SORTES

Exemples (*) : 1. St-Jacques 2. Scampis 3. Sardines 4. Baramoudi poisson blanc en filet excellent 5. Brochette de saumon au sésame

**Accompagnés d'une salade de roquette, tomate confite et parmesan
Sauce tartare ou sauce Choron**

30€

PLANCHA DE VIANDE : CHOIX ENTRE 3 SORTES

Exemples (*) : 1. Côtes d'agneau 2. Brochette de poulet ananas 3. Magret de canard au miel 4. Mignon de porc lardé 5. Mini boudin de couleur

Accompagnés d'un buffet de crudités diverses

**Sauces au choix : 2 sortes ☒ Sauce béarnaise ☒ Sauce poivre ☒ Sauce cognac thym
☒ Sauce champignons ☒ Sauce provençale**

**Pommes de terre au choix : -pommes grenailles -pommes de terre au four
-pommes de terre sautées au thym et ail -frites maison**

35€

PLANCHA DE CÔTE À L'OS

Viande de première qualité servie à volonté

Accompagnés d'un buffet de crudités diverses

**Sauces au choix : 2 sortes ☒ Sauce béarnaise ☒ Sauce poivre ☒ Sauce cognac thym
☒ Sauce champignons ☒ Sauce provençale**

**Pommes de terre au choix : -pommes grenailles -pommes de terre au four
-pommes de terre sautées au thym et ail -frites maison**

**(*) PRODUITS PROPOSÉS SELON VOS GOÛTS, LES SAISONS ET VOTRE BUDGET,
À VOIR AVEC LE CHEF POUR UN BUFFET SUR-MESURE**



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

COCHONS FARCIS ET JAMBON BRAISÉ

Cochon farci au choix 26€ pp

Nos choix de farces : Foie gras, pistaches, pleurotes, figues, abricots, ...

Jambon chaud braisé 24€ pp

**Accompagnés de deux sauces chaudes au choix
et d'un buffet de crudités ou de
légumes chauds de saison**

**Sauces : - Thym, romarin - Miel, moutarde - Sauce crème
- Sauce brune - Aux champignons - Poivres**

**PDT : - PDT éventails - PDT Anna - Croquettes - frites maison
- Purée à l'ancienne**

EN OPTION

Mises-en-bouche 14€pp

**6 pcs chaudes et froides en fonction de l'inspiration du chef et
de la saison (Possibilité d'autre forfait)**

Buffet de desserts 10€pp

**Exemple : - Mousse au chocolat - Fondant au chocolat et
coulis de fruits des bois - Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Tiramisu classique ou spéculoos - Mousse de fruits**

POSSIBILITÉ : AVEC OU SANS SERVICE

**(*) PRODUITS PROPOSÉS SELON VOS GOÛTS, LES SAISONS ET VOTRE BUDGET,
À VOIR AVEC LE CHEF POUR UN BUFFET SUR-MESURE**



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

LA CARTE DES ENFANTS

Mises en bouche

Exemples (*) :- mini pizza - pilon de poulet - croque-monsieur - croquette de fromage - calamars frits

Entrées

Exemples (*) : - croquette fromage - croquette crevettes - jambon de Parme melon (saison) - scampis au choix - soupe tomates boulette - Feuilleté au poulet

Plats

Exemples (*) : - boulettes sauce tomate - macaroni au gratin - spaghetti carbonara - spaghetti bolognaise - filet de poulet compote - steak frites salade - cordon bleu - vol-au-vent - lasagne bolognaise - poisson pané - lasagne de saumon aux épinards

Desserts

Exemples (*) : - buffet desserts (si prévu dans le menu adultes) - cornet de glace - mousse au chocolat - tiramisu au spéculoos - salade de fruits frais - crème vanille

Prix pour les Enfants :

De 2 ans à 4 ans : offert

De 5 ans à 9 ans : 22€

De 9 ans à 12ans : 27€

(*) PRODUITS PROPOSÉS SELON VOS GOÛTS, LES SAISONS ET VOTRE BUDGET, À VOIR AVEC LE CHEF POUR UN BUFFET SUR-MESURE



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Contact

POUR TOUTE COMMANDE
ENVOYEZ UN E-MAIL À :
contact@dhaese-nicolas.be

Téléphonez pour toute demande spéciale : 0475 68 75 55