



**NICOLAS D'HAESE**

*Artisan Traiteur depuis 2010*

# *Nos planchas*

## **Plancha de poisson : choix de 3 propositions - 29€**

Exemples (\*) : St-Jacques • Scampis • Sardines • Baramoudi poisson blanc en filet excellent • Brochette de saumon au sésame

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

## **Plancha de viande : choix de 3 propositions - 30€**

Exemples (\*) : Côtes d'agneau • Brochette de poulet ananas • Magret de canard au miel • Mignon de porc lardé • Mini boudin de couleur

*Accompagnés d'un buffet de crudités diverses*

*2 sauces au choix : • 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*

## **Plancha de côte à l'os - 35€**

Viande de première qualité servie à volonté

*Accompagnés d'un buffet de crudités diverses*

*2 sauces au choix : • 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*



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

# Nos menus plancha

## "Les grillades de Nicolas" (min. 30 couverts)

### Pour commencer

Assortiment de charcuterie maison (Coppa, Saucisson, Béret basque) & Fromages

### La plancha - 3 choix

Ribs confits et laqués • Lard braisé Jambon entier grillé • Wraps de poulet • Mini saucisses de campagne • Hamburger gourmand (steak haché, lard, oignons, fromage)

*Possibilité de plats poissons ou végétariens à la demande pour les convives qui le désirent :*  
*Papillote de rouget et scampis aux légumes • Tofu • Steak de chou-fleur • Halloumi grillé • Steak d'aubergine*

### 2 sauces chaudes au choix

Romarin • Miel Moutarde • Béarnaise • Cognac • Champignons • Poivre

### Accompagnements

Buffet de crudités et sauces froides

Pommes de terre chaudes

Des petits pains sont également fournis avec le repas.

### Saladiers de desserts

Pavlova

Salade de fruits

Menu à 37€/p.p.

- Les convives sont invités à venir se servir eux-mêmes au buffet, nous n'assurons pas de service en salle. Service en salle possible moyennant supplément (35€/h/serveur)
- Les prix indiqués ne comprennent pas la vaisselle. Un supplément de 5€ p.p. sera demandé pour la vaisselle de base (assiettes, couverts, deux verres - eau et vin).
- Le nettoyage de la vaisselle n'est pas compris si vous ne la louez pas.
- Un forfait "cuisine" de 150€ doit être ajouté. Il s'agit de la prestation en show cooking du ou des cuisiniers.
-



**NICOLAS D'HAESE**

*Artisan Traiteur depuis 2010*

# *Nos menus plancha*

## "Les délices du boucher"

### **Pour commencer**

Mises en bouche selon l'inspiration du chef

### **Grillage minute en show cooking**

La côte à l'os maturée Tomahawk

*Possibilité de plats poissons ou végétariens à la demande pour les convives qui le désirent :*

*Papillote de rouget et scampis aux légumes • Dos d'espadon • Tofu •*

*Steak de chou-fleur • Halloumi grillé • Steak d'aubergine*

### **2 sauces chaudes au choix**

Romarin • Miel Moutarde • Béarnaise • Cognac • Champignons • Poivre

### **Accompagnements au choix**

Buffet de crudités et sauces froides

Frites de patates douces • Frites classiques • Pommes grenailles • Galette de Pommes de terre au persil

Des petits pains sont également fournis avec le repas.

### **Planche de desserts**

Miniatures d'entremets framboise et chocolat • île flottante ...

Menu à 50€/p.p.

- *Les convives sont invités à venir se servir eux-mêmes au buffet, nous n'assurons pas de service en salle. Service en salle possible moyennant supplément (35€/h/serveur)*
- *Les prix indiqués ne comprennent pas la vaisselle. Un supplément de 5€ p.p. sera demandé pour la vaisselle de base (assiettes, couverts, deux verres - eau et vin).*
- *Le nettoyage de la vaisselle n'est pas compris si vous ne la louez pas.*
- *Un forfait "cuisine" de 150€ doit être ajouté. Il s'agit de la prestation en show cooking du ou des cuisiniers.*



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

# Nos menus plancha

## "Fins gourmets"

### Pour commencer

Mises en bouche selon l'inspiration du chef

### Les grillades - 3 au choix

1/2 homard • Magret de canard au poivre • Côte d'agneau à l'ail • Onglet de boeuf • Gambas au saté • Brochette de scampis sauvages

*Possibilité de plats végétariens à la demande pour les convives qui le désirent :  
Tofu • Steak de chou-fleur • Halloumi grillé • Steak d'aubergine*

### 2 sauces chaudes au choix

Romarin • Miel Moutarde • Béarnaise • Cognac • Champignons • Poivre

### Accompagnements au choix

Buffet de crudités et sauces froides

Frites de patates douces • Frites classiques • Pommes grenailles • Galette de Pommes de terre au persil

Des petits pains sont également fournis avec le repas.

### Planche de desserts

Verrines de framboises • mangue ananas • moelleux au chocolat

Menu à 65€/p.p.

- *Les convives sont invités à venir se servir eux-mêmes au buffet, nous n'assurons pas de service en salle. Service en salle possible moyennant supplément (35€/h/serveur)*
- *Les prix indiqués ne comprennent pas la vaisselle. Un supplément de 5€ p.p. sera demandé pour la vaisselle de base (assiettes, couverts, deux verres - eau et vin).*
- *Le nettoyage de la vaisselle n'est pas compris si vous ne la louez pas.*
- *Un forfait "cuisine" de 150€ doit être ajouté. Il s'agit de la prestation en show cooking du ou des cuisiniers.*