



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Félicitations!

Vous allez prochainement sceller votre union et célébrer votre mariage.

Inutile de vous dire comme ce sera un grand jour dont vous garderez un souvenir éternel.

Vous pouvez compter sur notre équipe pour vous régaler lors de cet événement mais aussi pour vous guider dans l'élaboration de votre menu.

Nous travaillons sur mesure, en fonction de vos envies, de vos besoins et de votre budget.

Découvrez dans cette brochure quelques idées de ce que nous pouvons vous proposer !

Nicolas D'haese



0475/68.75.55



Rue de la Loge, 38 -
7866 Bois-de-Lessines



contact@dhaese-nicolas.be



Le Vin d'honneur

En dégustation lors du vin d'honneur, nous vous proposons différentes mises en bouche froides et chaudes. Véritables compositions gastronomiques, elles varient en fonction de l'inspiration du chef et des produits de saison.

En voici quelques exemples :

- *Mousse de choux-fleur au saumon fumé*
- *Flan aux champignons des bois*
- *Fraîcheur de pastèque au fromage frais*
- *Tajine de moelleux de poisson*
- *Millefeuille de saumon*
- *Cannellonis de scampis, courgette et poireau*
- *Royale de chorizo et sablé de parmesan*



Plus classiquement, nous pouvons également servir un assortiment de "finger food" et déposer sur les tables mange-debout un plateau de légumes crus, des rondelles de "wraps", des foccacias, des charcuteries maison ou du houmous et des tapenades.

- 4 verrines chaudes ou froides par personne **9,5€/p.p.**
- 6 verrines chaudes ou froides par personne **14€/p.p.**
- 12 verrines chaudes ou froides par personne **25€/p.p.**
- Finger food (mini-pizza, mini-lumpia, pillons de poulet,...) **7€/p.p.**
- Légumes crus, rondelles de wraps, toasts grillés à l'origan, houmous, tapenade, foccacias.... **7€/p.p.**



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010

En ce qui concerne les boissons, vous pouvez opter pour une formule à la bouteille ou à la bouteille pour les bulles et un forfait pour les softs.

Cava, champagne, cocktail avec ou sans alcool, bières, softs, tout est possible, quel que soit votre choix.

Si vous le désirez, vous pouvez aussi vous procurer vos propres bouteilles que nous servirons pour vous.



Nos Cocktails



Cocktail fruits rouges:

Sirop de fruits rouges, gingembre, jus de citron et fruits frais

Cocktail exotique:

Sirop de fruits exotiques, mangues, gingembre, jus de pamplemousse et fruits frais

*D'autres saveurs peuvent vous être proposées, toutes avec ou sans alcool.

Forfait boissons à la bouteille :

- CAVA 22€
- Champagne brut 45€
- Crémant d'Alsace 28eur/bt
- Crémant de Limoux Aiguilla : 28eur/bt
- Eau plate/pétillante 6€
- Coca, Fanta 8€
- Jus d'orange, jus de pommes 8€
- Cocktail sans alcool 10€/litre
- Bières (jupiler et blanche rosée) 2.5€
- Autres bières fortes (Leffe...) 3.5€
- Vin blanc 16€
- Vin rosé 17€
- Vin rouge 18€
- Cocktail avec alcool 15€/litre

Forfait all-in pendant le repas 25€/p.p. (hors apéro et soirée)

Forfait softs pendant le repas 10€/p.p.

Forfait soirée à partir de 12€/p.p.



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010



Nos buffets

Nos buffets froids se dégustent en entrée ou en plat. Vous pouvez aussi y ajouter un buffet chaud pour le plat consistant. Ici aussi, deux choix s'offrent à vous : soit une variété de grands plats, soit différentes préparations présentées sur mini- assiette.

Buffet froid d'entrée : 24€/p.p.

"Classique"

- *Saumon fumé artisanal • Rouget farci belle vue • Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé • Gravlax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines • Terrine de poisson*
- *Jambon italien affiné 18 mois • Assortiment de charcuteries espagnoles • Jambon d'Ardenne et melon charentais • Filet de dinde basse température au romarin • Pain de veau aux champignons et cognac • Rôti braisé au riesling*

*Les entrées proposées ci-dessus sont données à titre d'exemple

Ou

Sur des assiettes individuelles, 3 choix :

- *Mini-assiette: Carpaccio de bœuf, roquette, câpres et parmesan*
- *Millefeuille de saumon fumé et mascarpone*
- *Vitello tonnato (viande de veau et sauce au thon)*
- *Croquant à la coppa*
- *Cannellonis de scampis*



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010

Buffet froid classique en plat : 29€/p.p.

La composition du buffet classique en plat est analogue au buffet classique d'entrées avec des quantités adaptées. Elle peut néanmoins légèrement varier en fonction du moment et du marché du chef.

Buffet froid Extra en plat : 33€/p.p.

“Extra”

- *Cannellonis de scampis à la coriandre*
- *Quenelles de cabillaud au curry léger*
- *Millefeuille de saumon fumé et mousse au mascarpone*
- *Oeufs parfaits aux écrevisses*
- *Assortiment de charcuteries maison: Coppa, bérêt basque, chorizo, jambon cru*
- *Assortiment de terrines maison (poisson, champignons des bois, fruits secs...)*
- *Vitello tonnato aux courgettes et poivre de timut*



Buffet froid Supérieur en plat : 38€/p.p.*

“Supérieur”

- *Sandre aux pousses d'épinards*
- *Gravlax de saumon au sésame*
- *Carpaccio de bœuf de la “Blanche ferme” au parmesan, câpres et roquette*
- *Panna cotta au fromage local et filet d'Anvers*

*Ces plats s'ajoutent à la composition du buffet Extra à 33€/p.p.

*La composition des buffets peut légèrement varier en fonction de l'inspiration du chef, du marché et de la saison.



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010

Buffet chaud : 35 €/p.p.

*1 poisson et 2 viandes au choix

- *Maigre farci aux écrevisses*
- *Dim sum de cabillaud*
- *Ravioles de scampis aux petits légumes*
- *Porcelet lardé, sauce à l'orange*
- *Volaille farcie aux champignons des bois et cognac*
- *Brochette de poulet de Gibecq, coco et ananas*
- *Blanquette au curry et lait de coco*
- *Filet de porc farci aux noisettes*
- *Boeuf braisé à la tomate - pesto*

Buffet chaud sur mini-assiette : 29€/p.p.

- *Paëlla, fruits de mer et poulet*
- *Mini-hamburger, frites*
- *Ravioles de volaille aux champignons*
- *Dim sum au rouget / Rouget farci*
- *Cabillaud à la roquette*
- ...



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010

Service à table

Vous pouvez également opter pour un service à table, que ce soit pour l'entrée, le plat consistant ou les deux. Il est possible d'y ajouter un potage et/ou un entremets. Voici ce que nous pouvons vous suggérer au menu :



En entrée

- *Roulade de sandre aux pousses d'épinard 16€/pp.*
- *Croquant de saumon aux poireaux et curry 16/p.p.*
- *Brochette de scampis rôtis 18/p.p.*
- *Tourelle de merlu et scampis 16/p.p.*
- *Pavé de saumon au sésame 16€/p.p.*
- *Croquant de scampis au curry 18€/p.p.*
- *Scampis et noix de St-Jacques coco et ananas 18€/p.p.*
- *Ris de veau à votre goût 24€/p.p.*
- *Brochette de scampis et courgettes sauce ail crème et anis 17€/p.p.*
- *Filet de rouget farci à la coriandre 17 €/p.p.*
- *Filet de maigre tagliatelles de légumes croquants 17 €/p.p.*
- *Duo de St-Jacques en carpaccio et lardées et rôties 20€/p.p.*
- *Risotto aux cèpes et toast au filet d'Anvers 19€/p.p.*
- *Jambon italien affiné, melon charentais, gelée au pineau (en saison) 16€/p.p.*
- *Terrine campagnarde maison, confit d'oignons au vinaigre balsamique 16€/p.p.*
- *Vitello tonnato, viande de veau et sauce au thon 16€/pp*



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010

En plat

- *Filet de pintade rôti et pommes caramélisées, sauce calvados 23€/p.p.*
- *Sauté de veau aux jeunes légumes 21€/p.p.*
- *Dos de cabillaud confit à l'huile vierge, risotto de courgettes 21€/p.p.*
- *Filet de bœuf Robespierre, salade de roquette 29€/p.p.*
- *Volaille fermière désossée, farcie aux champignons des bois 20€/p.p.*
- *Filet de pintade aux ris de veau ou foie gras 21€/p.p.*
- *Filet de bar rôti risotto aux fruits de mer 20€/p.p.*
- *Tournedos Rossini, sauce périgourdine 24€/p.p.*
- *Magret de canard, sauce gingembre, citron vert 22 €/p.p.*
- *Dos de cabillaud rôti 19 €/p.p.*
- *Brochette de scampis et de noix de St-Jacques au saté 24€/p.p.*
- *Côte de veau de lait aux girolles 26€/p.p.*
- *Joue de bœuf braisée au vin rouge 19€/p.p.*
- *Duo de barbue et langoustine avec une écrasée de pdt au citron 26€/p.p.*
- *Carré d'agneau en croûte de romarin 27€/p.p.*
- *Osso bucco de vitello à la tomate et basilic 19 €/p.p.*
- *Carré de porcelet à l'orange 20€/p.p.*
- *Filet de porc au jambon d'Ardennes sauce à la Trompeuse 20€/p.p.*



Sorbet au choix

Citron, poire, mangue, fruits de la passion... 6€/p.p.

Servi avec un alcool sur demande 8,5€/p.p.

Potage de saison au choix

Avec repasse 6€/p.p.



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010



Nos Menus végétariens et vegans

Entrées à 14€/p.p.

- *Millefeuille d'oeufs au fromage frais et salade croquante*
- *Panna cotta aux herbes et courgettes au sésame*
- *Crème brûlée au bleu et croquant de légumes*
- *Soupe de melon et granité au pineau**
- *Carpaccio de tomates au pesto, olive/amandes**
- *Mozzarella de buffala, ail confit et roquette*
- *Gazpacho andalou et toasts à l'ail grillés**

Plats à 18€/p.p.

- *Risotto de légumes et tofu rôti**
- *Brochette de céleri-rave aux dattes**
- *Steak de choux-fleur aux baies roses**
- *Couscous de légumes méditerranéens**
- *Boîte chaude (camembert) aux fruits secs*
- *Quinoa aux légumes**
- *Hachis parmentier de quorn au butternut**

*Convient aux végétariens



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010

Nos Desserts

Pièce montée, petits choux, corne d'abondance de sorbets ou de glace, assortiment de mini-desserts en verrine, vous avez l'embarras du choix !



Buffets de mini-verrines : 10€/p.p.

Crème brûlée, tiramisu, choux à la crème, panna cotta, moelleux au chocolat, bavaois, sabayon, mousse au chocolat, salade de fruits...

*4 variétés par personne

Dessert de circonstance

- Gâteau de circonstance (goût à définir) et buffet de verrines (3 par pers.) 12€/p.p.
- Gâteau de circonstance ou Cône de petits choux 8€/p.p.
- Corne d'abondance sorbets ou glace 14€/p.p.

Buffet desserts de luxe : 15€/p.p.

Crêpes, gaufres, chantilly, sauce chocolat chaud, coulis de fruits, verrines, glaces, gâteaux...

Desserts individuels : 8€/p.p.

- *Crème brûlée*
- *Tiramisu*
- *Choux à la crème*
- *Panna cotta*
- *Moelleux au chocolat*

- *Bavaois*
- *Sabayon*
- *Mousse au chocolat*
- *Salade de fruits*
- *Assiette gourmande 4 pcs*



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010



Nos menus enfants

Mises en bouche

Mini-pizza, pilon de poulet, croque-monsieur, croquette de fromage, calamars frits

Entrées

- *Croquette de fromage*
- *Croquette de crevettes*
- *Jambon de Parme melon (saison)*
- *Scampis au choix*
- *Soupe de tomates aux boulettes*
- *Feuilleté au poulet*

Desserts

- *Cornet de glace*
- *Mousse au chocolat*
- *Tiramisu au spéculoos*
- *Salade de fruits frais*
- *Crème vanille*
- *Buffet desserts (si prévu dans le menu adultes)*

Plats

- *Boulettes sauce tomate*
- *Macaronis au gratin*
- *Spaghettis carbonara*
- *Spaghettis bolognaise*
- *Filet de poulet compote*
- *Steak frites salade*
- *Cordon bleu*
- *Vol-au-vent*
- *Lasagne bolognaise*
- *Poisson pané*
- *Lasagne de saumon aux épinards*

Prix pour les enfants

De 2 ans à 4 ans **offert**

De 5 ans à 9 ans **22€**

De 9 ans à 12 ans **26€**



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Pour les petites faims en soirée



Sandwiches garnis : 2,50€/pcs

Nous travaillons avec divers pains maison, wraps, ...

Choix de sandwiches

- *Jambon d'Ardenne et sa garniture*
- *Jambon blanc et caviar d'aubergine*
- *Salade de viande aux herbes potagères*
- *Brie de Meaux et roquette*
- *Oso-iratisse (fromage basque) et sa confiture aux cerises noires*
- *Salade de poulet curry madras*
- *Filet de poulet au pesto*
- *Rôti de porc basse température et moutarde à l'ancienne*
- *Jambon italien et tomates confites*
- *Coppa et céleri rémoulade*
- *Chorizo et salade tricolore*
- *Omelette au chorizo*
- *Gouda jeune et moutarde*
- *Salade de thon à l'echalotte*
- *Salade de poissons et ciboulette*
- *Maquereau au poivre doux*



Plateau de fromages : 18€/p.p.

Avec fruits secs, fruits frais, variétés de petits pains (céréales, ...),
beurre, variété de confitures.

*environ 5 fromages différents



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010



Nos forfaits

Cuisine

- **Jusqu'à 100 personnes /150€**
- **Jusqu'à 150 personnes /200€ :**

Comprend le(les) cuisinier(s) présent(s) pour le dressage et la mise en place des plats/buffets pour tout le repas.

Service en salle

- **40€/h/serveur.** Le nombre de serveurs dépend du nombre d'invités. Ce sont des serveurs professionnels. Nous assurons un service comme au restaurant.

Matériel

Fourniture et mise à disposition du matériel professionnel nécessaire à l'élaboration du repas sur place : **150eur**

Forfait vaisselle

- Toute la vaisselle pour tout le repas, sans nappe, sans serviettes et sans dressage (Assiettes, couverts, verres, ...)
La vaisselle est déposée la veille et vous vous chargez du dressage. **8€/p.p.**
- Toute la vaisselle pour l'apéritif et/ou personnes invitées le soir
(Tous les verres nécessaires, assiettes si nécessaire, verrines, ...) **5€/p.p.**
- Toute la vaisselle avec nappes et serviettes en tissus et avec le dressage des tables selon vos plans de tables **16€/p.p.**
- Nappes et serviettes uniquement **6€/p.p.**
- Tables hautes et nappes **16€/pcs**

Une offre personnalisée



Nous travaillons main dans la main avec vous pour composer votre menu, celui qui répondra à vos envies, à vos besoins et qui réglera tous vos invités...

Etape 1: Prenez connaissance de nos différentes formules

Etape 2: Voyez ce qui vous tente...

Etape 3: Rencontrons-nous pour discuter de ce que vous désirez, de votre timing, du nombre d'invités, des différents forfaits nécessaires...

Etape 4: Nous vous faisons parvenir une proposition personnalisée, à rediscuter si nécessaire.

Etape 5: Si vous marquez votre accord, vous recevrez nos conditions générales à nous retourner signées. La réservation de votre date est effective dès réception de l'acompte. (15% du montant estimé)

Etape 6: Un mois avant le grand jour, nous reprenons contact avec vous pour régler tous les détails. C'est aussi le moment où vous recevrez une nouvelle demande de paiement de 50% du montant total.

Etape 7: Vous confirmez le nombre de convives 7 jours calendrier avant votre mariage.

Etape 8: Profitez du moment et régalez-vous !

Etape 9: Debriefing et envoi de la facture finale.

Nous sommes bien entendu toujours disponibles par mail ou téléphone pour répondre à toutes vos questions et faire de votre repas de mariage une véritable réussite.

Les prix indiqués dans cette brochure ne sont pas contractuels et peuvent évoluer. Nous nous engageons par contre sur les prix donnés dans votre offre personnalisée.



NICOLAS D'HAESE
Artisan Traiteur depuis 2010



0475/68.75.55



contact@dhaese-nicolas.be