

## ***NOS BUFFETS A EMPORTER***

### **Les buffets froids**

(à partir de 12 personnes)

#### ***Buffet Froid "Classique" : € 25,65***

Saumon en « Belle-vue »  
Pêches au thon  
Salade de Saumon fumé et Pommes de terre avec Vinaigrette Miel/Moutarde  
Scampi en Sauce Cocktail  
Emincé de porc aux 2 moutardes  
Sélection de « Saucissons »  
Salade de pâtes au poulet  
Jambon campagnard « Ardennais » aux fruits  
Terrine du Chef  
Jambon/asperges  
Oeufs farcis  
+ un choix de 4 salades simples  
+ un choix de 3 salades composées  
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette  
Assortiment de pains – beurre

#### ***Buffet « Campagnard » : € 23,25***

Jambon campagnard « Ardennais » aux fruits  
Terrine de campagne  
Breughel à l'ancienne  
Emincé de porc aux 2 moutardes  
Sélection de « Saucissons »  
Filet de poulet rôti  
Saucisses sèches  
Ronde de mini boudins  
Filet d'Anvers  
Fromage blanc aux fines herbes  
Sélection du jour de 4 fromages  
+ un choix de 4 salades simples  
+ un choix de 3 salades composées  
+ Sauces (mayonnaise, cocktail, moutarde) - Vinaigrette  
Assortiment de pains campagnards - beurre

#### ***Nos Salades*** (avec sauces d'accompagnements)

Les simples : Tomates, Choux blanc, Concombres, Choux rouge, Colslaw (carottes - chou blanc), Carottes râpées, Princesses, Betteraves rouges, Salade de Légumes Grillés, Mesclun...

Les composées : Salade de céleri aux noix et pommes, Choux-fleurs à la Polonaise, Boscaiola (à base de champignons), Salade de céleri rave à la « Dijonnaise », Pommes de Terre à l'Orientale, Mexicaine, Salade de soja, Bintjes et ciboulette, Trio de pâtes au basilic, Taboulé du Chef, Riz Indien, Macédoine de légumes frais, Couscous à la Fenouil, Quinoa au Brocoli et Radis, Salade de grains de blé à la « Méditerranéenne », ...

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.  
Frais de transport non-compris**

**Buffet Froid « Luxe » : € 36,30**

Saumon en « Belle-vue »  
Filet de Rouget  
Pêches au thon et concombres au crabe  
Bowl individuel de Scampi sur Taboulé de Choux-Fleurs  
Salade d'avocats/crevettes grises et roses  
Salade Tomates/mozzarella, artichauts et basilic  
Emincé de porc aux 2 moutardes  
Jambon Ardennais fumé aux fruits  
Terrine du Chef  
Roulades jambon/asperges  
Salade Liégeoise et Vinaigrette à la Moutarde  
Poulet à la mangue  
+ un choix de 4 salades simples  
+ un choix de 5 salades composées  
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette  
Assortiment de pains - beurre

**Buffet Froid « Sélection » : € 43,50**

Saumon en « Belle-Vue »  
Saumon extra doux fumé  
Filet de Truite fumé  
Scampi à la mangue & noix de coco  
Bowl individuel de Scampi sur Taboulé à la Bisque de Homard  
La petite tomate et ses crevettes grises  
Rôti de boeuf « Blanc Bleu Belge »  
Jambon Ardennais fumé et ses fruits frais  
Jambon à l'os - sur griffe à partir de 70 pax  
Emincé de porc aux 2 moutardes  
Terrines du Chef  
Suprême de volaille au paprika  
+ un choix de 5 salades simples  
+ un choix de 6 salades composées  
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette  
Assortiment de pains – beurre

**Nos Salades** (avec sauces d'accompagnements)

Les simples : Tomates, Choux blanc, Concombres, Choux rouge, Colslaw (carottes - chou blanc), Carottes râpées, Princesses, Betteraves rouges, Salade de Légumes Grillés, Mesclun...

Les composées : Salade de céleri aux noix et pommes, Choux-fleurs à la Polonaise, Boscaiola (à base de champignons), Salade de céleri rave à la « Dijonnaise », Pommes de Terre à l'Orientale, Mexicaine, Salade de soja, Bintjes et ciboulette, Trio de pâtes au basilic, Taboulé du Chef, Riz Indien, Macédoine de légumes frais, Couscous à la Fenouil, Quinoa au Brocoli et Radis, Salade de grains de blé à la « Méditerranéenne », ...

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.**

**Frais de transport non-compris**

**Buffet Froid « Tour du monde » : € 33,90**

Saumon en « Belle-vue »  
Saumon doux fumé d'Ecosse  
Cocktail de crevettes grises et roses  
Salade Niçoise  
Salade de poulpes  
Scampi au paprika  
Rôti de porc  
Jambon Serrano  
Salade Mexicaine au poulet  
Salade Grecque  
Mini-Chorizo  
Oeufs farcis  
Salade de tomates/mozzarella et artichauts  
Salade de pâtes au pesto & cacciatore  
Tiropita  
+ Sauces (mayonnaise, cocktail) - Vinaigrette  
Salades (4 sortes)  
Assortiment de pains – beurre

**Nos Salades** (avec sauces d'accompagnements)

Les simples : Tomates, Choux blanc, Concombres, Choux rouge, Colslaw (carottes - choux blanc),  
Carottes râpées, Princesses, Betteraves rouges, Salade de Légumes Grillés, Mesclun...

**Nous réalisons également des buffets « sur mesure ». D'autres produits peuvent y être  
intégrés : Homards, Huîtres, Langoustines, Jambon sur griffe, Tomates crevettes,...**

**ATTENTION :**

Toutes les préparations aux Crevettes Grises sont sujet à une augmentation de prix, dû aux fluctuations du prix du marché. Cette augmentation éventuelle sera toujours communiquée lors de la commande, où le client aura la possibilité de choisir pour une autre préparation ou opter pour un autre ingrédient afin de garder le même prix unitaire.

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.  
Frais de transport non-compris**

## **Les buffets chauds**

(à partir de 15 personnes)

Nous vous proposons une sélection de différents plats qui vous seront présentés en « Chafing dish » (ce sont des bains-marie de luxe en inox).

Toutes nos préparations sont accompagnées de leurs garnitures.

1 plat chaud :	<b>€ 16,50</b> par personne
Plat supplémentaire :	<b>€ 10,00</b> par personne
Bain-marie :	<b>€ 19,75</b> la pièce

### **Suggestions du Chef:**

Steak de saumon à l'oseille  
Filet de Saumon, Passe-Pierre, Courgettes et Oignon Rouge  
Filet de Lieu Noir aux petits légumes  
Dos de Cabillaud à la Provençale  
Filet de Cabillaud et Purée du Sud  
Waterzooï de poulet à la Gantoise  
Carbonnades Flamande  
Etouffade de Joles de Porc aux Légumes Oubliés  
Suprême de Pintadeau à l'orange  
Navarin d'agneau  
Curry léger de Volaille  
Filet de porc à la moutarde de Meaux  
Sauté de porc à la Chinoise  
Bami Goreng

### **Nos sélections avec un supplément de € 3,65 par pers. et par plat :**

Scampi sauce Nantua  
Filets de sole « Véronique »  
Filet de Loup de Mer et Purée à l'Italienne  
Ventrèches de Thon et Ratatouille  
Couronne d'agneau et sa bouquetière de légumes  
Mignon de Veau aux pleurotes  
Magret de Canard sauce « Framboisine »  
Filet de Volaille farci aux Féta et Olives et sa Ratatouille

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.**

**Frais de transport non-compris**

## **Les desserts**

(à partir de 12 personnes)

### **Les desserts « individuels » : € 7,10**

Fraises au poivre & anis  
Tulipe d'amandes aux sorbets de saison  
Gratin de fruits (+ € 1,80)  
Coupe glacée et fruits frais  
Bavarois à la vanille et sa sauce au spéculoos  
Cube au Chocolat  
Bombe au Chocolat, Crème Anglaise et Framboises  
Croquant aux 2 chocolats sur miroir de pistaches  
Tarte tatin et sa glace vanille  
Bavarois Citron à notre façon  
Mille-feuille aux fraises  
Macaron au beurre caramel salé  
Ile Flottante et Crème Anglaise  
Meringues au mascarpone et aux fruits rouges  
Croustillant de poire, Crème Anglaise au Single Malt  
Le Duo de Brownie et Bavarois de Pistaches et Coulis de Framboises (+ € 1,80)  
Moelleux au chocolat, Crème Anglaise au Porto  
Crème Catalane  
Assiette gourmande (+ € 1,80)

### **Buffet dessert « Campagnard » : € 7,45**

Assortiment de tartes campagnardes (pommes, cerises, flan, riz, sucre)  
Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat « Maison »

### **Buffet dessert « Classique » : € 10,50**

(Assortiment de pâtisserie réduction diverse – 3,5 pièces par personne)  
Javanais - Misérable  
Merveilleux – Tiramisu  
Cornet à la Crème Pâtissière – Mini-éclairs  
Tartes aux fruits  
+  
Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat « Maison »

### **Buffet dessert « Sélection » : € 12,95**

(Assortiment de pâtisserie réduction « Prestige ») – au total 5,5 pièces par personne  
Croûtes de fruits  
Javanais - Misérable  
Merveilleux – Tiramisu  
Cornet à la Crème Pâtissière – Boule de Berlin  
Cygnes  
Mini tartelettes...  
Salade de fruits frais  
**Portions individuelles de**  
Crème brûlée  
Mousse au chocolat, mousse au citron, panacotta, bavarois & flan

**Tous les prix susmentionnés s'entendent TVA inclus.  
Frais de transport non-compris**