

LIVRAISONS

Veillez trouver ci-après un extrait de notre liste de prix pour les livraisons de sandwichs, de plats froids et desserts.

1. Sandwichs

Nos sandwichs garnis:

Ficelle pain français de 25 cm. avec crudités – autres types de pains et garnitures sur demande
Américain préparé
Jambon cuit
Tomate mozzarella
Filet de Poulet
Brie
Fromage mi-vieux

€ 2,95 pièce

Salade de crabe
Salade de thon
Salade de crevettes grises et roses
Salade de poulet-curry
Salade de viande
Jambon Ardennais

€ 3,70 pièce

Le buffet sandwichs: (Présentation sur des plateaux différents – coupés sur environ 12 cm)

Classique (5 pièces par personne)

€ 7,75 par personne

Nous vous proposons en assortiment un buffet sandwichs composé de différentes sortes de pains (baguette, pains aux céréales, mini ciabatta, sandwichs, ..) avec les garnitures suivantes : Jambon fumé, Fromages, Salade de thon, Salami, Salade de crabe, Filet de Poulet, Tomate mozzarella... + crudités diverses.

Ainsi que des pains surprises composés de mini sandwichs avec poissons, charcuterie fine et fromages.

New Style (minimum 25 personnes – 4 pièces par personne) € 8,70 par personne

Ce buffet sandwichs vous propose une gamme de nouvelles créations osées composé de e.a. pains pitta et garni à l'Émincé de Porc aux 2 Moutardes ou Salade de Poulet, Wraps au Filet de dinde et maïs ou Thon Mexicain et haricots fins, Wrap au Fromage Fines Herbes, Carottes Râpées et Rucola, Triangle de Pain à l'Américaine Club Jambon/Fromage, Pain Multicéréales garni au Mix de Crevettes ou Saumon Fumé, Bagnat Tomate/mozzarella, Pain au Pin de Tournesol garni Tzatziki et Concombre, Pain au levain garni Houmous, Baguettes blanc et gris avec garniture diverse. Toujours accompagnée de crudités adaptés.

Luxe (minimum 20 personnes – 4 pièces par personne)

€ 9,30 par personne

Ce nouveau buffet se compose des derniers cris sur le marché des pains à emporter : Barra Gallega garni au Philadelphia, olives, radis et épinards ou Tranches de fromage de Chèvre, poivrons grillés, courgettes et rucola, Bagnat Prokorn au Rosbif, carottes râpées, moutarde et jeunes oignons ou Mortadelle, poivrons rouge et oignons, Pain Marocain à la Salade Niçoise ou à l'Omelette au fromage, Focaccia au Carpaccio de Bœuf, Rucola et Parmesan ou Gravad Lax de Saumon, tomates en grappe, cressonnette et vinaigrette au

pesto, Bagels au tranches de Poulet cuit, Rucola, jeunes oignons et Coriandre ou Pain de viande, Tzatziki et Cumin, Pistolet Tigré au Maquereau, poivrons rouge, mesclun et Shizo ou Mozzarella et Jambon fumé, Rucola, tomates et poivre noir, Hamburger bun au Bacon, œufs, tomates et Iceberg avec une mayo au fines herbes ou Gruyère, Salami, pesto verde et Rucola.

Les pains surprises:

Une sélection de 7 ingrédients par pain surprise vous sera livrée, sans garniture de salade ni crudités.

Pains surprises charcuteries & fromages :

€ 75,00

Pains surprises en forme d'animaux fourrés avec 50 mini sandwichs garnis.

Voici leurs garnitures : Salade de viande - Jambon Ardennais - Salami - Pâté - Gouda mi-vieux - Maredsous aux fines herbes – Poulet Curry, ...

Pains surprises poissons, charcuteries & fromages :

€ 80,00

Même composition et présentation que ci-dessus plus : Saumon fumé - Elbot fumé - Salade de crabe - Salade de thon - Salade de crevettes grises et roses - ...

Pains de campagne avec des piccolos :

€ 65,00 ou € 70,00

Pains de campagne avec un assortiment de 30 mini-piccolos aux céréales.

Même assortiment que les pains surprises mais garnis également de salade et/ou crudités.

Les ½ sandwichs garnis :

Sandwichs réduction

€ 1,90/pièce

Sandwichs 12 cm

€ 2,30/pièce

Saumon fumé - Elbot fumé - Salade de crevettes grises - Salade de crabe - Mousse de thon - Truite fumée – Jambon Ardennais - Chorizo - Maredsous aux fines herbes - Gouda mi-vieux – Cheddar – Brie - ...

2. Nos Plats froids

Nos assiettes froides :

Assiette Anglaise + pistolet

€ 8,35

Assiette de filet de Saumon + pistolet

€ 10,45

Assiette tomate crevettes (grises et roses) + pistolet

€ 12,50

Assiette Nordique + pistolet

€ 12,00

Salade composée au lapin

€ 11,20

Salade composée au Gouda

€ 7,45

Salade Niçoise

€ 8,25

Nos assiettes froides composées « standard » + crudités : € 13,10

ASS FR 1

Cuisses de poulet rôties

Pâté du Chef

Pêches au thon

Filet de Truite fumé

Boudin de Liège

ASS FR 2

Jambon Belge fumé et ses fruits frais

La Ronde de salami

Saumon extra doux fumé

Moules tartare

Salade de poissons

ASS FR 3 (+ € 1,20)

Roulades jambon/asperges
 Eventail de rôti de porc
 Concombre au crabe
 Tomate crevettes
 Filet de rouget

ASS FR 4 (+ € 1,20)

Roastbeef
 Poulet à l'Hawaïenne
 Oeufs farcis
 Saumon en « Belle-Vue »
 Filet de sole

ASS FR 5 (+ € 1,40)

Viande de grison
 Pâté en croûte
 Cascade de scampi
 Terrine de rouget et poireaux
 Maquereau fumé

ASS FR 6

Assortiment de 4 fromages belges et/ou
 français (ou combinaison)
 + une charcuterie choix du chef
 + Fruits secs

+ Assortiment de salades simples et composées (à partir de 15 personnes les salades sont présentées en salad bar)

+ Sauces d'accompagnement en portions individuelles

+ Pain et beurre

Nos assiettes froides « luxe » + salad bar : € 16,00

Sur une assiette de présentation vous trouvez les ingrédients suivants :

Poissons : Filet de saumon en « Belle vue »
 Saumon fumé d'Ecosse
 Scampi – façon du Chef
 Tomate crevettes grises
 Filet de sole

Viandes : Jambon d'Ardennes fumé
 Terrine du Chef
 Jambon à l'os
 Blanc de volaille au paprika
 Portion de fromage

+ Assortiment de salades simples et composées (à partir de 15 personnes les salades peuvent être présentées en salad bar)

+ Sauces d'accompagnement en portions individuelles

+ Pain et beurre

3. Nos desserts**Desserts du Chef :****€ 2,90 par personne**

Tartes, Mousses, Salade de Fruits, Bavarois,...

Desserts « luxe » :**€ 5,70 par personne**

Fraises au poivre & anis
 Bavarois à la vanille et sa sauce au spéculoos
 Bavarois de yaourt sur un miroir de kiwi
 Croquant aux 2 chocolats sur miroir de pistaches
 Mille-feuilles aux fraises

Délice de chocolat et marron sur coulis de fruits rouges
Meringues au mascarpone et aux fruits rouges
Croustillant de poire, crème anglaise au Single Malt
Assiette gourmande (+ € 1,40)
Autres desserts sur demande et selon la saison

4. Nos amuse-bouche

Bouchées & tartelettes froides :

€ 0,90 par pièce

Si présentation sur plateaux jetable

€ 4,30/plateau avec couvercle

Ces amuses-bouche conviennent parfaitement pour les livraisons car ils ne nécessitent pas de retour de matériel.

* Nos bouchées : Chèvre aux parfums divers - Profiterole au crabe - Saumon fumé sur pain au levain - Canapé brun au Maredsous et jambon - Focaccia au carpaccio de bœuf - Ciabatta au Roquefort et noix – Carré pain blanc au Mozzarella, Jambon Ardennais et Pesto, ...

* Nos Tartelettes : Fromage aux fines herbes et jambon ardennais - Crevettes - Tarama - Poulet au guacamole.

* Bagels fourrés – différent goûts

Tous les prix s'entendent hors Frais de transport et hors TVA 6% (livraison nourriture)