

Bruxelles, 10 octobre 2017

Mademoiselle, Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir contacté et avons le plaisir de vous envoyer notre offre concernant notre service Traiteur lors de votre mariage.

Notre équipe expérimentée ainsi que la cuisine raffinée de notre Chef sont les garants du succès culinaire de votre banquet de noces.

Vous constaterez que tant la brigade de salle et de cuisine, que le matériel de table sont compris dans nos prix.

Tous nos prix s'entendent hors TVA.

Nous restons à votre entière disposition pour de plus amples renseignements et vous proposons un rendez-vous en nos bureaux afin de pouvoir vous faire une offre plus détaillée et personnalisée.

Nous vous remercions de la confiance que vous voudrez bien témoigner et nous vous prions de croire, Mademoiselle, Monsieur, en l'assurance de nos sentiments dévoués.

Pour Trait-Event (Traiteur Coppey)
Guy Coppey

Banquet de nocés

Référence

Téléphone

E-mail

Date de la réception

Adresse & lieu de réception

Nombre de personnes

La réception :	à déterminer (pendant 2 heures)
Le dîner :	à déterminer (pendant 3 à 3,5 heures)
La soirée :	à déterminer (pendant 5 heures)

Service boissons

Nous vous proposons nos vins et spiritueux en forfait.
Néanmoins, nous nous ferons un plaisir de servir vos vins et ce, sans droit de bouchon.

Matériel de table

Matériel de table nécessaire au bon fonctionnement de la fête (verres, porcelaine, couverts, serviettes de luxe, nappage en tissu, cendriers, poivriers & salières, bougeoirs & bougies).

Personnel

Nos serveurs sont vêtus d'un tablier du traiteur avec chemise blanche & pantalon de smoking noir.
Nous assurerons un service raffiné qui sera adapté au nombre de convives

1. Forfait cocktail all-in

Cocktail « Classique » :

*CAVA « Blanc de Blancs »
Jus d'orange, Eau pétillante et plate
8 amuse-bouche par personne*

Forfait sur base de 60 personnes :

€ 19,00 par pers.

Nos porcelaines froides :

Dans différentes mini récipients, vous trouverez :

Tartare de saumon - Tomate/mozzarella - Crabe royal – Spirale de saumon fumé et omelette aux épinards - Roulade de saumon au beurre moutardé – Duo de saumon aux pommes – Mousse de betteraves rouge et Anguille fumé - Panna Cotta au Roquefort - Duo de Brie et Poire et sauce de sirop de Liège - Œufs brouillés aux fines herbes et crevettes - Magret de canard fumé - Mousse de chicon et pétoncle – Mousse de Choux Fleurs aux Crevettes grises - Pointes d'asperges vertes au jambon - Maatjes de Hollande – Rillettes d'oie...

Nos verres à cocktail :

Bavarois de tomate et ricotta - Mousse de courgette et anguille - Cocktail de crevettes grises et roses - Emincé de poulet au guacamole - Jambon Ardennais, boule melon et sauce à la mangue...

Nos bouchées chaudes :

Bouchée aux crevettes - Quiche à la feta et aux olives - Mini gâteau de fromage - Pruneau au lard – Roulade Haché – Mini-pizza – Mini Croque-Monsieur – Hamburger - Profiterole au chèvre et sirop de Liège – Surprise Poire et Bleu – Mini Risotto – Mini Tartiflette – Feuilleté en Cœur au Saumon - Rouleau aux poivrons – Boulettes maison – Gâteau en Feuilleté de Cheddar et Oignon de Printemps, ..

Nos chauds de luxe :

* Les zakouskis asiatiques : Mini nems à la sauce aigre-douce – Yakitori - Samosa aux Légumes – Sticks de Poulet, ..

* Les porcelaines chaudes (dans différentes mini-porcelaines) :

Scampi et sa sauce tomate piquante - Poulet aux pleurotes - Gratin de crevettes - Huître au Champagne - Champignon au beurre d'ail - Chèvre chaud panné...

* Autres : Foie gras en pâte à filo - Pâte à bric au Nazareth- Queue de scampi en beignet - Accra de poissons...

Nos soupes :

Gazpacho (froid) - Crème de tomate à la banane (froid ou chaud) - Crème de potiron et Porto -Crème de potiron et ses dés de fromage de chèvre - Bisque aux crevettes - Crème de chicon - Crème Dubarry

Nos assiettes de crudités :

Tomates cerises rouge et jaune, Bâtonnets de Concombre, Bâtonnets de Carottes, Choux-fleurs, Mini-mais, Champignons de Paris, ..

Vinaigrette au Yaourt, Sauce Cocktail, ..

Les autres amuse-bouche :

Nachos et sauce piquante, Nachos et guacomole, Assortiment de peanuts et crackers salés, Chips croustillant au naturel et au paprika

2. Forfait dîner all-in

Entrée froide **ou** Entrée chaude (+ € 1,60)
Plat principal
Dessert
Moka & mignardises (Si Nespresso = Buffet café)
Personnel de salle et de cuisine, service soigné et raffiné
Mise en place et transport inclus
Tout le matériel de table (tables et chaises non incluses)

Forfait sur base de 50 personnes:	€ 52,40 par pers.
Forfait sur base de 100 personnes:	€ 49,80 par pers.

Option : Plat principal servi sous forme de buffet avec 3 plats chauds au choix : + € 9,00
Avec 2 accompagnements et une sélection de légumes.

Forfait boissons pendant le repas

Les bouteilles d'eau plate et pétillante sont déposées à table, le vin maison sélectionné (blanc et rouge) sur base d'une demie bouteille par personne est servi.

Forfait vins & eaux : (4 et 5 services)	€ 8,50 par pers.
----------------------------------------------------	-------------------------

Les types de menus

Les menus 4 services :

PRIX DE BASE (voir ci-dessus)

- Entrée froide (ou chaude : + € 1,60)
- Plat
- Dessert
- Moka et mignardises

Différence avec menu de base : - € 1,50

- Potage
- Plat
- Dessert
- Moka et mignardises

Les menus 5 services :

Différence avec menu de base : + € 11,50

- Entrée froide
- Entrée chaude
- Plat
- Dessert
- Moka et mignardises

Différence avec menu de base : + € 9,00

- Potage
- Entrée froide (ou chaude : + € 1,60)
- Plat
- Dessert
- Moka et mignardises

Les menus 6 services :

Différence avec menu de base : + € 15,00

- Entrée froide
- Entrée chaude
- Sorbet
- Plat
- Dessert
- Moka et mignardises

Différence avec menu de base : + € 12,50

- Potage
- Entrée froide (ou chaude : + € 1,60)
- Sorbet
- Plat
- Dessert
- Moka et mignardises

Tous les prix mentionnés dans cette brochure s'entendent hors TVA.

Nos suggestions

Suivent nos suggestions de Gastronomie Classique et nos suggestions de Gastronomie Belge à la bière. Si vous le souhaitez, vous pouvez composer votre menu en mariant les deux types de gastronomie.

Certains mets ou ingrédients sont disponible selon la saison et l'arrivage.

Les mets suivants peuvent contenir des allergènes, parmi les plus importantes sont les allergies aux gluten, noix et lactose. Le plus fréquent ces allergènes se trouvent dans les sauces, il va de soi que tous nos mets peuvent être servis sans sauce.

Dans la mesure du possible les mets contenant des allergènes sont marqués d'un *.

Il est préférable de contacter notre Chef au préalable pour des informations détaillées.

Les potages :

- Potage Crécy
- Crème de brocoli *
- Crème Dubarry *
- Potage Malakov *
- Crème de champignon *
- Crème de chicon *
- Crème de chicon à la bière blanche et saumon fumé *
- Crème de cresson *
- Crème de poireaux aux « Petits Gris » de Namur *
- Crème de potiron aux crevettes grises & fromage de chèvre *
- Velouté à l'Ostendaise *
- Crème d'asperge (+ € 1,10) *
- Soupe de poisson et sa rouille (+ € 1,70)
- Bisque de homard (+ € 2,50)
- Consommé de volaille et émincé de caille avec crêpe aux fines herbes (+ € 1,90)

Les entrées froides :

- Aumônière aux 2 saumons et sa crème aigre de cresson
- Dariole de saumon au Granny Smith
- Tartare de Bonito, choux mariné, mayonnaise à la Wasabi
- 1/2 homard en « Belle-vue » (300 gr./pers.) (+ € 6,90)
- Salade de Rucola et frisée au Quinoa, scampi et jambon fumé
- Carpaccio de Filet de Veau poché, émulsion d'olives vertes et basilic
- Rosace de jambon Belge fumé et sa parisienne de pommes et mangues en arlequin
- Terrine du Chef et son confit d'oignon au thym
- Salade tiède de filet de caille aromatisée à l'huile de truffe
- Foie gras d'oie en torchon et sa gelée au Porto (+ € 4,20)
- Fantaisie de foie gras et figues fraîches

Les entrées chaudes :

Filets de soles accompagnés d'une duxelle de champignons, sauce crémée à l'ail doux *

Filets de soles en miroir de courgettes et ses 3 riz

Filets de soles - sauce Bercy raffinée aux huîtres *

Scampi à la crème de mangue

Brochette de scampi et de Saint-Jacques

Cassolette de scampi et Saint-Jacques sur lit de fenouil au Noilly Pratt *

Trio de poissons en cassolette à la façon du Chef *

Dos de cabillaud aux pleurotes et sa mousseline à l'huile d'olives

Pavé de saumon fumé doux à la Kriek

Mille-feuille de homard à l'Armoricaine (+ € 3,50) *

Filet de rouget et son tombé de petits légumes méditerranéens

Lasagne de poissons et palmier de filets de soles *

Cassolette de Petit Gris - sauce crémée à l'ail *

Crottin de chavignol sur toast aux 3 senteurs *

Duo de Pleurotes et cuisse de grenouilles, sauce à l'ail *

Foie gras poêlé panné au pain d'épices (+ € 3,00)

Asperges à la Flamande

Asperges, Saumon et Œufs « cocotte »

Ris de veau poêlés au saké et sauce soja, mousseline de céleri rave

Les sorbets :

Les Fruits : Fraise - Pomme - Citron - Lime - Framboise...

Les Exotiques : Kiwi - Fruits de la Passion - Noix de Coco...

Les Sorbets à l'Alcool : Calvados - Poire Williams - Champagne...

Les Sorbets à la Bière : Pécheresse - Cassis - Kriek - Framboise...

Les plats de poisson :

Rôti de lotte Vigneronne aux senteurs d'anis

Suprême de barbu aux champignons (+ € 4,20)

Dos de cabillaud sauté façon Saint-Germain et sa tranche de Jambon Ardennais séchée

Filet de sandre sauce au Porto et écailles de courgettes

Suprême de saumon doux fumé, béarnaise à l'huile d'olives

Aile de raie, beurre d'algues et pommes grenailles

Turbotin sauce safrane et fondu de jeunes épinards (+ € 5,90) *

1/2 homard « Thermidor » (+ € 6,90) *

Loup de mer « Beurre blanc » enrobé de pancetta sur un lit de haricots Romano *

Thon grillé au vinaigre balsamique, froment aux dés de poivrons. Salade aux fines herbes

Les plats de viande, volaille et gibier :

Filet pur de porc à la sauce Rochefort, fond d'artichaut farci, fagot de légumes et trio de purées
Filet pur de porc lentement cuit au Porto, tomate farcie aux petits pois et gratin à l'Alsacienne
Filet pur de porc au Taleggio sur une julienne de pommes et noix, sauce au miel
Filet de cochon de lait, spaghetti de courgettes, sauce bisque exotique
Cochon de lait en persillade, bouquet de légumes, gratin à l'Alsacienne, sauce moutarde au grains
Joue de porc, jeunes carottes, carottes sautées, petits pois, pommes Anna
Estouffade de viande de porc et Brugse Zot, légumes d'automne et timbale de riz
Couronne d'agneau accompagnée de céleris raves, sauce aux noix (+ € 2,90) *
Filet d'agneau en persillade au thym et son jus (+ € 3,50)
Filet d'agneau aux fleurs de lavande (+ € 3,50)
Saltimbocca de Veau, tourelle d'aubergines et polenta
Mignon de veau aux pleurotes (+ € 1,75)
Médaille de veau, potée au brocoli parfumée à l'huile de truffes, sauce au foie gras (+ € 2,30)
Grenadin de veau mariné au citron (+ € 1,75)
Escalope de pintadeau, sauce du Chef
Filet de pintadeau, noix cajun, fondue d'échalotes, sauce au Chardonnay *
Caille farcie, sauce au Pineau de Charente et raisins
Coucou de Malines pané au pain d'épices, sauce à la Leffe
Spirale de dinde farcie aux pistaches *
Magret de canard et sa sauce aux agrumes
Magret de canard, pommes Sarladaises et son coulis abricoté
Râble de lièvre « Arlequin »
Faisan à la Brabançonne
Filet de biche « Grand Veneur » (+ € 3,50)
Estouffade de cerf et garniture de saison (+ € 1,50)

Nos mets végétariens :

Oeufs pochés aux germes de soja
Tomates mozzarella au basilic
Pâtes gratinées au gorgonzola et champignons
Poivron farci au risotto, salade étuvée et sa sauce Vigneronne
Ballottine de feta et petits légumes méditerranéens en pâte à filo
Polenta sauté au parmesan et origan

Tous nos plats sont servis avec les accompagnements adaptés.

Les fromages :

Ceux-ci sont proposés dans un vaste assortiment juste après le plat principal.
Soit en portion individuelle sur assiette pour les 2 premières formules, soit sous forme de buffet.
Toujours accompagné de pain adapté et beurre

La planche de fromage Belge : + € 4,50
La planche de fromage Français : + € 4,50
Le buffet fromage : + € 5,40

Les desserts :

Fraises au poivre & Ricard
Tulipe d'amandes aux sorbets de saison
Gratin de fruits (+ € 1,40)
Coupe glacée et fruits frais
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 *
Tarte tatin et sa glace vanille *
Mille-feuille aux fraises *
Macaron au caramel au beurre salé *
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 *
Crêpe farcie aux poires, crumble de noisettes et glace au Chocolat *
Moelleux de Chocolat, crème anglaise au Porto *
Crème Catalane *
Assiette gourmande (+ € 1,00)

Les pièces montées :

La pâtisserie « classique » (crème au beurre ou fruits frais et crème fraîche) : + € 1,00
La glacée « classique » (2 parfums au choix)
La glacée « prestige » (parfum(s) au choix et montage en chocolat travaillé) : **Sur devis**

Buffet dessert « Campagnard » : PRIX DE BASE

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

Buffet dessert « Classique » : + € 2,50 par pers.

(Assortiment de pâtisserie réduction)
Croûtes et panacotta aux fruits
Javanais
Misérables
Forêt noire
Tartes aux fruits
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat « Maison »

Buffet dessert « Sélection » : + 3,95 par pers.

(Assortiment de pâtisserie réduction « Prestige »)
Croûtes de fruits
Moka
Javanais
Misérable
Merveilleux
Mini tartelettes...
Salade de fruits frais

Mousses au chocolat et au citron + flan **en portions individuelles**

3. Open bar

Boissons & matériel :

Jupiler + Leffe blonde au fût

Vin blanc & rouge

Softdrinks: coca, eaux, jus d'orange

Le matériel de bar, de service & les verres

Forfait pour 5 heures :	€ 12,00 par pers.
--------------------------------	--------------------------

Personnel : (pas inclus dans le forfait)

40 – 80 adultes = 2 serveurs à € 192,00 =	€ 384,00
de 81 adultes = 3 serveurs à € 192,00 =	€ 576,00
de 130 adultes = 4 serveurs à € 192,00 =	€ 768,00

Par heure supplémentaire de l'open bar, les heures du personnel seront calculées à **€ 32,00/serveur/heure** + forfait boissons à **€ 2,50/heure/pers.**

1 barmen/débarrasseur par tranche de 40 convives. Ils s'occupent du service au bar + débarrassage des verres en salle. Ils s'occupent également du démontage de notre matériel

Le nombre de serveurs sera adapté en fonction du lieux et la présence d'un équipement de bar correcte ainsi que du mobilier nécessaire.

Dans le cas où les boissons du bar sont à prendre obligatoirement à la salle, voire chez le brasseur attitré de la salle, le propriétaire vous facturera directement ces dernières.

Les échoppes et sandwiches-bars

Le buffet sandwiches:

(Présentation sur des plateaux jetables de Luxe – coupés sur environ 12 cm)

Classique (5 pièces par personne)

Nous vous proposons en assortiment un buffet sandwichs composé de différentes sortes de pains (baguette, pains aux céréales, mini ciabatta, sandwiches, ..) 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)

Ce buffet sandwiches vous propose une gamme de nouvelles créations osées composé de e.a. pains pitta et garni à l'Emincé 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.

Forfait par personne - Classique	€ 8,55
Forfait par personne - New Style	€ 9,50

Les échoppes gourmandes:

Les invités choisiront de déguster « minute » à l'échoppe même ou de prendre une sélection de nos gourmandises sur une assiette à entremet.

Le nombre d'échoppes sera variable en fonction du nombre de convives avec un minimum de 3 au choix à partir de 50 convives. Détails et contenu restent à discuter.

Comme Exemple : Tapas & Antipasti + Breughel + Mini-Barbecue : € 32,50 par personne sur base de 70 personnes. Le prix s'entend matériel & service inclus.

Le personnel de salle nécessaire vous sera facturé séparément ; merci de tenir compte de 2 serveurs supplémentaire pour débarrassage (pour 70 pax) : forfait de la prestation : € 192,00.

Les Maîtres Fromagers :

Sélection de fromages belges et/ou français avec un choix de petits pains artisanaux.

Les Tapas & Antipasti :

Spécialités espagnoles & italiennes froides telles que fruits de mer et poissons, olives, charcuterie fine, poivrons farcis, courgettes grillées, tortillas, jambon espagnol, ...

Les Dégustations Grecques :

Assortiment de mezza (feta - tarama - tzatziki - calamars - keftas...)

Le Breughel :

Vous pourrez y déguster les charcuteries et cochonnailles de nos régions.

La Périgourdine :

Des foies gras de canard et d'oie, des confits et rillettes vous y seront servis.

Les Potages :

Des potages chauds et froids seront servis dans des tasses à moka.

Le « Pasta Fantasy » :

Penne, Rigatoni, Gnocchi sont leurs noms, Pesto, Bolognese, Pescatore les accompagnements

Les Glaces et Sorbets :

Présentés en coupes ou en cornets, faites une sélection de trois parfums parmi une grande variété de proposition.

Les Douceurs :

Assortiment de desserts et gâteaux réductions, ainsi que mousse au chocolat « maison » en portions individuelles.

La Crêperie :

Des petites crêpes seront préparées devant vous et fourrées à votre choix de nos confitures, marmelades, sucres, chocolats...

Mini-barbecue :

Saladbar étendu avec vinaigrettes et sauces, pain baguette, sur le grill 3 sortes de viande dont filet de poulet mariné et chipolata.

Autres formules et ingrédients sont disponible sur simple demande : Paella, Tartiflette, Wok

Tous les prix susmentionnés s'entendent hors TVA.