

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous présenter...

Le Buffet Découverte du Monde.

Une fête qui peut se produire dans l'endroit de votre choix ou proposé par nos soins.

Prix de base de **€ 63,50** hors TVA 21 % par personne.

Minimum requis : 80 personnes.

Le prix mentionné est valable pour un minimum de 80 convives et sera adapté si la commande se fait pour un nombre inférieur.

Déroulement de la fête : 3 heures de prestation.

1. Le Cocktail : environ 1 heure.

1.1. Cocktail Classique

Nos garçons vous accueilleront en gilet avec un verre de Cava « Blanc de Blancs » Brut et du jus de fruits. Il est prévu une moyenne de deux verres par personne.

Nous prévoyons également 3 zakouski par personne.

Sur table sera disposé également un choix de noisettes et biscuits salés.

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 - Jambon « Ganda » et fromage aux fines herbes - Magret de canard fumé - Pointes d'asperges vertes au jambon - Mousse de canard avec toast - Maatjes de Hollande - Rillettes d'oie...

Nos bouchées & tartelettes :

* Nos bouchées : Chèvre aux parfums divers - Feuille de chicon au thon - Profiterole au crabe - Saumon fumé sur pain au levain - Canapé au Maredsous et jambon - Biscuit salé aux olives - Focaccia au carpaccio de bœuf - Ciabatta au Roquefort et noix

* Nos Tartelettes : Fromage aux fines herbes et jambon « Ganda » - Crevettes - Tarama - Moules au curry - Poulet au guacamole.

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 - Œufs brouillés aux fines herbes et crevettes - Mousse de chicon et pétoncle...

Nos bouchées chaudes :

Pilon de poulet au paprika - Bouchée aux crevettes - Quiche aux poireaux - Quiche à la feta et aux olives - Mini gâteau de fromage - Pruneau au lard - Profiterole au chèvre et sirop de Liège - Rouleau aux poivrons

Nos chauds de luxe :

* Les zakouskis asiatiques : Mini nems à la sauce aigre-douce - Scampi en pâte à filo - Samosa - Triangle au boeuf et légumes...

* 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...

2. Le Dîner : environ 2 heures.

2.1. Buffet Froid à l'entrée :

Buffet Breughélien (spécialités du Pajottenland)

Assortiments de Salades et Pain
Jambon Ganda sur Griffes
Jambon à l'os sur Griffes
Terrine du Chef
Boudin Blanc

Buffet Créole

Emincé de Porc sauce Passion (Maracuja)
Guacamole (sauce à base d'avocats)
Vinaigrette Créole (Sauce Chien)
Sauté de Poulet à la Mangue
Taboulé des Iles

Buffet Européen

Assortiment de Poissons Fumés de Norvège (Saumon, Elbot, Maquereau)
Salade de Chicons et Petits Lardons au Vinaigre de Framboise
Trio de Pâtes au Basilic
Viande des Grison
Tomate Mozzarella
Salade Grecque
Mortadelle
Focaccia
Maatjes

Buffet 2001 Nuits

Pomme de Terre orientale (avec tomates, thym, persil, huile d'olive)
Tatziki (sauce au Yaourt, ail et concombre)
Salade de Concombre et Poivron Grillés
Tiropita (Feuilleté de Fromage)
Salade de Princesses et Thon
Tapenade de poivrons Verts
Feuilles de Vigne farcie
Calamars marinés
Pain Marocain

2.2. Buffet chaud :

Les mets chauds vous sont présentes en chaffing dish ensemble avec le buffet wok.
Veuillez sélectionner 2 plats chaud et 1 plat en wok à choisir dans la liste ci-dessous :

Plats chauds

Blaff de Ouassous (Scampis parfumés au thym, poivre et citron)
Tajine de Volaille aux Amandes, Citron et Olives
Filet de Poulet Sauté au Miel
Mini Saté sauce Aigre Douce
Colombo de Porc (base de curry)
Thon mariné au Vin Blanc
Waterzooï à la Gantoise
Dindonneau à l'estragon
Pintadeau à l'Orange
Poissons en Rougeaille
Chili con Carne
Couscous Royal
Jambalaya
Lapin à la Kriek
Elbot du Groenland à l'Aneth et Carlsberg
Stoemp du Chef et Sauce de Campagne
Filet de Bar Victoria aux Petits Légumes
Tortellini à la Milanaise
Saumon à l'Oseille
Gouvetsi (Agneau, Pâtes Grecs, Feta, Tomates)
Paella

Buffet Wok :

Jambalaya (Plat à base de riz, poulet, jambon et tomates)
Emincé de porc aux Carotte et Moutarde à l'Ancienne
Emincé de Poulet au Champignons et Estragon
Scampi aux Légumes Chinois
Effiloché de Veau à la Leffe
Dés de Porc à la Kriek
Nasi Goreng
Bami Goreng

Si vous désirez ajouter une quatrième sélection, un supplément de **€ 6,50** par personne sera compté.

2.3. Buffet desserts :

Un buffet dessert somptueux vous est proposé et se compose des ingrédients suivants :
Tartes au Riz et au sucre, Mousse au Chocolat Maison, Salade de Fruits Frais, assortiment de Baklava, Milk Shake à la Banane dans un préparation minute, Sabayon du Chef

2.4. Boissons :

Les vins maison (blanc et rouge, au total ½ bouteille par personne) sont disponible en buffet, une repasse à la bouteille se fait en salle. Au bar vous trouvez softdrinks et vins. Café et thé sont également disponible.

Matériel de table

Tout le matériel nécessaire pour le bon déroulement de ce dîner (Six tables mange-debout avec nappage, les buffets, serviettes cocktail, une décoration de table (bougeoirs et bougies) , les couverts adéquats, la porcelaine, les verres, ..).

Personnel

Le personnel de service et de cuisine nécessaire pour vous fournir un service correct. L'aide au buffet est fait par notre personnel. Il s'occupe également de la mise en place et débarrassage des lieux après la fête.

Tous les prix susmentionnés s'entendent HTVA et sous réserve de modifications dû à des augmentations de prix considérables, aussi bien dans les matières premières que en charges de personnel ou taxes.

En espérant que cette proposition répond à vos demandes, nous restons à votre entière disposition pour une offre concrète ou pour tout renseignement complémentaire.

Veillez agréer, Monsieur, Madame, nos salutations distinguées.

Pour TRAIT-EVENT
Guy Coppey