Buffet de tapas minimum 8 portions par variété
Tapas comme amuses bouches 15 portions par variété froids 1.60 € et chauds 1.85 €

TAPAS FROIDES 3,50 € par portion

- Pipirrana - Salade de légumes d'été
- Avocat et poivron au citron vert
- Caviar d'aubergines
- Chorizo et lentilles
- Tapenade de tomates et poivrons
- Ensalada de pulpo (poulpe)
- Ensalladilla russa
- Poivrons à l'huile d'olive et au vinaigre
- Serrano et melon +1 €
- Manchego compote de figues
- Olives vertes et anchois
- Pisto (aubergines, poivrons, tomates)
- Champignons frais à l'ail

TAPAS CHAUDES 4.00 € par portion

- Calamares à la provençale
- Riz espagnol aux fruits de mer
- Empanadilla (chaussons au thon)
- Patatas bravas
- Tortilla patatas
- Ailes de poulet à l'ail
- Albondigas (boulettes de viande au cumin)
- Fabada Asturiana (cassoulet espagnol
- Risotto St Jacques
- Moules gratinées

- 3 mini desserts espagnols 4 €
- Mousse turron, tarte aux amandes, Crème catalone

Buffets

Sur ces deux pages nous vous présentons un grand choix de buffets d'inspiration internationale, pour un minimum de 10 personnes

Tous les buffets peuvent être adaptés selon vos désirs, et être accompagnés d'un plat chaud en sauce, présenté dans un bain-marie. Le prix de ce buffet personnalisé vous sera communiqué ultérieurement.

Si vous le désirez, nous nous occupons aussi du service ainsi que de la location de matériel.

Nature 20.50 € pp

Tian de tomate et courgette
Demi-Œuf à la mousse de cressonnette
Salade de tomate et mozzarelle
Salade grecque
Salade de champignons et fromage
Salade au parfait de Roquefort
Salade de concombre au yaourt
Salade de pâtes aux fines herbes
Taboulé

First 22.00 € pp

Saumon froid
Rouleau de jambon italien à la roquette
Filet de poulet grillé, salade
Pâté de canard, oignonade
Salade grecque
Salade de haricots verts au fromage
Salade de pâtes aux fines herbes
Salade de tomates au curry

Quality 23.00 € pp

Cuisse de poulet marinée
Demi-tomate au thon
Filet de truite fumée, salade de concombre
Demi-Œuf cocktail
Terrine de poisson
Salade mélangée
Taboulé
Salade liégeoise

Buffet Business 26,00 €

Poulet mariné aux épices
Taboulé
Salade de magret fumé et mangue
Filet d'agneau aux fines herbes
Pâté ardennais, salade de céleri
Saumon mariné à l'aneth
Salade de concombres au yaourt
Salade grecque au Feta

Belgique 27,00 € p.p

- ½ tomate aux crevettes
- Terrine d'anguilles au vert
- Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé
- Saumon mariné à la bière blanche
- Salade au jambon d'Ardenne
- Pâté d'Ardenne, salade de witloofs au vinaigre de kriek
- Salade liégeoise

Office 24,00 €

½ tomate à la mousse de crevettes
Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé
Saumon mariné aux tomates et coriandre
Salade de céleri et pomme aux crevettes roses
Salade mélangée au jambon d'Ardenne
Taboulé et brochette de poulet
Mousse de canard, confiture d'oignons
Salade de haricots vert au parmesan

Buffet Roma 25,00 €

½ tomate aux scampis
Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron
Salade mozzarelle et tomates
Salade de champignons au parmesan
Rouleau de jambon italien à la roquette
Filet de volaille au basilic
Carpaccio de bœuf et parmesan
Salade de pâtes aux herbes

Buffet Maghreb 27,50 € + pitas

Falafels
Houmous
Salade de carottes au cumin
Courgettes grillées
Salade de tomates cerises au zaatar
Caviar d'aubergines
Chakchouka
Chaud
Tagine de poulet aux olives et abricots

Buffet du terroir 36.50 €

½ tomate aux crevettes
Terrine d'anguilles au vert
Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé
Saumon mariné à la bière blanche
Rouleau de jambon Ganda au pâté
Terrine de sole aux crevettes grises
Pâté d'Ardenne, salade de witloofs au vinaigre de kriek
Salade liégeoise
Pain de viande et cerises à l'anversoise

Desserts: mousse au chocolat, tarte aux abricots, flan caramel ou 3 mini-desserts

Buffets

Méditerranée 36,50 €

Gaspacho
Taboulé
Poulet mariné au citron et persil
Salade de tomates et mozzarelle
Filet de bœuf aux légumes marinés au Xeres
Thon mariné aux câpres
Salade de poivrons au thym
Salade grecque
Feuille de vigne farcie
Tomate au caviar d'aubergine
Salade de lentilles au Serrano

Desserts : 3 desserts ou 3 mini-desserts

Italia 29.50 € sans plats chauds

37.00 € avec plats chauds, sans salade de pâtes

Plats froids

Brochette de scampi au basilic
Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron
Salade tomates et mozzarelle

Salade de champignons au parmesan
Jambon de Parme et melon
Salade de bressaola, trévise et pommes
Carpaccio de bœuf et parmesan
Pollio tonato
(Salade de pâtes aux herbes et lardons)

Plats chauds (livrés froids)

Cannellonis à la ricotta et épinards
Lasagne bolognaise

3 desserts: tarte aux amandes, tiramisu, zuppa inglese
ou 4 mini-desserts

Breughel 28.75 €

Pâté de campagne, confiture d'oignons
Roulade de jambon au cornichon
Pain de viande aux cerises
Salade de mâche et pommes au boudin
Maatjes et salade de pommes de terre
½ tomate aux crevettes grises
Fromage blanc aux fines herbes
Filet de porc Blackwell
Salade de crudités
Pain de campagne

Plats chauds +8.50 €

Boulettes sauces tomates
Joue de porc à la bière

Desserts:

Tarte au riz, tarte aux pommes, tarte au fromage

Shanghai 37.50 €

Salade de canard mariné au soja
Salade de bœuf à la Thaï
Rouleau de nori au saumon
Sushi de thon et concombre
Nem de poulet
Brochette de poulet au citron vert
Salade de riz aux crevettes
Salade de poulet aux haricots verts
Omelette aux crevettes
Brochette de scampi au sésame

Desserts: 3 desserts ou 3 mini-desserts

Sevilla 33,00 €

Plats froids

Gaspacho
Jambon Pata Negra et melon
Figue au manchego
Salade chorizo aux lentilles
Salade de thon à la catalane
Gambas à l'ail et poivrons
Courgettes marinées
Tortilla de patatas

Plats chauds (livrés froids)

Paella

Dessert 3 desserts espagnols
Mousse turron, tarte aux amandes, Crème catalone

Français 47.00 €

Fond d'artichaut au saumon fumé
Salade au foie gras
Melon au magret fumé
Filet d'agneau aux herbes et ratatouille
Salade parfait au roquefort
Tomate monégasque
Terrine de volaille aux petits légumes
Rillettes de langoustine, coulis d'herbes
Gâteau de chèvre frais aux courgettes

Dessert: 3 desserts ou 3 mini-desserts

Campagnard 32.00 €

Terrine de légumes et sa vinaigrette d'herbes fraîches
Salade de lentilles, lardons de magret de canard fumé
Jatte de fromage blanc aux fines herbes et radis, baguette grillée
Saumon mariné aux aromates sur lit de pommes de terre aux oignons doux
Brochette de volaille Tikka masala et salade indienne aux witloofs
Emincé de roastbeef, salade campagnarde
Gambas marinées au citron vert et courgettes
Salade Dauphinoise (salade verte, noix, comté, jambon cru, tomate, vinaigrette

Chaud: Gratin de pommes de terre savoyard
Desserts: 3 desserts ou 4 mini-desserts

Walking Dinner

Choix de dégustations froides.

Une nouvelle manière simple et élégante d'offrir à vos invités de petites dégustations alléchantes présentées dans des verres ou ramequin en porcelaine. O,60 € de garantie par dégustation.
Nous vous conseillons de choisir de 5 à 7 dégustations, plus éventuellement fromages ou desserts.

Dressez cet assortiment sur de grandes tables afin de permettre aux invités de se servir aisément.
Il est toujours possible de compléter avec des plats chauds (voir la liste ci-contre).
Nos prix comprennent la vaisselle et le couvert, serviettes et tranches de pain.

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Expresso de tomates aux crevettes grises	2,30 €
Tasse de crème de concombre aux écrevisses	2,30 €
Tartare de bœuf	2,60 €
Pâté d'Ardenne, salade	2,80 €
Houmous, émincés de poulet	3,00 €
Salade de champignons et parmesan	3,00 €
Salade orientale de tomates et poivrons	3,00 €
Pâté de canard et confiture d'oignons	3,60 €
Jambon Italien et sa garniture	3,90 €
Salade de concombre à la truite fumée	3,90 €
Salade de magret fumé et mangue	4,00 €
Taboulé aux crevettes roses	4,00 €
Magret de canard à la sauce soja	4,10 €
Salade César au magret fumé	4,20 €
Carpaccio aux petits légumes marinés au vinaigre	4,40 €
Carpaccio au parmesan	4,40 €
Salade de chèvre à la vinaigrette au miel	4,50 €
Tartare de saumon aux légumes croquants	4,50 €
Mousse de foie gras à la gelée de champagne	4,70 €
Saumon mariné aux zestes d'agrumes	4,70 €
Saumon mariné aux tomates et vinaigre balsamique	4,70 €
Salade de concombre au poulet tandoori	4,70 €
Salade danoise aux poissons fumés	4,80 €
Mousse d'anguille fumé, salade de betterave	4,80 €
Salade de scampis bali	4,90 €
Caviar d' aubergine aux scampi	4,90 €
Cocktail de scampi	5,00 €
Salade italienne aux filets de caille grillés	5,00 €
Salade de concombre au raifort et saumon fumé	5,00 €
Salade de crevettes grises	5,00 €
Mousse d'asperges au saumon fumé	5,30 €
Tartare de thon rouge à la crème aigre et raifort	5,50 €
Filet d'agneau et ratatouille	5,90 €
Rillettes de langoustine	6,50 €
Salade russe aux goujonnettes de sole, sauce gribiche	6,50 €
Salade au foie gras	6,50 €
Salade de noix de St-Jacques au foie gras	6,50 €
Salade de homard et noix de St-Jacques au fenouil	7,50 €
Salade de homard et pommes au curry	7,50 €

Walking Dinner

Choix de dégustations chaudes

Ces suggestions nécessitent du personnel et un four à air pulsé..
Nous vous conseillons de choisir par exemple 4 froides et 3 chaudes dégustations
Il est toujours possible de compléter avec des plats froids (voir la liste ci-contre).
Nos prix comprennent la vaisselle, le couvert.
Verres ou ramequin en porcelaine. 1,00 € de garantie par dégustation

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Potage au choix	2.20 €
Cannelloni ricotta et épinards	3,00 €
Pâtes aux cèpes	3,30 €
Ravioli au foie gras	4,00 €
Emincé de volaille, sauce douce au curry	4,50 €
Emincé de volaille à la crème de citron	4,50 €
Tagine au poulet, abricots et olive	4,50 €
Filet de pintadeau au vinaigre de Xeres	4,75 €
Filet de caille au safran et basilic	5,00 €
Paella	5,00 €
Rouget et aubergines frites	5,00 €
Scampi au curry	5,00 €
Scampi à la sauce aux haricots noirs	5,00 €
Filet de pintadeau aux morilles	5,25 €
Filet de St Pierre aux petits légumes	5,25 €
Filet de St Pierre aux witloofs	5,25 €
Filet d'agneau à la crème d'estragon	5,50 €
Filet d'agneau au miel et herbes de Provence	5,50 €
Osso bucco	5,50 €
Filet de saumon à l'oseille	5,50 €
Filet de saumon aux lardons et ciboulette	5,50 €
Gigot d'agneau à la cuillère	5,80 €
Magret de canette aux 4 poivres et vinaigre balsam	6,00 €
Magret de canette à l'orange	6,00 €
Magret de canette aux épices chinoises	6,00 €
Filet de veau au Marsala	6,00 €
Filet de veau à la moutarde de Meaux	6,00 €
Filet de sole à l'Ostendaise	6,30 €
Filet de sole au bouillon d'herbes	6,30 €
Waterzooï de poissons	6,30 €
Ris de veau aux cerises et porto	7,00 €
Ris de veau à la normande	7,00 €

Desserts

~ Plateau de fromages accompagnés de toasts
6,50 €
~ Voir desserts et pâtisserie page 32
~ Voir mini-desserts page 6
~ Voir desserts glacés page 35

BUFFETS

BUFFET FROID

Oeufs

Min 10	Crème de curry	Por	1,20 €
Min 10	Crevettes sauce au xérès	Por	1,60 €
Min 10	Mousse de cressonnette	Por	1,20 €

Sushi

Min 10	Saumon, thon, crevette, concombre,	Por	1,60 €

Volailles

Min 10	Brochette de poulet au citron et persil	Por	3,80 €
Min 10	Filet de canard en marinade au soja +/- 250 gr	Por	9,80 €
Min 10	Fleur de Parme à la mousse de jambon	Por	2,90 €
Min 10	Médaillon de foie gras	Por	6,00 €
Min 10	Melon au magret fumé	Por	3,70 €
Min 10	Poulet mariné aux herbes	Por	2,80 €
Min 10	Poulet tandoori, salade de concombres	Por	4,00 €

Salades min 1 kg

Min	Cole slaw salade	kg	13,30 €
Min	Concombre et truite fumée	kg	21,90 €
Min	Dauphinoise, iceberg, noix, comté, jambon cru, tomates, vinaigrette	kg	21,90 €
Min	Magret fumé à la mangue	kg	21,90 €
Min	Salade aux 3 fromages italiens	kg	21,90 €
Min	Salade Caesar au magret fumé	kg	26,80 €
Min	Salade chinoise au canard	kg	24,60 €
Min	Salade danoise aux poissons fumés	kg	24,60 €
Min	Salade de céleris, pommes et crevettes roses	kg	31,00 €
Min	Salade de champignons au parmesan	kg	16,80 €
Min	Salade de concombres au cerfeuil ou yaourt ou vinaigrette	kg	13,30 €
Min	Salade de concombres aux crevettes roses	kg	20,70 €
Min	Salade de crevettes à l'ail	kg	20,70 €
Min	Salade de pâtes aux lardons et basilic	kg	13,30 €
Min	Salade de pintadeau à la coriandre	kg	24,30 €
Min	Salade de poivrons à l'orientale	kg	16,80 €
Min	Salade de poivrons marinés au thym	kg	16,80 €
Min	Salade grecque	kg	16,80 €
Min	Salade liégeoise	kg	16,80 €
Min	Salade Mikado	kg	20,70 €
Min	Salade parfait au roquefort	kg	26,80 €
Min	Salade tomate et mozzarella	kg	23,00 €
Min	Taboulé	kg	16,80 €

Viandes

Min 10	Américain préparé	Por	2,50 €
Min 10	Bœuf mariné aux petits légumes et vinaigre de Xérès	Por	5,00 €
Min 10	Carpaccio de bœuf et parmesan	Por	5,00 €
Min 10	Eventail de filet de Charolais au poivre	Por	6,40 €
Min 10	Eventail de filet de veau à la moutarde	Por	6,40 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, garniture italienne	Por	6,80 €
Min 10	Filet d'agneau aux herbes, ratatouille froide	Por	6,80 €
Min 10	Filet de porc grillé, garniture de fruits	Por	5,80 €

Crustacés

Min 10	Bavarois de ciboulette aux scampi	Por	4,50 €
Min 10	Brochette de scampi au basilic	Por	4,50 €
Min 10	Demi-tomate aux écrevisses au basilic	Por	4,50 €
Min 10	Demi-tomate crevettes	Por	4,00 €
Min 10	Rillettes d'écrevisses, coulis de concombres	Por	4,40 €
Min 10	Tomate à la mousse de crevettes	Por	3,10 €

Poissons.

Min 10	Bottillon d'asperges vertes au saumon fumé	Por	4,00 €
Min	Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron	kg	75,30 €
Min 10	Filet de saumon grillé en persillade	Por	4,00 €
Min 10	Mousse d'anguilles fumées au jambon d'Ardennes	Por	4,20 €
Min 10	Saumon froid en belle-vue	Por	7,00 €
Min	Saumon fumé extra-doux	kg	87,20 €
Min	Saumon mariné à l'aneth	kg	70,40 €
Min	Tartare de saumon	kg	70,40 €
Min 6	Tartine d'aubergine au tartare de thon	St	5,30 €
Min	Thon mariné au basilic et câpres	kg	105,60 €
Min 10	Tomate monégasque	Por	3,80 €

Légumes

Min 10	Bavarois de tomate au basilic	St	3,50 €
Min	Caviar d'aubergines	kg	24,00 €
Min 10	Fond d'artichaut au saumon fumé	St	5,30 €
Min 6	Gâteau de chèvre frais aux courgettes	St	5,60 €
Min 10	Soufflé de légumes (carottes, épinards)	St	1,80 €
Min 10	Tomate à la mousse de chèvre	St	2,80 €