

Buffet de tapas minimum 8 portions par variété**Tapas comme amuses bouches 15 portions par variété 1.50 € et 1.75 €****TAPAS FROIDES 3.20 € 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 figes
- Olives vertes et anchois
- Pisto (aubergines, poivrons, tomates)
- Champignons frais à l'ail

**TAPAS CHAUDES 3.70 € 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 4,5 €

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 19.50 € pp

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

Office 22.50 €

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
Américain préparé
Salade de haricots vert au parmesan

First 21.00 € 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

Buffet Roma 23,25 €

½ tomate aux scampis
Carpaccio de saumon aux zestes d'orange et citron
Salade mozzarella 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

Quality 22.00 € 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 Extrême orient 24.75 €

Salade de bœuf à la thai
Sushi de saumon
Nem de poulet
Poulet tandoori et salade de concombre
Salade de riz aux crevettes
Salade de poulet et haricots verts
Omelette aux crevettes
Brochette de scampis au sésame

Buffet Business 24.75 €

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
Salade tomates et mozzarella

Belgique 24,25 € 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 krik
- Salade liégeoise

Buffet du terroir 33.50 €

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 krik
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 33,50 €

Gaspacho
 Taboulé
 Poulet mariné au citron et persil
 Salade de tomates et mozzarella
 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

Shanghai 35.50 €

Salade de canard mariné au soja
 Salade de bœuf à la Thai
 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

Italia 26.50 € sans plats chauds

35.00 € 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 mozzarella

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

Plats chauds (livrés froids)

Cannellonis à la ricotta et épinards
 Lasagne bolognaise

3 dessert: d'inspiration italienne ou mini-desserts

Sevilla 31,00 €

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 turrón, tarte aux amandes, Crème catalone

Français 44.50 €

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

Breughel 25.75 €

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

Campagnard 30.00 €

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: Tarte au fromage et aux pommes ou 3 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 de petites assiettes ou verres.

Nous vous conseillons de choisir de 5 à 7 dégustations, plus éventuellement des fromages et des 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.

Sans service, les assiettes et couverts sont en plastique. Avec service les assiettes sont en porcelaine.

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

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



Walking Dinner

Choix de dégustations chaudes

Ces suggestions nécessitent du personnel et un four à air pulsé..

Nous vous conseillons de choisir de 5 à 7 dégustations plus éventuellement des fromages et des desserts.

Il est toujours possible de compléter avec des plats froids (voir la liste ci-contre).

Nos prix comprennent la vaisselle, le couvert.

Prix par portion (Commande minimum 10 portions par variété)

Potage au choix	2,20 €
Cannelloni ricotta et épinards	3,30 €
Pâtes aux cèpes	3,30 €
Magret de canette aux 4 poivres et vinaigre balsam	6,30 €
Magret de canette à l'orange	6,30 €
Magret de canette aux épices chinoises	6,30 €
Filet de veau au Marsala	6,30 €
Filet de veau à la moutarde de Meaux	6,30 €
Ris de veau aux cerises et porto	7,20 €
Ris de veau à la normande	7,20 €
Emincé de volaille, sauce douce au curry	4,40 €
Emincé de volaille à la crème de citron	4,40 €
Filet de caille au safran et basilic	5,80 €
Gigot d'agneau à la cuillère	5,80 €
Filet d'agneau à la crème d'estragon	5,80 €
Filet d'agneau au miel et herbes de Provence	5,80 €
Osso bucco	5,80 €
Paella	4,40 €
Filet de pintadeau au vinaigre de Xeres	5,00 €
Filet de pintadeau aux morilles	5,80 €
Ravioli au foie gras	6,30 €
Ravioli aux ris de veau et pleurotes	6,30 €
Ravioli aux deux saumons, sauce vodka-citron	5,80 €
Scampi au curry	6,30 €
Scampi à la sauce aux haricots noirs	6,30 €
Filet de sole à l'Ostendaise	6,30 €
Filet de sole au bouillon d'herbes	6,30 €
Waterzooï de poissons	6,30 €
Filet de saumon à l'oseille	6,30 €
Filet de saumon aux lardons et ciboulette	6,30 €
Filet de St Pierre aux petits légumes	6,60 €
Filet de St Pierre aux witloofs	6,60 €
Lasagne de foie gras aux cèpes	5,10 €
Paëlla	5,50 €
St-jacques aux witloofs braisés à la bière	6,30 €



Desserts

- ~ Plateau de fromages accompagnés de toasts 4.50 €
- ~ Voir desserts et pâtisseries page 25
- ~ Voir mini-desserts page 3
- ~ Voir desserts glacés page 26