

Notre carte buffets aux particuliers

➤ **Buffet froid**

Nos buffets froids sont à créer parmi une gamme de produits :

Nombre de personnes	Nombre de plats
0 > 20	3 crudités – 2 accompagnements 3 choix parmi viandes et poissons Sauce et pain compris dans le prix
20 > 40	4 crudités – 3 accompagnements 4 choix parmi viandes et poissons Sauce et pain compris dans le prix
40 > 100	5 crudités – 4 accompagnements 5 choix parmi viandes et poissons Sauce et pain compris dans le prix

Toutefois, si vous désirez diversifier un peu plus vos buffets, un supplément vous sera demandé en fonction de votre choix :

- Crudités supplémentaires
- Accompagnements supplémentaires
- Viandes ou poissons supplémentaires

Accompagnements

- Quinoa belge au concombre, poivrons, maïs, huile d'olive, persil, ciboulette
- Taboulé à l'oriental (poivrons, tomate, menthe, huile d'olive)
- Salade de riz à la balinaise (crevette, curry, carotte, céleri, oignon)
- Salade de pâtes au pesto, parmesan, olives et tomates séchées
- Salade de pâtes façon niçoise
- Salade de pâtes aux légumes verts
- Salade de pomme de terre persillée, lardons, citron
- Salade de pomme de terre, ricotta, lardons de pancetta, persil et vinaigrette

Crudités

- Festival de légumes grillés, tapenades et basilic
- Crudités maison (3 sortes en fonction des saisons)
- Salade d'ananas à la coriandre et au citron vert
- Traditionnelle tomate mozzarella, basilic
- Trio de tapenades et ses petits bruschetti croquants
- Salade de fenouil à l'orange
- Salade de haricots verts, pignons de pin grillés, huile d'olive et échalotes
- Salade de roquette et parmesan
- Salade d'asperges blanches (en saison)
- Salade grecque (concombre, tomate cerise, fêta, oignons rouges et olives)
- Salade printanière (petits pois, radis, mâche, jeunes oignons)

Viandes

- Assortiment de charcuteries ardennaises (3 sortes)
- Assortiment de charcuteries italiennes (3 sortes)
- Pain de viande maison, sauce tartare
- Terrines de volaille aux champignons ou aux noisettes ou au curry
- Salade de bœuf « façon thaï »
- Salade de poulet curry et pomme granny

Supplément

- Vitello tonnato
- Carpaccio de bœuf, pignon grillé, roquette et parmesan
- Carpaccio de magret fumé, agrumes et confiture

Poissons

- Carpaccio de saumon fumé et sa garniture
- Terrine de poisson aux herbes fraîches
- Tartare de saumon « mangue/échalote/aneth »
- Truite fumée aux légumes de printemps
- Rouleau de printemps « scampis/poireau/coriandre /cacahuète »

Supplément

- Carpaccio de saumon sauvage et sa garniture
- Duo de carpaccio de saumon Ecosse « extra doux » et elbot fumé
- Roulade de sole aux épinards
- Tomate crevette de chez nous

Supplément

- Demi-homard en belle vue et sa garniture

➤ **Buffet chaud**

❖ **Buffet Chaud**

X plats à choisir en fonction du nombre d'invités :

- Magret de canard laqué sauce à la liégeoise
- Poulet farci aux champignons des bois, sauce truffe
- Filet Pur de porc en croûte de parmesan et origan, sauce
- Cochon de lait en croûte de noisette, sauce romarin
- Cabillaud en croûte parmesan, beurre blanc
- Méli-mélo de la mer, beurre blanc
- Saumon en croûte de sésame et bisque de crevette
- Cannelloni ricotta épinard, beurre de tomate (végétarien)
- Lasagne saumon-brocolis
- Boulette sauce liégeoise ou sauce tomate

Accompagnements en plus des légumes de saison : pomme duchesse et gratin dauphinois.

➤ **Buffet mixte**

❖ **Buffet froid**

Nos buffets froids d'entrée sont à créer parmi une gamme de produits :

Nombre de personnes	Nombre de plats
0 > 20	3 crudités 2 choix parmi viandes et poissons Sauce et pain compris dans le prix
20 > 40	4 crudités 3 choix parmi viandes et poissons Sauce et pain compris dans le prix
40 > 100	5 crudités 4 choix parmi viandes et poissons Sauce et pain compris dans le prix

Toutefois, si vous désirez diversifier un peu plus vos buffets, un supplément vous sera demandé en fonction de votre choix :

- Crudités supplémentaires
- Viandes ou poissons supplémentaires

Viandes

- Assortiment de charcuteries ardennaises (3 sortes)
- Assortiment de charcuteries italiennes (3 sortes)
- Pain de viande maison, sauce tartare
- Terrines de volaille aux champignons ou aux noisettes ou au curry
- Salade de bœuf « façon thaï »
- Salade de poulet curry et pomme granny

Supplément

- Vitello tonnato
- Carpaccio de bœuf, pignon grillé, roquette et parmesan
- Carpaccio de magret fumé, agrumes et confiture

Poissons

- Carpaccio de saumon fumé et sa garniture
- Terrine de poisson aux herbes fraîches
- Tartare de saumon « mangue/échalote/aneth »
- Truite fumée aux légumes de printemps
- Rouleau de printemps « scampis/poireau/coriandre /cacahuète »

Supplément

- Carpaccio de saumon sauvage et sa garniture
- Duo de carpaccio de saumon Ecosais « extra doux » et elbot fumé
- Roulade de sole aux épinards
- Tomate crevette de chez nous

Supplément

- Demi-homard en belle vue et sa garniture

❖ **Buffet Chaud**

X plats à choisir en fonction du nombre d'invités :

- Magret de canard laqué sauce à la liégeoise
- Poulet farci aux champignons des bois, sauce truffe
- Filet Pur de porc en croûte de parmesan et origan, sauce
- Cochon de lait en croûte de noisette, sauce romarin
- Cabillaud en croûte parmesan, beurre blanc
- Méli-mélo de la mer, beurre blanc
- Saumon en croûte de sésame et bisque de crevette
- Cannelloni ricotta épinard, beurre de tomate (végétarien)
- Lasagne saumon-brocolis
- Boulette sauce liégeoise ou sauce tomate

Accompagnements en plus des légumes de saison : pomme duchesse et gratin dauphinois.

➤ **Options**

Cocktail :

Froid et chaud : assortiment de zakouskis (4PC par personne)

- Aspic de saumon fumé, guacamole, mangue et sauce gravelax
- Chiffonnade de magret de canard fumé façon Périgord
- Chiffonnade de jambon de parme à l'italienne
- Assortiment de chinoiseries et sauce
- ...

Buffet dessert :

Assortiment de 2 pièces/personne

Les différentes sortes :

- Tartelette au citron
- Tartelette au chocolat
- Crème brûlée
- Duo de mousse au chocolat/spéculoos
- Panna Cotta fruits rouges
- Crumble pomme cannelle
- Profiterole à la crème pâtissière et son glaçage au chocolat