

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 3,70 € 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 4.25 € 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 turrón, tarte aux amandes, Crème catalane

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 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 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

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

Buffet Roma 25,00 €

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 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 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 ou abricots

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
Salade tomates et mozzarella

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 krik
- Salade liégeoise

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 krik
Salade liégeoise
Pain de viande et cerises à l'anversoise

Buffets

Méditerranée 36,50 €

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

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

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 mozzarella

Salade de champignons au parmesan
Jambon de Parme et melon
Salade de bressaola, trévis 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

Sevilla 33,00 €

Plats froids

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

Plats chauds (livrés froids)

Paella

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

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

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

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. 0,60 € 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 €
Cheviche de bar au fenouil au citron	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 €
Gaspacho de petits pois et chèvre frais	4,25 €
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 aux witloofs et parmesan	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 balsamique	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	6,60 €
Filet de sole au bouillon d'herbes	6,50 €
Cabillaud, sauce thaï au citron vert	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