

# NOS SUGGESTIONS.

## COMPOSEZ VOTRE MENU !

### TRINQUONS ENSEMBLE



#### a. Les Apéritifs :

**1. En forfait pendant la durée choisie.**

Le Lambrusco rosé (Vin pétillant Italien)  
Cocktail Diamond-Pink (Cidre et Martini Rosato)  
Le Cocktail Estival maison (alcools & jus de fruits)

**2. À la bouteille consommée**

Le Cava (pétillant Espagnol)  
Le Blanc de Banc  
Le Crémant d'Alsace  
Le Crémant de bourgogne ♥  
Le Champagne (type à la demande).

Ce choix n'est pas limitatif, toute autre variante peut être convenue.

On prévoit généralement environ 4 à 5 flûtes par convive adulte, pour une réception de ± 1h 00.

**3. La coulée continue du bar : Les softs (Eaux, Jus d'oranges, limonade)** En cas de fourniture par nos soins du service forfait total, les boissons softs sont offertes, sans supplément de prix.

**b. Farandole de chipoteries et grignoteries (Zakouskis)** En forfait pendant la durée choisie

Froids : Le Roulé de Jambon au Roquefort, Le Toast de Saumon Fumé, Le Toast de Fromages aux fines herbes, Le Toast d'œufs de lombes, Le Toast de Moules catalanes, Le Toast de Moules catalanes Marinées, Le Toast d'Anchois roulé, Le Toast de Crevettes. Les petits carrés de féta, le toast de mousse de crabe, le toast de mousse de pâté, etc., etc.

Chauds : Le Roulé de lard aux Pruneaux, Le Beignet de Fromage Maison, Le Carré de Pizza maison, La Croustade de Jambon, La Croustade de Crevettes, La tourte spéciale, Le pilon de poulet, la croustade aux champignons, etc., etc.

**Ou La dégustation de cuillères et de verrines**

**Ou Mix de crack er & bretzel et chips.**



*Nous exigeons la qualité, et Vous ?*

## ENTRÉES FROIDES



La Ballottine de bœuf et foie gras, chutney aux fraises.

- La Ballottine de cerf (en saison) et bombons de parme aux figues confites sur coulis de pineau de Charentes et verdure de saison aux épices exotiques.
- La Ballottine de charolais farcie à la mousse de canard sur canapé brioché et ses confitures
- La ballottine de charolais sur fond de salade croustillante et œufs aromatisée au sirop de griottes.
- La ballottine de saumon fumé farcie de crevettes grises et pommes

Granny Smith, sur canapé, mesclun croustillant et chantilly de mascarpone. (Photo)

- La farandole de scampi et écrevisses, sur leur salade provençale (courgettes) légèrement acidulée, pignons de pins grillés et crème de moutarde à l'ancienne tiède.
- La roulade de jambon parmesan farcie de crème à la ricotta et brunoise de crudités aux herbes fraîches sur mesclun de roquette.
- La salade d'écrevisses, de scampi, Lardons et vinaigrette de framboises
- La Salade de caille au miel d'acacias, mesclun aux noisettes et sirop d'oranges
- La salade de caille fumée, dentelle de parme, quartiers d'oranges et de mangue sur pain croustillant brioché.
- La salade de saumon fumé d'Ecosse & d'elbot, sur toast aromatisé au beurre d'anchois
- La Salade folle de dés de foie gras aux poires et croûtons briochés à l'huile de noix et vinaigre de framboise
- La salade paysanne aux lardons, roquefort et croûtons
- La Terrine de gibier sur canapé brioché, mesclun aux fruits secs, airelles compotées, confiture de chicons aux spéculoos.
- La Terrine forestière confiture d'oignons à la vanille et salade gourmande aux agrumes, sirop de Calvados.
- Le ½ Homard en belle vue, (frais, entier ± 600 gr, suivant prix du jour)
- Le carpaccio d'espadon et de saumon rose et leurs vinaigres assortis, copeaux de parmesan et pluches de cerfeuil.
- Le carpaccio de saumon à l'aneth et copeaux de parmesan sur soupe de fruits rouges et croustillants au beurre d'anchois.
- Le carpaccio de saumon au citron vert, baies roses et pignons de pin
- Le Carpaccio de St. Jacques à la coriandre et citrons caviars - Collection de carottes anciennes en différentes structures et saveurs.
- Le Carpaccio de St. Jacques et tomates en textures et couleurs
- Le Curry vert de gambas au chou chinois, citron vert et herbes fraîches
- Le duo de mousse de canard et magrets fumés, pain d'épices toasté et chutney de mangues et framboises.
- Le Filet de saumon en belle vue et son gaspacho au piment d'Espelette, chantilly de fromage aux fines herbes et canapé à l'aïoli
- Le Gaspacho de laitues et menthe, scampis et crevettes au piment d'Espelette, tomates confites à l'huile d'olives.
- Le Jambon de Parme revisité (verrine de gelée au porto, mousse de jambon et sorbet de melon)
- Le méli-mélo de crevettes et de Scampi
- Le Mille-feuille de jambon cru et mousse de canard, gelée au Porto, croutons de pain d'épices et salade aux noisettes.
- Le Saumon « Gravlax » et salade aux agrumes, chantilly au mascarpone et citron vert.
- Le Saumon mariné, salade de courgettes et œufs pochés aromatisée à la vinaigrette d'estragon.
- Le Tartare de saumon à l'aneth et sa salade de soja au parfum balsamique sur croustini provençal.
- Le Tartare de thon parfumé de mangues et citrons verts, canapé tartiné de tomates basilic aromatisé de vinaigrette à l'aneth
- Le Tiramisu d'Ecrevisses et concombres, blinis crème ciboulette et citron vert
- Le tiramisu de crevettes, d'elbot et de saumon fumé à la mousse de mascarpone parfumée à la ciboulette sur lit de crème aigrelette aux accents balsamiques
- Les aiguillettes de magret de canard farcies à la mousse de foie gras et coulis de vieux porto, petits oignons confits à l'amaretto, croûtons de cramique et amandes grillées.
- Les asperges fraîches (en saison) à la mayonnaise pas comme les autres
- Les Rillettes de saumon, salade de légumes méditerranéens grillés, purée d'avocats et wraps croustillants





## Les Veloutés - Au choix, suivant la saison

### ENTRÉES CHAUDES

- L'Aumônière de scampi en croûte au beurre d'ail et sa crème bisquée au calvados
- Le Filet de bar sur compotée de fenouil, crème d'olives et œufs de saumon.
- La Tartelette d'épinards et œuf poché, crème de Riesling
- Les Ravioles de pintade et consommé clair, trio de carottes et huile de fânes.
- L'Osso bucco de lotte.
- La Brochette de noix de St. Jacques, tagliatelles de légumes frais et crème de curry vert à la mode Thaï
- La Caille braisée à la Saint-Feuillien, croûtons et lardons grillés.
- La Caille confite au miel et gingembre, jus à la Saint-feuillien et nem de pleurotes.
- La Croustade de volaille aux petits oignons et jeunes carottes et leur jus à la Kriek.
- La Feta grillée sur compotée méditerranéenne (courgettes, aubergines olives et tomates) sauce miel et romarin.
- La Fricassée de pintadeau aux parfums forestiers (noisette) et ses pleurotes aux lardons
- La Lasagne façon "Grande Louvière" (pâte fraîche, 4 fromages, viande, sauce tomates)
- La Paupiette aux deux saumons et pointes vertes sur coulis safrané.
- La Quiche de jambon de parme aux champignons des bois, crème de madère aux petits oignons caramélisés
- La Trilogie de pâtes maison (croquettes de macaroni, barquette farcie, cannellonis)
- Le ½ homard à l'Armoricaine, (frais, entier ± 600 gr, suivant prix du jour)
- Le Feuilleté de lotte et son coulis d'écrevisses
- Le Feuilleté de pintade sur fondue d'oignons et sa crème de witloof.
- Le Feuilleté de ris de veau Argenteuil
- Le Filet de lieu noir en crumble d'herbes fraîches – méli-mélo de tagliatelles au pesto de noix et noisettes.
- Le Filet de lotte et son sabayon au citron vert et crevettes grises
- Le Filet de saumon sur lit de poires « conférence » poêlés, sauce au soja.
- Le Hachis Parmentier au Quorn gratiné au vieux parmesan.
- Le Mariage croustillant de brie et maroilles, émincés de volaille sautés - crème andalouse à l'estragon.
- Le Médaillon de lotte aux poireaux et risotto aux champignons des bois.
- Le Mille feuilles (pâtes fraîches maison) au parfum de la mer et sa sauce bisquée.
- Le Mille-feuille tricolore de filets de rougets au fenouil sauté et son beurre aux pistils de safran.
- Le Suprême de saumon sauté au beurre, sur lit de fenouil et sa crème anisée
- Le Tandoori d'ailes de cailles, sauce au lait de coco et petits légumes poêlés au curry vert et citronnelle
- Le Vol au vent de scampi, écrevisses et langoustines, sautés aux petits légumes et crème de sancerre
- Les Aiguillettes de magret de canard au poivre de Sichuan et petits oignons caramélisés au grand Marnier
- Les Aiguillettes de magret de canard aux épices et thym frais
- Les Aiguillettes de Magrets de canard en croute de pain d'épices, Sauce bourguignonne aux aïrelles.
- Les Cannelloni à la mousse d'écrevisses sur lit d'épinards, crème bisquée au curry vert.
- Les Filets de rouget grillé, risotto aux fruits de mer, tuiles de parmesan et coulis au vinaigre de Modène.
- Les Filets de sole au beurre rouge et étuvée de julienne de poireaux
- Les Filets de sole en duo, sur lit de fenouil et lardons flambés au pastis - beurre meunier aux pistils de safran.
- Les Filets de sole et quenelles de saumon rose à la bisque de crevettes et chantilly aux herbes fraîches
- Les Gnocchis de pommes de terre, petits pois mentholés et beurre d'anchois.
- Les Noix de St-Jacques au cidre
- Les Orecchiettes aux pois chiches, façon Barèse (Bari, Pouilles).
- Les Profiteroles de filet d'aile de pintade nappée de coulis au miel et pistils de lavande
- Les Ravioles d'écrevisses et petits légumes crévés au curry vert.
- Les Ravioles de risotto milanais aux crevettes grises et filets de rougets grillés, beurre blanc au champagne et baies multicolores
- Les Ravioles farcies aux herbes et Reblochon, fricassée de cèleri rave et lardons, crème mousseuse de topinambours.
- Les Ravioles ouverte de scampis, crème bisquée et mousse de courgettes à la maquée et lime.
- Les Raviolis (pâtes fraîches maison) de noix de St. Jacques et filets de rougets poêlés sur lit de courgettes - beurre blanc au citron vert et baies roses.
- Les Roulades de filets de soles farcies à la mousse de saumon rose sur lit de crème de cerfeuil.



## Les Plats

- L'entrecôte de bœuf façon Rossini, petits pois à la Française, pommes rosties.
- L'escalope de veau aux lardons et pleurotes - Pommes Pins



- L'escalope de veau et sa sauce au marsala – tomates farcies de crème de brocolis et éventail de pommes de terre.
  - La cuisse de lapin (ou râble de lièvre en saison) à la moutarde de Meaux, sauce à la Saint-Feuillien, petits oignons confits et witloof braisé – Gratin Dauphinois.
  - La Cuisse de poulet farcie à la tartufata et crème d'échalotes au madère
  - La longe de veau à l'infusion de fleurs de lavande et baies roses, poêlée de pleurotes et lasagne de courgettes, tomates et mozzarella.
  - La longe de veau nappée d'estragon et son duo d'asperges (fraîches en saison), gratin dauphinois
  - La Paupiette de dinde aux poires confites, baies roses et jus réduit au vin rouge
- La Tranche de gigot d'agneau grillée et romarin, jus à la moutarde de Maux
  - Le ½ pintadeau aux chicons braisés - Gratin dauphinois
  - Le Blanc de volaille laqué au jus d'ananas, riz pilaf aux épices indiennes, petits pois à la française,
  - Le duo de cailles aux raisins de muscat - Pommes Duchesses
  - Le filet d'agneau en croûte d'ail et fleur de sel, infusion de thym & pur malt en crème - croustillant d'épinards à la crème de brie - Gratin dauphinois.
  - Le filet de bœuf "Rossini", poêlée de pleurotes et demi-tomate farcie de pois -Eventail de pommes au bacon et parmesan.
  - Le filet de bœuf à la crème de madère, tomates soufflées au gorgonzola - Gratin dauphinois.
  - Le filet de bœuf au ragoût d'escargots, champignons farcis de petits pois - Gratin dauphinois.
  - Le filet de bœuf et sa sauce à la moelle et échalotes, roulade d'extra fins - Pommes rousties
  - Le Filet de cabillaud aux tomates cerises et beurre d'échalotes.
  - Le Filet de canard farci au foie gras et figues rôties confites au muscat de Rivesaltes – Gratin Dauphinois et flan de céleri rave et potimarron.
  - Le filet de Charolais aux 4 poivres - Gratin dauphinois
  - Le Filet de coquelet au Riesling, jeunes oignons glacés, haricots blancs au chorizo et pommes pont neuf (grosses frites)
  - Le filet de faisan (👏! aimer goût) flambé, saucé au confit de figues, fagotin d'extra fins enrobés et chicon braisé, choux de Bruxelles, pommes noisette.
  - Le filet de marcassin (en saison) aux baies roses et Pineau des Charentes, purée vitelottes (pomme de terre mauve), mini poire au vin rouge, fagot de jeunes carottes et panais au beurre citronné.
  - Le filet de pintadeau au safran et sa sauce au cidre, ½ pomme au caramel et airelles confites, rosties au lard et duchesses de petits pois.
  - Le Filet de pintadeau pané de noisettes sur jus de vin jaune et clémentines.
  - Le Filet de poisson meunier sur lit de poireaux étuvés, purée aux herbes fraîches,
  - Le Filet de porcelet mariné au miel et gingembre, cuit à basse température, mini légumes grillés au romarin et brochette de PDT.
  - Le filet de saumon sur lit d'épinards, mousseline au pesto et tomates séchées, pommes duchesse aux olives vertes et noires.
  - Le Filet de turbot rôti aux asperges, crème de pois et poitrine fumées.
  - Le filet de veau à l'écrevissière sur lit de purée de céleri vert, jeunes légumes au miel et PDT rissolées au romarin.
  - Le filet de veau marengo - gratiné de brocolis au gorgonzola - Pomme Macaire.
  - Le filet de veau, beurre citronné, brochette de pommes de terre au romarin
  - Le Filet de volaille farci à la mousse de brocolis, jus à la Kriek, salsifis et céleris rave à la flamande. Gratin dauphinois.
  - Le Filet mignon de porc en persillade, mousseline d'haricots blancs aux lardons et Pommes de terre au piment d'Espelette.
  - Le Filet mignon de porc mariné au vin jaune, poêlée de pannais, patates douces et topinambours aux lardons. Brochette de grenailles au romarin.
  - Le filet mignon de veau au grand Marnier et quartiers d'oranges confits sur lit d'épinards à la crème de brie, Pdt. au piment d'Espelette.
  - Le filet mignon de veau grillé au gingembre frais et son jus de vinaigre de framboise, bâtonnets de courgettes confits, gratin dauphinois
  - Le filet pur de porc en croûte à la fleur de sel, gratiné de brocolis au gorgonzola, glaçage de jeunes carottes et petits oignons pochés.
  - Le Filet pur de porc en robe de Serrano et crème de petits gris en persillade – poêlée de petits légumes de saison – Pommes Château au beurre clarifié.

## ▪ Les Plats (suite)

- Le filet pur de porc et sa compote d'oignons rouges et haricots verts. - Pomme Macaire.
- Le Filet pur de porc en robe de Serrano et crème de petits gris en persillade – poêlée de petits légumes de saison – Pommes Château au beurre clarifié.
- Le filet pur de porc et sa compote d'oignons rouges et haricots verts. - Pomme Macaire.
- Le Filet pur de porcelet à la krik
- Le gigot d'agneau et sa garniture paysanne (roulade d'extra fins, champignons ou ananas Sauce caramélisée) - Pommes à l'Ancienne
- Le Grenadin de Veau braisé en croûte de brick - caviar d'aubergines et aubergines farcies au minestrone de légumes d'automne – pommes de terre farcies & gratinées au Reblochon.
- Le magret de canard à l'orange et vinaigre de framboise - Gratin dauphinois
- Le Magret de canard au pain d'épices, nem de légumes de saison, étuvée de PDT et jeunes oignons.
- Le Pavé de thon cuit à l'unilatérale, sauce Puttanesca (olives, anchois, tomates), tagliatelles de carottes multicolores, pommes rissolées aux jeunes oignons.
- Le Roule de volaille farcie à la mousse de brocolis et roquefort, coulis de poivrons et lasagne de courgettes et aubergines, la tout accompagné de polenta crémeuse.
- Le Steak de bœuf marchand de vin, pommes paillasson et chicon enrobe de maigre fumé.
- Le Suprême de pintadeau aux abricots, crème de calvados et curry de Madras, pommes fondantes à la Lyonnaise, petits pois à la Française.
- Le Tournedos de dinde Sambre et Meuse, jeunes carottes thym et miel, brochette de Pdt à l'huile de truffe
- Le tournedos de porcelet enrobé de jambon Serrano, crème à l'estragon, courgettes farcies aux tomates gratinées au chèvre, pommes à l'ancienne.
- Le Tournedos de veau au chorizo, crème d'estragon, chicons braisés à l'ail, purée de vitelottes (Pdt de terre bleue)
- Le Tournedos de veau et Serrano, petits oignons et poivre vert.
- Les aiguillettes de biche (en saison) aux spéculoos, sur lit de pommes de terre écrasées et quartier de guiche aux champignons de bois.
- Les Aiguillettes de volaille farcies à la coriandre – poêlée de petits légumes et crème de bisque d'écrevisses au calvados – duo de pommes duchesse aux olives et ciboulette.
- Les aiguillettes de volaille farcies et son beurre à la ciboulette, rouelle de blanc de poireaux, Pommes à l'ancienne
- Les côtes d'agneau à la sauce dijonnaise, roulades d'extra fins - Pommes à l'ancienne

## LA CASCADE DE GOURMANDISES

### IMBROGLIO DE FROMAGES

- L'amour du berger et sa salade aux noix
- La fourme d'Ambert
- La ronde de fromages d'ici et d'ailleurs (ferme du Bailli)
- Le fromage de chèvre aux noix et son miel d'acacia et pistils de lavande
- La Mousse de Roquefort et feuille de chicons en salade, pains aux noix.
- Le chèvre aux noix et son miel d'acacia et pistils de lavande
- Le Chèvre chaud et salade de saisons aux lardons et miel.
- Le Duo de mousse (Roquefort et bailli aux orties) sur feuille de witloof, pains aux noix.
- Le Plateau de fromages belges et mesclun aux fruits secs. Vinaigrette au sirop d'érable.
- Tous les fromages produits par la ferme du Bailli (Brie belge aux herbes, Le Pavé de Soignies (type Pont-l'Évêque), La Tomme du Bailli (pâte dure), Bailli fermier (type Saint-Paulin), Bailli à la Saint-Feuillien, Le Spodio (avec ligne de cendre au milieu), le Bailli aux orties et paprika.





## LES DESSERTS SUCRÉS



L'assiette gourmande de bavarois aux fruits et mousse de chocolat noir sur lit de crème d'advocaat et amandes grillées.

- Le Crumble de Pink lady cannelle et gingembre confit
- La Tartelette à la mousse de chocolat et framboise, coulis printanier
- Le Mille-feuille à la crème d'oranges, mangue caramélisée et kiwis
- L'Ile flottante au parfum Antillais (crème anglaise au lait de coco), et caramel d'ananas
- La Brochette de fruits au chocolat chaud, et boule glacée à la vanille et pistaches rôties
- La crêpe estivale
- La Soupe d'agrumes (oranges, citrons et pamplemousses) au limoncello.
- La Tartelette au chocolat blanc - noix de Pécan et mousse d'expresso et caramel au beurre salé
- La Tartelette au chocolat blanc et framboises.
- La Tartelette tiède aux pommes et amandes effilées flambées au Calvados et sa boule de glace
- La tranche de forêt noire aux cerises, sur lit de crème anglaise au rhum.
- La Trilogie d'ananas : en carpaccio au thé vert et poivre de Sichuan, Rôtie au miel d'Acacias, en sorbet à la vodka
- La véritable pizza dolce Italienne
- Le Bavarois aux 2 chocolats, financier aux amandes et coulis de poires.
- Le Bavarois café et boule glacée, caramel au beurre salé
- Le carpaccio de fruits exotiques au poivre de Sichuan, sirop de thé vert et glace au goût de coco.
- Le Crumble aux figues et aux pommes
- Le Duo de mousse au chocolat blanc et fruits rouges, crème anglaise parfumée à la fleur d'oranger.
- Le duo de mousse au chocolat sur coulis de Kumquat au gingembre.
- Le gratin de fruits sur glace
- Le Merveilleux aux fruits de la passion.
- Le Mille-feuille aux agrumes et coulis d'oranges sanguines.
- Le Mont Blanc (Mousse de chocolat, mascarpone et coulis de framboise.
- Le Taboulé aux fraises et mascarpone, caramel au beurre salé.
- Le Tartuffo au chocolat sur fond de crème anglaise.
- Le tiramisu maison
- Les choux à la crème glacée au café, nappés de coulis de framboise.
- Les Mirabelles rôties au spéculoos et crème à la vanille de Madagascar en deux façons (chantilly et glacées).
- Les profiteroles au chocolat chaud
- Les Ravioles d'ananas, crème vanille et basilic



## ET L'APOTHÉOSE D'UN GRAND JOUR.

### **Le gâteau de circonstance**



TOUTES CES IDÉES VOUS SONT DONNÉES À TITRE D'INFORMATIONS, ELLES DEVRAIENT ÉVENTUELLEMENT VOUS AIDER À COMPOSER UN MENU.

*Nous exigeons la qualité, et Vous ?*

## La Table tout en longueur « Buffet »

### Le tout venant de la campagne

L'éventail de fines charcuteries  
L'assortiment de Pâtés et terrines des Ardennes  
Le carré de porc exotique  
Les pilons de poulets laqués au miel et épices  
Le duo de boudins paysans  
Le filet de bœuf Charolais  
Le jambon à l'os sur griffe  
Le pain de viande Maison  
Une salade de tomates et haricots verts  
Une salade de chou rouge aux figues séchées  
Une salade de pommes de terre aux oignons et

lard fermier  
Une salade de pâtes au pesto  
Une salade de riz et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère.  
Un taboulé à la menthe fraîche oignons et piments doux  
Pdt. à l'ardennaise et persillées ainsi que un assortiment de sauces, Pain et beurre.



• **Comme son nom l'indique, dans ce type de buffet, vous ne retrouvez aucun Poisson.**

**Dans toute sélection de buffet, vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds.**

### B. « Type Terre et Mer »

Le Saumon Rose "Cuit façon Grande Louvière"  
Les Tomates Farcies au duo de Crevettes  
Les Pêches et poires, farcies au thon et surimi de crabe  
La terrine du Pêcheur à l'inspiration du Moment  
Le plateau de Grosses du Groenland  
Le buisson d'Ecrevisses  
L'Ananas Farcis de Poulet aux saveurs Mexicaines  
Le Filet de bœuf Charolais  
Le Pain de viande maison (façon Grand-mère)  
Le Carré de Porc Exotique  
Jambon à l'os sur griffe  
Le plateau de fines charcuteries  
Les Tomates Mozzarella, à l'huile d'olives et aromates  
La salade de carottes et céleri croquants

Une salade de penne, tomates cerise et basilic  
Une salade de Pdt au lard fermier  
Une salade de Pdt persillées  
La salade de riz provençal  
Le Taboulé à la menthe fraîche oignons et piments doux  
La Salade de champignons à la grecque  
Notre assortiment de diverses sauces  
Pain blanc et Beurre



### c. Type « Tradition »

**Ce type de buffet comprend tous les plats de la suggestion « Terre et Mer » auxquels on ajoute :**



Le Saumon Doux d'Ecosse Parfumé à l'échalote  
Le Jambon de Parme et sa garniture de saison  
Le carpaccio de bœuf, aux copeaux de parmesan, huile de truffes et roquette.  
La salade de lentilles et oignons  
La salade de poivrons doux grillés aromatisés aux herbes et huile d'olives



**Tous ces plats feront l'objet d'une présentation soignée**

Tous ces plats feront l'objet d'une présentation soignée

Dans toute sélection de buffet, vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds.

## d. Type « Fin Gourmet »

**Ce type de buffet comprend tous les plats de la suggestion « Tradition » auxquels on ajoute :**



Le Brochet farci aux saveurs provençales  
Le ½ homard "royal" en belle vue  
La salade de poulpes et fruits de mer à l'huile d'olives et citron vert  
Les aubergines farcies à la Pugliese.  
Une salade de choux aux airelles

Tous ces plats feront l'objet d'une présentation soignée

Dans toute sélection de buffet, vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds.



### Suggestions non exhaustives de plats chauds à inclure dans un buffet.

a) en système wok (travaillé en salle, devant le convive)

#### ♠ Les Traditionnels

Le chili con carne (sorte de ragout épicé)  
L'émincé de dinde au poivre vert  
Le Porc ou Bœuf façon bourguignonne  
Le Curry d'agneau aux épices.  
L'Emincé de Poulet à l'estragon  
Le Filet de bœuf à la Moutarde de Meaux  
Le Filet de porc à la St.Feuillien  
Ou au vinaigre de figues  
Le Curry de poulet à la cacahuète (lait de coco)

Les Scampis façon " Grande Louvière " (risotto et légumes)  
Les Aiguillettes de dinde farcies à la mousse de poivrons  
Le Waterzooï à la Gantoise  
La Croustade Ostendaise  
Les Saltimbocca de veau farcie aux herbes et mozzarella  
  
Le mix de Bœuf et Porc (ou bœuf ou porc seul), grillé à l'asiatique

Le Poulet Chow Mein (Sauté de poulet et légumes avec nouilles)  
La Nasi goreng (plat de riz frit dans de l'huile, assaisonné de sauce soja sucrée,  
Le Curry de bœuf épicé (piment vert, gingembre, curcuma cumin, épices exotiques, etc. etc.)  
Le Risotto aux champignons de Paris et romarin.  
Le couscous du chef (Poulet, Bœuf, Merguez et kefta (boulette de viande), pois chiches)  
La paëlla : la Typique Valenciana – de Viande – mixte poisson viande – Noire de la Galice  
La Blanche - La Végétarienne – de Homard – de poitrine de porc à la bière

**La Porchetta cuite au feu de bois et aromatisée aux herbes des Abruzzes**



## Le barbecue.

Le prix de ce poste est influencé par le nombre de sortes de viande choisies.

#### Mix : Porc / Bœuf

Brochette de Porc - Brochette de bœuf - Brochette de volaille - Côtes d'agneau, Steak Barbecue mariné - Tranches de porc à l'ail - Lard Mariné - pilons de poulets marinés - saucisse et merguez. Y compris 3 variétés de crudités, une Pdt. En papillote et sauces.

#### Tout Porc

Brochette de Porc - Bouts de côtes - Tranches de porc à l'ail - Lard Mariné - saucisse et merguez. Y compris 3 variétés de crudités, une Pdt. En papillote et sauces.

**Pour les Enfants : Sur demande notre service traiteur pourra vous établir un menu adapté à leur appétit.**





## « Les Boissons »



**POUR CE SERVICE DIVERSES FORMULES S'OFFRENT À VOUS,  
À SAVOIR :**



### 1 Le service à l'inventaire :

Sur base d'une liste et d'un prix convenu, vos invités consomment ce qu'ils veulent et en fin de repas les consommés servent de base à la facturation.

### Ou Le forfait total, soit :

**Pour un certain laps de temps, ou alors pour la durée complète de votre présence**

Dans les deux cas, vos invités pourront consommer ce qu'ils veulent, quand ils le veulent et autant qu'ils veulent, et ce du début à la fin de la durée convenue. La Garantie qu'ils ne manqueront de rien.

Vin : Vin blanc, Vin Rouge et Vin Rosé ' Sélection LA GRANDE LOUVIERE '

Autres : Eau plate, pétillante, orangeade, Coca-Cola, pils au fût (suivant nombre), blanche, Schweppes Tonic, Jus d'orange et café.

**Bières spéciales (Leffe, St. Feuillien, Orval, ou autres) = Prix à convenir.**

## Consommation et vente d'alcool.



Obligations légales :

- Il est interdit de servir des boissons alcoolisées de plus de 0,5° à un mineur de moins de 16 ans.
- Il est interdit de vendre des alcools distillés aux moins de 18 ans (exemple : Rhum, Alcopops, Vodka, Whisky, etc..).
- Il est également interdit de servir des boissons alcoolisées à une personne manifestement ivre (la peine est doublée s'il s'agit d'un mineur).
- Pour rappel, conduire un véhicule avec une concentration d'alcool par litre de sang d'au moins 0,5 grammes est punissable par la loi.

