

Tarif tva 6 % comprise **payement grand comptant**
Tous nos buffets peuvent être accompagnés du service en salle ou du service vaisselle, prix à convenir tva 12%

Pour les livraisons hors rayon de 6 km, 0.60 cents du km
Toutes les livraisons et services sont payables grand comptant sauf accord préalable.

Tous les plats et le matériel seront rendus propres.

SALADE BAR

Salade bar : thon, crevettes, filet américain, poulet Hawaiï

Charcuterie : salami, saucisson, pâté, boudin, fromage

+1 jambon à l'os

Crudités : salade vinaigrette, salade de tomates aux fines herbes

Petits oignons et cornichons

Assortiment de pains : baguettes, parisiennes,
Roue de pains au sésame, beurre

Pour + 40 convives 13.20 €/pers.

+ 100 convives 11.50 €/pers.

**Buffet fromages + garniture de fruits, sirops, noisettes
et assortiment de pains campagnards, beurre**

13.50 € par pers. pour + 25 pers.

12.50 € pour + 100 pers.

Buffet n°1

Pêches au thon
Œufs farcis
Melon au jambon d'Ardenne
Roulades de jambon aux asperges



Salade de céleri, concombre, carottes, chou blanc, tomates vinaigrette,
Cœurs de palmier, cœurs d'artichaut, salades croquantes, salade de chicons.
Jardinière de légumes émincés.

Trois au choix

Salade de pommes de terre hollandaise
Riz karachy au thon
Tricolore de pâtes froides macédoine au thon

Deux au choix

Porc braisé et sa garniture de fruits, brochettes de scampi, roulade de rosbif aux
haricots, assortiment de charcuteries, pilons de poulets rôtis aux fines herbes,
salade de poulet à l'hawaïenne,
Filets de truites fumées, roulade braisée à la moutarde et aux poivres

Trois au choix



Assortiment de pains
Petites portions de beurre
Sauces



+30 personnes : 16.70 €

+20 personnes : 17.60 €

Min. 15 personnes : 18.65 €

Buffet n°2

Salade de pommes de terre hollandaise
Riz karachy au thon
Salade de pâtes froides macédoine au thon
Deux au choix

Salade de céleri, concombre, carottes, chou blanc, tomates vinaigrette,
Salades croquantes, salade de chicons, émincé de légumes
Trois au choix

Assortiments de charcuteries, pilons de poulets rôtis, salade de poulet à
l'hawaïenne, filets de truites fumées, tomates crevettes.
Roulade braisée à la moutarde et aux poivres, rôti de porc braisé
Trois au choix



Œufs farcis
Pêches au thon



Assortiment de pains
Sauces, beurre



+25 personnes: 15.30 €

Minimum 15 personnes : 16.30 €

Tous nos buffets peuvent être accompagnés du service en salle ou du service vaisselle, prix à convenir.

Buffet n°3

☺☺☺☺ Saumon en Bellevue ☺☺☺☺

Chou-fleur, asperges et sauces

Concombre au crabe **ou** pêche au thon

Œufs farcis

☺☺☺☺

Salade de pommes de terre hollandaise **OU** Vinaigrette

Riz au thon

Salade de pâtes froides macédoine au thon

Deux au choix

Salade de céleri, concombres, carottes, chou blanc, tomates vinaigrette.
Cœurs de palmier, cœurs d'artichaut. Le mélange de salades croquantes,
Salade de chicons, émincé de jardinière de légumes.

Trois au choix

Porc braisé aux fruits, rosbif aux haricots,
Salade de poulet à l'Hawaïenne, pilons de poulets rôtis, assortiment de
charcuteries
Filets de truites fumées, brochettes de scampi, pâté et confiture d'oignon
Roulade braisée à la moutarde et aux poivres

Trois au choix

☺☺☺☺

Assortiments de pains

Sauces, beurre

☺☺☺☺

+30 personnes : 20.90 €

+20 personnes : 21.50 €

Min. 15 pers : 23 €

Buffet n°4

Salade de pommes de terre

Salade de pâtes froides, macédoine au thon

~~~~~

Filets de truites fumées

Pêches au saumon

~~~~~

Mélange de salades croquantes

Chou-fleur en sauce froide et garniture d'asperges

~~~~~

Pilons de poulets rôtis

Melon garni de jambon d'Ardenne

Roulade de porc braisé à la moutarde et poivre vert

Œufs farcis

~~~~~

Le plateau de fromages et sa garniture de fruits et sirop

Roue de pains, baguettes, parisiennes,

Sauce cocktail et tartare,

Beurre

+30 personnes : 20.50€

+20 personnes : 21.60€

Min. 15 personnes : 22.60€

Buffet n°5

Jambon de parme et sa garniture de cavailon

Magret de canard fumé farci au foie gras et confit d'oignon

Pâté de gibier et sa garniture d'airelles

Avocat farci aux crevettes grises

Brochettes de scampi aux fruits, elbot fumé

Médaille de saumon cuit en croûte

Riz Karachi au thon, Salade de pommes de terre

Emincé de jardinières de crudités

Cœur de palmier vinaigrette et salade vinaigrette aux balsamiques

Sauces cocktail et tartare

Roue de pains sésame et pavot, baguettes, parisiennes

+ 20 personnes 26.10 €

Minimum 15 personnes : 27.10 €

Buffet froid méditerranéen

Jambon de parme, mortadelle, saucisson Genova, porchetta

Tomate mozzarella au basilic frais, roquette aux vinaigres balsamiques

Le mélange de salade mixte aux olives et poivrons

Tomates séchées, piperoni, olives

Salade de pâtes froides fusily tricolor au thon

Assortiment de pains aux noix et aux olives, pain ficelle, beurre

+ de 30 personnes : 16.60 €

Minimum 20 personnes : 17.60 €

Buffet Campagnard

Salade de pommes de terre hollandaise
Salade de riz « Karachi »
Salade de pâtes froides macédoine au thon

Salade de céleri, concombres, carottes, chou rouge, tomates vinaigrette,
Cœurs de palmier, cœurs d'artichaut, le mélange de salades croquantes,
Salade de chicons, émincé de légumes
Quatre au choix

Melon au jambon d'Ardenne, porc braisé aux fruits, rosbif aux haricots,
Salade de poulet à l'Hawaïenne, pilons de poulets rôtis, porcelet farci
Filets de truites fumées, pêches au thon, roulade à la moutarde et aux poivres
Cinq au choix

Assortiment de charcuteries et pâtés
Œufs farcis
Champignons à la Grecque, confiture d'oignon

******* Jambon à l'os sur pince *******

Assortiments de sauces, cocktail, tartare, jardinière

Plateau de fromages aux fruits et au sirop



Assortiment de pains
(Pain de seigle, intégral, parisiennes, baguettes, roues de pains)
Beurre



24 € par personne (**minimum 70 personnes**)

Buffet Spécial

Salade de pommes de terre hollandaise **et** vinaigrette

Salade de riz « Karachi »

Salade de pâtes froides macédoine au thon

Salade de céleri, concombres, carottes, chou rouge, tomates vinaigrette

Cœurs de palmier, cœurs d'artichaut, salade de chicons

Emincé de jardinière de légumes, le mélange de salades croquantes

Quatre au choix

Melon au jambon d'Ardenne, rosbif aux haricots, pilons de poulets rôtis,

Salade de poulet à l'hawaïenne.

******* Jambon cuit à l'os *******

******* Saumon aux deux sauces *******

Tomates crevettes, avocats au crabe, pêches au thon, filets de truites fumées,

Saumon fumé, brochettes de scampi, elbot fumé

Quatre au choix

Œufs farcis

Champignons à la Grecque, confiture d'oignon

Assortiment de sauces

Assortiment de pains

(Pain de seigle, pain intégral, parisiennes, baguettes, roues de pains)

Le plateau de fromages et ses garnitures de fruits et sirop

27.10 € par personne (**minimum 70 personnes**)

Pour vos apéritifs

Hors service

Parisiennes garnies	1.80€/ pièce
Miches fourrées	1.30 € /pièce
Petits toasts	0.80 € /pièce
Verrines	1.60 € / pièce
Zakouski	0.90 € /pièce

Assortiment « Cocktail Party » froid

Bâtonnets de légumes, tomates cerise, petits toasts
Chou-fleur, carottes, radis
Sauce et vinaigrette 5.20 €/pers

Assortiment « Cocktail Party » chaud

Lard aux pruneaux, mini croquettes fromage et volaille, mini fourrés
Zakouski 5.20 €/pers

Pour vos desserts

Le plateau de fromages + fruits et sirop, assortiment de pains et beurre	6.90 €
Le mélange de mignardises (bavarois javanais réduction etc.)	4.90 €
Mousse au chocolat + crème fouettée	3.50 €
Salade de fruits	3.30 €
Bûche de glace avec coulis + bonbon	4.60 €
Coupe de glace et assiette de desserts du chef	5.20 €
Coupe de crème fouettée aux fruits des bois + coulis	3.90 €
Tiramisu du chef	3.90 €

Buffet chaud et froid n°1

Buffet froid :

Salade de pommes de terre hollandaise, salade de pâtes froides

Tomates vinaigrette, émincé de légumes, le mélange de salades croquantes

Melon au jambon d'Ardenne, pilons de poulets rôtis,

Salade de poulet à l'Hawaïenne.

***** Saumon en Bellevue et ses deux sauces *****

Tomates crevettes, pêches au thon, œufs farcis

Buffet chaud :

Gratin dauphinois

Filet de poussin sauce poivre rose, porcelet mariné

Brocoli aux amandes grillées, fagots de haricots

Buffet dessert :

le plateau de fromages et ses garnitures de fruits et sirop

Assortiment de pains

(Pain de seigle, pain intégral, parisiennes, baguettes, roues de pains)

+ 100 pers : 26.80 €

Minimum 50 personnes : 28.30 €

Tous nos buffets peuvent être accompagnés du service en salle ou du service vaisselle, prix à convenir.

Buffet chaud et froid n°2

Buffet : entrée froide médaillons de saumon en croûte et sauce

Melon jambon d'Ardenne, pêches au thon, pâté du chef et confit d'oignon

Salade croquante, assortiment de pains, beurre

Buffet : plats chauds

Pommes de terre farcies aux fines herbes, gratin dauphinois

Filet mignon de porc à l'Ardennoise, pavé de bœuf sauce grand veneur

Chou-fleur sauce Mornay, fagots de haricots

Buffet : de desserts

Salade de fruits, mousse au chocolat, tiramisu

+ 50 personnes : 27.10 € **Minimum 25 personnes** : 28.20 €

Buffet chaud et froid n°3

Buffet froid : Pêches au thon, œufs farcis, melon au jambon d'Ardenne

Filets de truites fumées, pilons de poulet, roulade de rosbif aux haricots

Salade de pommes de terre, salade de pâtes,

Emincé de jardinière de légumes, la mêlée de salade croquante

Roue de pains, baguettes, parisiennes, beurre, sauce

Buffet chaud : Pavé de dinde sauce baie rose

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes

+ 40 personnes : 24.70 € **Minimum 25 personnes** : 26.20 €

Buffet chaud et froid (poêlée géante)

Cuisiné sur place aux buffets dans des poêles géantes - une idée originale

Tartiflette : fromage, oignons, lardons, vin blanc, pommes de terre

Poêlée ardennaise : lardon fumé, pomme de terre oignon, champignon

Gyros et puntalette à la grecque : viandes rissolées avec des pâtes sauces
tomate, paprika, poivron, oignon

Poêlée chinoise : légumes asiatiques, viande de volaille, épices, riz

Paëlla : fruits de mer, poulet, viande, riz

chili con carne : haricots, viandes, tomates, champignons, maïs

Accompagnés de salades et crudités assortiment de pains et beurre
pour 100 pers 13.94 € / personne 3 sortes au choix
Pour minimum 60 pers 14.90 € /personne

Buffet chaud de pâtes

3 sortes de pâtes : Papillon
Fusily tricolory
Tagliatelles
Pennes

3 sortes de sauces : carbonara
Quatre fromages
Bolognaise
Arrabiatta

3 sortes de fromages : Pecorino
Parmesan
Gruyère

Assortiment de pains, beurre
Pour +/-100 pers 12.90 € pour +/- 50 pers 13.90 €

Minimum 35 personnes

Plats chauds tout simplement en « bain-marie »

Pommes de terre persillées, rôti de bœuf mariné
Chicons braisés, assortiment de pains, beurre 8.90 €/ personne

Purée de pommes de terre, carbonades flamandes
Chou rouge aux pommes
Pain 9.90 € / personne

Pommes de terre persillées
Escalopes de poulet sauce champignon crème ardennaise
Compote de pommes, pain 8.60 €/ personne

Soupe goulash, pain 4.90 €/ personne

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage 4.20 €/ personne

Jambon braisé et sauce, gratin et salade 8.20 €/ personne

Chili con carne, pain 8.50 €/ personne

Potée liégeoise avec lard (6.90 €) + saucisse 8.20 €/ personne

Paëlla (crustacés, poulet, porc) 8.60 €/ personne

Tartiflette (pdt-lardons-fromage-oignons-vin blanc) 8.20 €/ personne

Choucroute du chef (Frankfurt, jambonneau, lard, polonais) 10.60 €/ personne

Prix pour +/- 25 personnes hors service

Tous nos buffets peuvent être accompagnés du service en salle ou du service vaisselle, prix à convenir.

Buffet chaud self-service

Une bonne façon de passer la soirée : notre formule « buffet chaud » self-service. Pour un minimum de 25 personnes, les menus suivants peuvent être livrés chez vous « prêts à déguster », dans des bains-marie qui garderont le menu à température, durant toute la soirée...

Gratin dauphinois, pavé de dinde sauce
Chou-fleur à la crème, salade croquante
Assortiment de pains 12.10 €/personne



Filet mignon de porc à l'Ardennaise sauce champignon crème
Fagots de haricots, salade, chou-fleur
Gratin dauphinois, assortiment de pains 14,60 €/personne



Pommes de terre farcies aux fines herbes, gratin dauphinois
Filet de poussin champignon crème, pavé de bœuf sauce grand veneur
Brocoli aux amandes grillées, fagots de haricots, salade croquante
Assortiment de pains, beurre 17,80 €/personne



Tagliatelle au pesto, pommes parisiennes
Filet de sole farcie aux petits légumes, civet de biche sauce poivrade
Tomate gratinée aux fines herbes, chicon braisé madame,
pommes farcies d'airelles
Assortiment de pains, beurre 23.70 €/personne

Tous nos buffets peuvent être accompagnés du service en salle ou du service vaisselle, prix à convenir.

Menus

Pour un service complet en salle, ainsi que la vaisselle sur place, les prix sont à convenir

Potage

Crème Aurore, bisque de homard, crème de cerfeuil...2.90 € à 5 €/personne

Entrée froide

Terrine de pâté et confit d'oignons.....	6.80 €/pers
Assiette landaise (gésier confit, magret fumé, foie gras)	9.50 €/pers
Cocktail de fruits de mer.....	8.80 €/pers
Truites fumées et garnitures	5.80 €/pers
Saumon sauvage belle vue et ses sauces.....	6.60 €/pers
Saumon en croûte et terrine de poisson salade et sauces	7.80 €/pers
Assiette nordique.....	8.50 €/pers
Carpaccio de bœuf.....	7 €/pers
Pêches au thon, salade vinaigrette aux fruits des bois.....	6.20 €/pers
Gaspacho de melon porto et brochette de jambon de parme	6.80 €/pers
Magret de canard farci au foie gras, roquette, pignons de pin.....	8.20 €/pers

Entrée chaude

Cassolette de scampis sauce petit diable	8.20€/pers
Coquilles St Jacques.....	9.50€/pers
Cassolette de poisson aux 3 crevettes sauce homardine.....	7.50€/pers
Salade folle de volaille déglacée au vinaigre de framboise.....	7.50 €/pers
Couronne de sole aux petits légumes sauce vin blanc.....	7.50€/pers
Trio de poissons en sauces.....	10.50 €/pers
Saumon en croûte sauce jardinière.....	7.80€/pers

Les plats

Filet de dinde ou de poussin aux baies roses, sauce champignon crème....	8.50 €/pers
Pavé de bœuf mariné, sauce grand veneur pommes farcies d'airelles.....	11 €/pers
Couronne d'agneau sauce poivre d'ail chou-fleur.....	14.50 €/pers
Mignon de porc ardennais aux champignons.....	9.40 €/pers
Mignon de veau farci à l'écrevisse, chicons braisés.....	15.50 €/pers
Noisette de biche sauce poivrade, fagots de haricots.....	16.60 €/pers
Magret de canard sauce bigarade, bouquet de légumes.....	12.80 €/pers
Suprême de pintadeau sauce brabançonne (chicon).....	12.90 €/pers

Accompagnés soit de pommes de terre persillées, soit de croquettes, soit de pommes dauphines ou de pommes parisiennes (au choix)

(Gratin : +1.50/pers, supplément de légumes 1.90/pers, sorbet 2.20/pers)

Buffet barbecue n°1

Pour la belle saison, nous vous proposons notre formule « buffet barbecue »
Un repas accompagné de viandes grillées par nos soins. Vos invités auront tout
le loisir de choisir leurs viandes, et de se servir au buffet.

Ambiance estivale assurée

Salade de céleri, concombres, carottes, chou blanc, tomates vinaigrette,

Salade de chicons, salades croquantes, émincé de légumes

Salade de pâtes froides macédoine au thon (5 au choix)

Salade de riz Karachi

½ Pommes de terre en robe des champs marinée aux fines herbes

*** Jambon braisé « à la broche » ***

Côtes d'agneau, saucisses aux fines herbes, boudins au curry,
côtelettes marinées, brochettes, merguez, filet de dinde mariné

Pilons de poulet mariné

Trois au choix

Assortiment de sauces :

Cocktail, béarnaise, curry, andalouse, tartare, aioli, ketchup

(4 au choix)

Assortiment de pains

Baguettes, roues de pains, parisiennes, beurre

16.20 € hors tva/personne

18.20 € tvac (12%)

Minimum 50 personnes

Buffet spécial barbecue n°2

Salade de pommes de terre hollandaise
½ Pommes de terre en robe des champs marinée aux fines herbes
Salade de riz « Karachi »
Salade de céleri, concombres, carottes, chou blanc, tomates vinaigrettes,
Cœurs de palmier, cœurs d'artichaut, salade de chicons, salades croquantes
Salade de pâtes froides macédoine au thon
6 au choix

**** Cochon de lait barbecue « à la broche » ****

OU

*** Jambon braisé « à la broche » ***

Côtes d'agneau, saucisses aux fines herbes, boudins au curry,
brochettes, merguez, côtes marinées.
Papillotes de poisson, pilons de poulet marinés, filets de dinde.
4 au choix

Sauces

Cocktail, béarnaise, curry, andalouse, tartare, aïoli, ketchup
4 au choix

Assortiment de pains
Parisiennes, baguettes, roues de pains
Beurre

17.90 € hors tva/personne 20.10 € tvac (12%)

Minimum 50 personnes

Fourniture pour votre buffet barbecue cuisson par vos soins

Salade de céleri, concombres, carottes, chou blanc, tomates vinaigrette,
Salade de chicons, salades croquantes, émincé de légumes,
Salade de pâtes froides macédoine au thon
Salade de riz Karachi
(5 au choix)

½ Pommes de terre marinée en robe des champs

Côtes d'agneau, saucisses aux fines herbes, boudins barbecue,
côtelettes marinées, brochettes de volailles, merguez,
filet de dinde mariné, pilons de poulet mariné
4 au choix

Assortiment de sauces
Cocktail, béarnaise, andalouse, tartare, aïoli, ketchup
(4 au choix)

Assortiment de pains
Baguettes, parisiennes, beurre

13,20 € tvac pour +/- 25 pers