Tarifs 2025

- **<u>Petit déjeuner « Option 1 » proposé à 10,00€/pers HTVA et hors personnel</u>**

Assortiment de mini croissants, pains au chocolat et couques aux raisins
Pain blanc, pain gris, pistolets
Assortiment de confitures, charcuterie et fromage en tranche
Corbeille de fruits
Yaourts aux fruits « maison »
Céréales
Café, assortiment de thé, lait chaud ou froid, jus de fruits.

- **<u>Petit déjeuner « Option 2 » proposé à 12,50€/pers HTVA et hors personnel</u>**

Assortiment de pains baguette spéciaux (blanc, gris, céréales)
Crêpes chaudes
Riz au lait
Assortiment de confitures
Assortiment de fromages
Fromage frais
Œufs brouillés et tranches de lard grillé
Corbeille de fruits
Café, assortiment de thé, lait chaud ou froid
Jus de fruits

- **<u>Accueil café « matin » proposé à 4,80€/pers HTVA et Hors personnel</u>**

Café, assortiment de thé, lait, sucre,
Assortiment de biscuits sucrés, jus de fruits

- **<u>Accueil petit-déjeuner proposé à 8,00€/pers HTVA et hors personnel</u>**

Assortiment de 2 mini viennoiseries
(croissants, pains chocolat, couques aux raisins, feuilletés pomme, torsades pépites de chocolat...)
Café, assortiment de thé, lait, sucre, jus de fruits

- **<u>Pause-café « après midi » proposée à 6,00€/pers HTVA et hors personnel</u>**

Assortiment de mini beignets, cannelés, muffins, biscuits, chouquettes au chocolat,
Eau plate et pétillante, jus d'orange, café, assortiment de thé, lait, sucre.

- **Cocktail apéritif**

- 5 mises en bouche/pers (1h d'apéritif) proposées à 7.00€/pers HTVA et hors personnel
- 8 mises en bouche/pers (1h15-1h30 d'apéritif) proposées à 9.50€/pers HTVA et hors personnel
- 10 mises en bouche/pers (environ 2h d'apéritif) proposées à 11.00€/pers HTVA et hors personnel

Mises en bouche froides:
Cookies au lardons-emmental ; macaron foie gras-pomme ; tortilla jambon cru-pesto ; tomate sésame façon pomme d'amour ; œufs brouillés tartufata et bacon grillé ; gaufre de Bruxelles salée et mousse de crevette ; carpaccio de bœuf à l'huile olive au citron ; cœur de focaccia au saumon fumé ; mini Madelaine au pesto ; macaron magret de canard-orange ; mini sandwich courgette grillé (végétarien) ; brochette tomate-mozza marinée ; mini sandwich fromage aux fines herbes ; gaspacho concombre et menthe fraiche (végétarien) ; verrine de taboulé au curry et raisin sec (végétarien) ; jambon melon ; tartare de scampi à la citronnelle ; mousse avocat et crevette rose ; tortilla tomate-mozzarella, …

Mises en bouche chaudes:
Mini rose de crevette ; bouchée croustillante au jambon ; mini noix de Saint-Jacques au beurre persillé ; feuilleté à la viande ; mini panini ; mini cheeseburger ; feuilleté saumon aux herbes ; bouchée au camembert ; tempura de légumes (végétarien) ; rouget eu chemise de pomme de terre sauce tartare ; poulet aux amandes sauce aigre douce ; mini tresse feuilletée jambon-emmental ; croustillant de crevette sauce cocktail ; beignet de fleur de courgettes (végétarien) ; donuts au cheddar ; rösti burger ; tatin de légumes (végétarien) ; mini croissant au jambon fumé ; fajitas Tex Mex ; loempia légumes sauce aigre douce (végétarien) ; palmiers au saumon fumé et gruyère ; beignet de scampi sauce cocktail ; mini potage (végétarien), bouchée croustillante tomate (végétarien), ...

- **Options pour l'apéritif :**

- Plateau de fruits frais (en saison, minimum 30 personnes) proposé à 4.50€/pers HTVA
- Plateau de crudités (minimum 30 personnes) proposé à 3.60€/pers HTVA
- Jambon sur griffe et mini sandwichs beurrés (minimum 100personnes) proposés à 275.00€ HTVA.

- **<u>Assortiment de verrines ou cuillères de dégustation au choix proposées à 2,50€/pc HTVA et hors service.</u>**

  Mousse de truite à la ricotta
  Mousse de saumon et mascarpone
  Taboulé aux crevettes grises et basilic
  Mousse de homard et écrevisses
  Mousse de crabe et tomates séchées
  Bavarois d'asperges blanches et saumon fumé
  Mousse de canard et confit de fruits rouges
  Carpaccio de saumon et huile d'olive au citron
  Œufs brouillés et saumon
  Crème brulée au foie gras
  Tartare de saumon à l'aneth
  Fromage aux fines herbes et brunoise de concombres
  Carpaccio de bœuf parfumé à l' huile d'olive au citron et parmesan
  Mousse de crabe et abricots
  Cocktail de queues d'écrevisses
  Carpaccio de noix de Saint-Jacques et huile de truffe
  Mousse de jambon fumé et brunoise de tomates séchées
  Mousse de poisson au safran
  Mousse de foie gras et magret fumé
  Tartare de Saint-Jacques et betteraves rouges

- **Sandwichs garnis.**

- Assortiment de 1⁄2 sandwichs garnis présentés sur miroir proposés à 3,20€/pc HTVA et hors service.
  Salade de thon et pêches ;
  Salade de viande et cornichons ;
  Salade de crabe et poires ;
  Jambon d'Ardennes, brie et sirop de Liège ;
  Fromage aux fines herbes et radis ;
  Salade de poulet mayonnaise et tomates ;
  Fromage tranche et concombres ;
  Salade de jambon-poireaux ;
  Salade de poulet curry et tomate ;
  Salade de crevettes et œufs de lompe

- Assortiment de mini sandwichs ou mini parisiennes (blanc, gris et céréales) garnis
  Jambon, fromage, saumon fumé, salade de viande, curry, thon, crevettes, langoustines, saumon, fromage fines herbes, jambon fumé, poulet hawaïen, jambon et asperges, américain, mousse de saumon,.... etc.

  5 mini sandwiches/ pers proposés à 11.00€/pers HTVA et hors service.
  6 mini sandwiches /pers proposés à 12.50€ /pers HTVA et hors service.

- Assortiment de minis pistolets garnis.
  Jambon, fromage, saumon fumé, salade de viande, curry, thon, crevettes, langoustines, saumon, fromage fines herbes, jambon fumé, poulet hawaïen, jambon et asperges, américain, mousse de saumon,.... Etc.

  5 mini parisiennes proposées à 11.00€/pers HTVA et hors service

- Pain surprise (pain mie et mini sandwich).
  Saumon fumé, thon, jambon cru, fromage aux tomates grillées, poulet mayonnaise parmesan, légumes grilles, salami moutarde.

  6 pcs/pers proposées à 12.00€/pers HTVA et hors service.

- Plateau baguette.
  Assortiment de 1/4 baguette (10-12 cm) parmi :
  Jambon à l'os, mayonnaise ; saumon fumé et fromage ciboulette ; jambon Serrano et poire, jambon d'Ardennes, brie et sirop de Liège ; pesto, tomates confites ; saucisson gaumais, crevettes, cocktail,…
  4 x1/4 baguettes proposés à 11.00€/Pers HTVA et hors service.

- **Entrées froides (prix HTVA et hors service)**

- Salade folle aux asperges et saumon fumé (en saison) .....17.00€
- Salade de foie gras et homard, vinaigrette à la mangue.....19.00€
- Gravlax de saumon, caviar de betteraves rouges et vinaigrette d'agrumes.....17.00€
- Tartare de gambas, pomme, mangue et coriandre fraiche, vinaigrette d'agrumes.....17.00€
- Carpaccio de veau et tartare de courgettes vinaigrette au balsamique.....16.00€
- Salade de gésiers de canard et lardons au vinaigre de framboise.....16.00€
- Ceviche de chou rave, radis, vinaigrette coco-coriandre (végétarien).....16.00€

- **Entrées chaudes (prix HTVA et hors service)**

- Ravioles de noix de Saint-Jacques à la crème de Sauternes.....18.00€
- Risotto de caille, cuisse confite, crème de parmesan et œuf surprise.....18.00€
- Filet de rouget, mousseline de betteraves et beurre de citron vert.....17.00€
- Filet de sole "basse température », confit de poireaux, sauce safran de Cotchia.....17.00€
- Filet de sébaste au coulis de cresson, lasagne de courgette et ricotta.....17.00€
- Panaché de la mer (scampi-saumon-cabillaud) crème légère au curry .....17.00€
- Mille-feuille de volaille pochée au riesling, mousseline à la ciboulette .....17.00€
- Pot au feu de lotte, légumes façon thaï, bouillon parfumé à l'aneth et coriandre .....20.00€
- Mi-cuit de saumon, caviar de brocoli, gel d'agrumes, croustillant crevette.....18.00€
- Papillote de truite saumonée, tagliatelles de légumes, crème asperges vertes.....19.00€
- Toast au champignons revisité (végétarien).....17.00€

- **Les cassolettes - Entrées chaudes (prix HTVA et hors service)**

- Gratin de la mer et fondu de poireaux.....17.00€
- Cassolette de noix de Saint-Jacques à la crème d'échalotes.....19.00€
- Cassolette de scampis aux petits légumes.....16.00€
- Cassolette de langoustines aux chanterelles et herbes fraîches.....19.00€
- Cuisses de grenouille au beurre d'ail.....16.00€

- **<u>Les potages (prix HTVA et hors service)</u>**

- Velouté de butternut, lardons et concassé de noisettes.....6.00€
- Potage glacé au concombre et menthe fraîche.....4.00€
- La crème d'Argenteuil (en saison) .....5.00€
- Velouté de champignons à la crème de persil.....4.00€
- La crème de volaille aux petits légumes.....6.00€
- Le velouté de chou-fleur à la crème aux fines herbes.....4.00€
- Velouté de potirons, crème légère aux fines herbes et croutons de magret fumé.....5.00€
- Velouté de panais et poire, émincé de cailles.....9.00€
- La crème de courgette au pesto ou fromage de maredsous.....4.00€
- Cappuccino de chicons et crevettes roses (en saison).....4.00€
- Le velouté de tomate et crème fraîche aux herbes fraiches.....4.00€
- Le consommé de cuisses de grenouilles et scampis.....9.00€

- **<u>Les sorbets (prix HTVA et hors service)</u>**

- Sorbet framboise aromatisé à la Vodka.....5.00€
- Sorbet poire aromatisé à la Poire William.....5.00€
- Sorbet poire au vin rouge.....5.00€
- Sorbet mangue.....4.00€
- Sorbet rhubarbe.....5.00€
- Sorbet citron vert.....4.00€
- Sorbet pèche jaune.....4.00€
- Sorbet Mirabelle aromatisé à la Mirabelle d'Alsace.....5.00€

- **<u>Les plat (prix HTVA et hors service)</u>**

- Filet mignon de porc fumé, oignon caramélisé au miel, jus corsé au poivre noir……..18.00€
- Noisette de filet pur de porc "ibérique" au chorizo.....19.00€
- Cote de cochon de lait laqué au sirop de liège.....18.00€

- Filet pur de veau en croûte de fruits secs réduction banyuls.....19.00€
- Côte de veau, chicon, jambon italien, crème de patate douce et betterave.....19.00€
- Roulade de veau mozzarella tomate basilic.....18.00€

- Emincé de bœuf aux fraises. (Origine d'Haltinne) .....22.00€
- Tournedos de bœuf façon Rossini.....24.00€
- Onglet de bœuf façon wok, légumes thaï et copeaux de parmesan belge.....21.00€

- Carré d'agneau « basse température » légumes du sud et couscous perlé.....21.00€
- Cotes d'agneau rosées, réduction de Porto et gingembre .....21.00€
- Filet pur agneau à l'estragon et poêlé de tomate cerise à l'ail noir .....23.00€

- Coucou de Maline farci aux champignons, crème de foie gras .....19.00€
- Suprême de volaille jaune au cidre, pomme caramélisée.....18.00€
- Suprême de pintadeau ……19.00€
  Sauces au choix : Sambre et Meuse ; Mirabelles ; Champignons
- Vol au vent de pintade revisité.....20.00€

- **<u>Poisson (prix HTVA et hors service)</u>**

- Cabillaud en croute d'herbes, jus corsé, coquillages, purée de patate douce.....20.00€
- Sandre rôti sur peau, purée de céleri rave, sauce mousseuse au vin blanc.....20.00€
- Waterzooi de poisson (églefin).....18.00€

- **<u>Végétarien (prix HTVA et hors service)</u>**

- Pot au feu de tofu et légumes oubliés.....17.00€
- Risotto de légumes vert.....17.00€
- Choux-fleurs grillé, épinard, pois chiche, crème de curry.....17.00€

Les plats sont accompagnés de féculents et de légumes de saison issus du terroir local.
Les prix sont par personne et à titre indicatif, des menus (2-3-4 et 5 services) sont également disponibles sur simple demande avec personnel de service cuisine et service en salle ou en livraison.
Menu enfant disponible ou même menu que les adultes à 50% du prix.
Certaines de nos propositions peuvent changer selon les saisons.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes

- **<u>Les fromages (prix HTVA et hors service)</u>**

- Assiette de dégustation de fromages, méli-mélo de salades et vinaigrette.....10.00€
- Trio de fromages de la vallée du Samson.....12.00€
- Bouquet des moines sur pain perdu au caramel de bière.....9.00€
- Croquemonsieur au Munster.....9.00€
- Chèvre chaud aux tomates.....8.00€
- Le brie de Meaux au sirop de Liège et poire caramélisée.....8.00€

- **<u>Les desserts du Gourmand (prix HTVA et hors service)</u>**

- La pièce montée en glace, bavarois ou gâteau.....à partir de 6.50€.
- Le tout chocolat .....11.00€
  Biscuit vanille, macaron chocolat, trio de mousse chocolat, crémeux chocolat
- La poire.....10.00€
  Mousse poire, biscuit amande, compotée de poire
- La tartelette caramel-chocolat et glace aux amandes.....10.00€
- Le Pain perdu brioché, pomme, glace vanille et caramel beurre salé.....9.00€
- Génoise biscuit framboise, mousse champagne, coulis framboise-bergamote, crémeux chocolat blanc.....11.00€
- Mille-feuille renversé caramel beurre salé.....10.00€
- Café gourmand (café ou thé + 4 mignardises) .....11.00€
  Quenelles caramel ; croute passion meringué ; choux chantilly ; croustillant chocolat
- Tiramisu.....9.00€

- **<u>Assiette froide de charcuterie proposée à 16.50€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

Pilon de poulet
Rôti de porc
Duo de boudins
Jambon d'Ardenne
Jambon à l'os
Terrine de gibier
Duo de saucissons d'Ardenne et Saucisson gaumais
Salade mixte ; carotte ; pommes de terre ; concombres ; Pâtes forestières ; chou blanc
Mayonnaise
Petits pains et beurre

- **<u>Assiette mixte proposée à 18.00€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

Saumon fumé ; pêche au thon ; tomate crevette ; scampis ; jambon à l'os ;
saucisson gaumais ; jambon d'Ardenne ; oeuf garni ; terrine de gibier ; pilon de poulet ;
Salade mixte ; carottes ; pommes de terre ; concombre ; pâtes forestières ; chou blanc ;
Mayonnaise, cocktail, tartare
Petits pains et beurre

- **<u>Assiette froide du pêcheur proposée à 20.00€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

Saumon fumé ; elbot fumé ; pêche au thon ; tomate crevettes ; scampis ;
terrine de poissons ; truite fumée ; oeuf farci au crabe ;
Salade mixte ; carottes ; pommes de terre ; concombres ; pâtes forestières ; chou blanc ;
Mayonnaise, cocktail, tartare
Petits pains et beurre

- **<u>Buffet froid Traditionnel proposé à 27.00€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

Saumon fumé
Tomate Crevettes grises
Œuf farci au crabe
Pêche et poire au thon
Buisson de scampis
Assortiment de petites terrines de la mer
Eventail de jambon melon (melon en saison), Parme, Bayonne et Ardennes
Rôti de porc
Rôti de bœuf aux épices
Pilon de poularde aux épices
Petit éventail de charcuterie
Jambon à l'os sur griffe (+60 personnes) ou à la découpe (- de 60 couverts)
Assortiment de petites terrines forestières ou gibier (en saison)
3 sauces froides (mayonnaise-tartare-cocktail)
Assortiment de petits pains et beurre

<u>Accompagnements : 3 féculents et 6 crudités</u>
<u>Crudités :</u>

Carotte à l'orange, chou-fleur aux fines herbes, tomate mozzarella, concombre à la crème, céleri rave mayonnaise, haricot à la niçoise, chou blanc aux lardons, salade verte, carotte au citron vert, chou rouge aux pommes, salade frisée vinaigrette aux lardons, chou blanc au miel et raisin, tomate crème-persil, chou fleur mayonnaise, salade italienne, chou chinois vinaigrette à l'huile olive....

<u>Féculents :</u>

Pommes de terre vinaigrette ciboulette, riz provençal, pâtes forestières, salade de pommes de terre piémontaise, riz cantonais, pâtes milanaises, riz hawaïen, salade de pommes de terre aux petits oignons, taboulé aux raisins.....

- **<u>Buffet froid campagnard à 21.00€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

Pêche au thon et poires garnies
Rôti de porc
Jambon à l'os sur griffe ou à la découpe (+ de 75 couverts)
Petit éventail de charcuteries (saucissons de Paris, Gaumais, Salami,...etc.)
Pâté d'Ardennes
Pilons de poularde aux épices
Roue de Brie
Salade de viande, Américain, salade de poulet au curry
Assortiment de boudins
2 Sauces froides (mayonnaise – tartare)
Assortiment de petits pains et beurre

<u>Accompagnements : 3 féculents et 5 crudités</u>
<u>Crudités :</u>
Carotte à l'orange, chou-fleur aux fines herbes, tomate mozzarella, concombre à la crème, céleri rave mayonnaise, haricots à la niçoise, chou blanc aux lardons, salade verte, carotte au citron vert, chou rouge aux pommes, salade frisée vinaigrette aux lardons, chou blanc au miel et raisin, tomate crème-persil, chou fleurs mayonnaise, salade italienne, chou chinois vinaigrette à l'huile olive....

<u>Féculents :</u>
Pommes de terre vinaigrette ciboulette, riz provençal, pâtes forestières, salade de pommes de terre piémontaise, riz cantonais, pâtes milanaises, riz hawaïen, salade de pommes de terre aux petits oignons, taboulé aux raisins.....

- **<u>Buffet froid « Prestige » proposé à 34.50€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

Saumon et elbot fumés
Tomate aux crevettes grises
Mousse de homard au basilic
Salade scampi à la citronnelle
Œuf farci au saumon et fromage fines herbes
Assortiment de fruit de mer (Scampi-gambas-écrevisse-coquillages)
Carpaccio de bœuf au Parmesan
Pâté en croûte à l'armagnac
Magret de canard fumé
Pilon de caille fumée
Duo de terrines de canard et lapin
Jambon de Parme et melon (melon en saison)
Assortiment de 3 charcuteries fines
3 Sauces froides (cocktail - fines herbes - mayonnaise au pesto)
Assortiment de petits pains et beurre

<u>Accompagnements : 3 féculents et 6 crudités</u>

Carotte à l'orange, chou-fleur aux fines herbes, tomate mozzarella, concombre à la crème, céleri rave mayonnaise, haricots à la niçoise, chou blanc aux lardons, salade verte, carotte au citron vert, chou rouge aux pommes, salade frisée vinaigrette aux lardons, chou blanc au miel et raisin, tomate crème-persil, chou fleurs mayonnaise, salade italienne, chou chinois vinaigrette à l'huile olive…

<u>Féculents :</u>

Pommes de terre vinaigrette ciboulette, riz provençal, pâtes forestières, salade de pommes de terre piémontaise, riz cantonais, pâtes milanaises, riz hawaïen, salade de pommes de terre aux petits oignons, taboulé aux raisins...

- **Buffet walking diner proposé à 33.50€/pers (prix hors TVA et hors service)**

Le walking diner est la solution idéale pour une soirée où vos invités ne devront pas choisir de place à table et pourront manger, bouger, se parler à leur guise.
La salle est souvent aménagée de tables hautes et nous vous proposons un service en buffet ou sur plateau.

12 dégustations par personne dans l'assortiment proposé :
Dégustations froides :
Tartare de saumon à l'aneth ; carpaccio de noix Saint-Jacques et huile de truffe ; clafoutis au pesto et tomates séchées ; carpaccio de bœuf au Parmesan ; mini macaron salé, briochin au foie gras ; assortiment de bouchées (saumon, chèvre et foie gras), ; tomate cerise farcie au fromage aux fines herbes ; diamant de saumon et raifort ; pépites de boudin noir et pomme ; mini club sandwichs farcis ; brochette de thon rouge au sésame noir ; tomate cerise façon pomme d'amour ; œufs brouillés au saumon fumé ; assortiment de crêpes farcies ; mousse de crabes et crevettes grises ; mini cornet aux trois mousses, cocktail de crevettes ; sandwichs nordiques ; caroline au saumon, macaron au foie gras…

Dégustations chaudes :
Salade frisée aux gésiers de canard ; noix de pétoncles au cresson ; mini potage ; mini panini ; brioches foie gras et figue ; crevettes en chemise de légume ; mignonette de caille au paprika ; croustillant d'escargot ; mini bagnat poulet provençal ; mini cheese hot-dog ; toasts mozzarella et tapenade à la truffe, chou farci ; feuillettés au poisson et petits légumes, mini noix de Saint-Jacques ; bouchées de la mer ; assortiment de brochettes viandes et poissons ; feuilleté provençal ; scampi en tempura ; moule au safran ; scampi sauce aux petits légumes ; tartiflette, mini ravioles ; dés de foie gras poêlé et pomme caramélisée ; aumônières de figue et chèvre frais ; crème brûlée au foie gras ; pastilla ; filet de rouget en chemise de pommes de terre…

3 dégustations sucrées par personne dans l'assortiment proposé :
Mousse au chocolat ; tartelettes au citron ; mousse de spéculoos ; crème brûlée ; mini éclair au chocolat ; macarons ; carré caramel pomme ; tartelettes mousse de framboise ; opéra ; tartelette chocolat croquantine ; trilogie au chocolat ; mini tatin pomme et ananas ; millefeuille vanille et chocolat.....

Le prix ne comprend pas le personnel de service.

- **Buffet Italien à 26.00€ / pers (prix HTVA et hors service)**

- **Éventail de charcuteries Italiennes**

Jambon de parme ; jambon sec ; salami Milano ; saucisson sec ; Pancetta ; Mortadelle ; Coppa
Salade de tomates mozzarella
Olives
Salade italienne
Aubergines grillées
Salade de fèves au pecorino
Mayonnaise au pesto
Petits pains et beurre

- **2 plats chauds au choix**

Ravioles gratinées
Penne bolognaise
Cannelloni au four
Farfalle au jambon cru, pesto et tomates séchées
Escalope milanaise
Lasagne bolognaise
Linguine aux asperges et parmesan -Farfalle aux quatre fromages
Quartier de pizza
Minestrone
Assortiment de petits pains et beurre

- **<u>Barbecue</u>**

1. Barbecue (4 variétés) .....20.00€/pers
   Saucisse de campagne, brochette marinée, lard, pilon de poulet

   Accompagnements :
   Assortiment de 5 crudités (au choix) ; pommes de terre au four ; 3 sauces froides (mayonnaise - andalouse - ketchup) ; pain et beurre.

2. Barbecue (complet) .....35.00€/pers
   Assortiments de viandes : braisade de bœuf Haltinne à l'ail noir ; boudin blanc barbecue ; brochette de scampis ; gigot d'agneau à l'ail des ours ; braisade de volaille limoncello ; merguez ; saucisse aux fromages ; brochette de poisson ; saucisse du sud (tomate-gingembre)...

   Accompagnements :
   Riz provençal ; pâtes forestières ; pommes de terre vinaigrette ; pommes de terre au four, 5 crudités (au choix) ; pain, beurre ; 3 sauces froides (mayonnaise - andalouse - ketchup) et 2 sauces chaudes (au choix)
   + légumes chauds supplément de 4.00€/pers.

3. Jambon à la broche : .....27.00€/pers
   Jambon ou cochon à la broche (viande régionale)

   Accompagnement : pommes de terre rissolées ; pâtes forestières, 5 crudités (au choix) ; 2 sauce froides (mayonnaise - tartare), 2 sauces chaudes (au choix) ; pain et beurre
   + légumes chauds supplément de 4.00€/pers.
   <u>Accompagnement :</u>

   Carotte à l'orange ; chou fleurs aux fines herbes ; tomate mozzarella ; concombre à la crème ; céleri rave mayonnaise ; haricot à la niçoise ; chou blanc aux lardons ; salade verte ; carotte au citron vert ; chou rouge aux pommes ; salade frisée vinaigrette aux lardons ; chou blanc au miel et raisin ; tomate crème-persi ; chou-fleur mayonnaise, salade italiennes ; chou chinois vinaigrette à l'huile olive...

   Sauces chaudes :
   Béarnaise, Poivre vert ; Dijonnaise ; Archiduc ; Choron ; Sambre et Meuse ; Provençale ; Trois poivres.

- **Buffet à thème**

2 échoppes 28.00€/pers (prix HTVA et hors service)
3 échoppes à 32.00€/pers (prix HTVA et hors service)

- **Buffet Italien :**

Minestrone
Assortiment de charcuterie Italienne et crudités
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et salade de roquette
Filets de sardine marinée
Osso bucco

- **Buffet Oriental : (2 plats à choisir)**

Scampis sauce aigre douce
Salade poulet et germes de soja
Émincé de poulet au curry et lait de coco
Dés de porc marinés thaï
Filet de poisson aux lychees
Riz cantonnais

- **Buffet Savoyard :**

Assortiment de charcuteries fines
Fromage raclette, pain et beurre
Salade
Tomates
Pommes de terre en robe des champs et beurre à l'ail

- **Buffet Espagnol :**

Gaspachos (potage froid) ou potage andalou
Calamars frits + sauce
Paëlla
Tortilla espagnole

- **Buffet belge (2 plats au choix)**

Waterzooi à la Gantoise
Stoemp Bruxellois aux lards
Blanquette de veau à l'ancienne
Carbonnades flamandes à la Gueuze
Jambon à l'os sur griffe + mini sandwichs beurrés et crudités
Mignon de porcelet à la Liégeoise
Lapin aux pruneaux
Cocotte de poulet à la Chimay bleu
Dés de volaille Sambre et Meuse

- **Buffet Grec :**

Tzatzíki, olives vertes et noires
Feuille de vigne, poivrons grillés
Salade grecque
Moussaka
Fricassée de moules frites

- **Buffet Marocain (2 plats au choix)**

Couscous d'agneau aux épices
Tajine de porc aux abricots et tomates
Tajine de légumes
Tajine de poulet
Couscous de poulet aux légumes
Couscous de poissons

- **Buffet de pâtes (2 plats au choix)**

Lasagne bolognaise
Penne aux 4 fromages
Tagliatelle au saumon et brocolis
Farfalle à la truffe
Penne carbonara
Spaghetti aux asperges et copeaux de parmesan
Farfalle au pesto et tomates séchées
Lasagne épinard et saumon
Cannelloni gratiné

- **Buffet de brochette**

Mini satés
Brochette de scampis marinée
Brochette de poulet aux ananas
Brochette de poissons
Brochette de porc et champignons

- **Buffet alsacien**

Tarte à l'oignon
Tartiflette au munster
Poulet au Riesling
Choucroute alsacienne

- **Buffet burgers**

Assortiments d'hamburgers bœuf, volaille et végétarien

Accompagnements :
Fromage, salade, tomate, cornichon, oignon rouge
Sauces : mayonnaise, tartare, barbecue, ketchup, andalouse et Giant.
Cuisson à la minute sur plancha.

- **<u>Buffet froid et chaud à 38.00€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

▪ Buffet froid comprenant :

Saumon fumé ; pêche au thon ; tomate crevettes ; duo de terrines de la mer ; jambon cru + melon (en saison) ; duo de terrines forestières ; pilon de poularde ; jambon à l'os ; salade de tomates mozzarella ; salade de carottes ; chou-fleur ; haricots à la niçoise ; pommes de terre vinaigrette ; pâtes forestières.

▪ <u>Buffet chaud (3 plats au choix) :</u>

Carbonnade de bœuf aux lardons
Brochette de dinde provençale
Civet de marcassin (en saison)
Longe de veau au Porto, raisins muscat et poivre vert
Filet de lieu noir à l'ostendaise
Filet de sébaste aux petits légumes.
Dos de cabillaud florentine. (Épinard)
Rouget et spaghetti de légumes au beurre d 'orange
Roulade de veau mozzarella tomate basilic
Dos de saumon sauce Sambre et Meuse ou sauce ciboulette
Carré de cochon de lait au sirop de Liège
Émincé de pintadeau à la mirabelle.
Filet de lieu noir à l'ostendaise.
Émincé de volaille au curry et tomate fraiche
Filet pur de veau au Banyuls et gingembre
Mijoté de veau au miel et légumes du printemps
Filet de porc à la bière «Scladina"
Mignon de porcelet sauce Grand-mère
Navarin d'agneau
Filet de pintade aux noisettes

Accompagnements (2 féculents et 3 légumes au choix) :

Pommes de terre ardennaise ; riz ; tagliatelle ; rösti ; pommes de terre rissolées ; gratin Dauphinois ; purée aux lardons ; brochette de pommes de terre grenaille ; gâteau de pommes de terre et mozzarella ; chicons braisés ; tomates farcies ; haricots princesse ; gratin de courgettes ; étuvée de carottes ; gratin de chou-fleur ; purée de brocoli ou carottes ; flan de légumes, étuvée de choux de Bruxelles ;…

Assortiment de petits pains et beurre

- **<u>Buffet chaud à 32€/pers (prix HTVA et hors service)</u>**

▪ Buffet chaud (3 plats au choix) :

Carbonnade de bœuf aux lardons.
Cocotte de poulet à la Leffe.
Mijoté de porcelet à l'ancienne(marinade vin rouge)
Brochette de dinde provençale.
Dos de saumon sauce Sambre et Meuse ou sauce ciboulette
Mignon de porcelet sauce Grand-mère.
Carré de cochon de lait au sirop de Liège.
Civet de marcassin. (en saison)
Émincé de pintadeau aux champignons
Longe de veau au Porto, raisins muscat et poivre vert
Filet de lieu noir à l'ostendaise
Filet de sébaste aux petits légumes
Navarin d'agneau.
Estouffade de bœuf aux carottes.
Filet de pintade aux noisettes
Dos de cabillaud florentine. (Épinards)

Accompagnements (2 féculents et 3 légumes au choix) :

Pommes de terre ardennaise ; riz ; tagliatelles ; rösti ; pommes de terre rissolées ; gratin Dauphinois ; purée aux lardons ; brochette de pommes de terre grenaille ; gâteau de pommes de terre et mozzarella ; chicons braisés ; tomates farcies ; haricots Princesse ; gratin de courgettes ; étuvée de carottes ; gratin de chou-fleur ; purée de brocolis ou carottes, flan de légumes...
Assortiment de petits pains et beurre.

- **<u>Buffet chaud de pâtes proposé à 17.00 € / pers (prix HTVA et hors service)</u>**

▪ **3 plats au choix parmi :**

Tagliatelle aux scampis et persil italien
Penne aux champignons et Comté
Linguine aux asperges et copeaux de parmesan
Penne bolognaise
Cannelloni au four
Farfalle au jambon cru, pesto et tomates séchées
Spaghetti à la viande parfumé à la truffe
Lasagne bolognaise
Farfalle aux quatre fromages
Lasagne de saumon et épinard
Tagliatelle au saumon fumé et brocoli
Spaghetti carbonara
Penne sauce cresson et noix de pétoncle
Penne aux chanterelles et herbes fraiches
Farfalle volaille et champignons
Fettuccini aux cèpes
Tagliatelles aux fruits de mer et petits pois
Penne aux légumes provençaux
Assortiment de petits pains + beurre

- **Buffet crudités**

▪ **Assortiment de crudités en accompagnement**.....10.00€/pers

8 sortes au choix :
Salade mixte et vinaigrette ciboulette
Salade frisée vinaigrette aux lardons
Taboulé
Chou rouge aux pommes
Chou blanc au miel et raisins
Carotte vinaigrette citron vert
Concombre à la crème
Salade de concombre et pignons de pin à l'huile d'olive
Céleri-rave mayonnaise
Haricots à la niçoise
Pâtes forestières multicolores (mayonnaise-jambon- fromage)
Pâtes milanaises
Riz provençal
Riz hawaïen (ananas-petit pois-huile)
Carottes à l'orange
Chou-fleur mayonnaise
Pâtes grecques et tomates séchées
Pommes de terre vinaigrette ciboulette
Tomates mozzarella et basilic
Chou blanc aux lardons
Salade italienne (poivrons-courgettes-huile d'olive)

- **Buffet fromages et charcuteries (prix HTVA et hors service)**

▪ **Assortiment de fromages et charcuterie** proposé à 15.00€/pers

Assortiment de fromages belges et français ; assortiment de charcuteries fines ; salade mixte ; salade de tomates ; vinaigrette ; sirop de Liège ; fruits secs ; cornichons ; petits oignons au vinaigre ; assortiment de pain et beurre

▪ **Assortiment de fromages** proposé à 10.00€/pers

Assortiment de fromages belges et français ; salade mixte ; vinaigrette ; sirop de Liège ; fruits secs ; assortiment de pains et beurre

- **Buffet de desserts**

▪ **Assortiment de 3 desserts :** (+/-5cm diamètre) proposé à 12.00€/pers

Mini éclair chocolat ; mini forêt blanc ; tartelette citron meringuée ; mini croute caramel-noisette ; baba crémeux mojito ; mini croustillant chocolat passion ; choux chantilly bourbon ; mousse au chocolat ; mille-feuille renversé au caramel ; …

- **Assortiment de 3 mignardises :** (+/- 3 cm diamètre) proposé à 9.00€/pers
  Tartelette citron meringuée ; opéra café ; tartelette framboise ; tartelette pomme d'amour ; macaron ; clafoutis cerise ; mille-feuille crème diplomate ; cannelé Grand Marnier ; feuillantine au chocolat ; fraisier.....

- **Plat unique (prix HTVA et hors service)**

Paëlla garnie.....18.00€/pers
Tartiflette au reblochon.....16.00€/pers
Couscous.....18.00€/pers
Lasagne bolognaise.....14.00€/pers
Macaroni jambon - fromage.....12.00€/pers

- **Buffet 'soirée"**

- **Buffet « en-cas »** proposé à 13.00€/pers

Assortiment de mini cheeseburger ; hot-dog ; panini ; croque-monsieur ; quiche lorraine ; pizza sandwich ; mini sandwichs "tapas" ; feuilleté jambon-fromage ; petit pain gratiné à l'italienne et savoyard…
Servis dans des barquettes en bambou et couverts.

- **Buffet « cornet de pâtes »** proposé à 10.00€/pers.

1 sorte de pâtes au choix : penne, farfalle, macaroni, tagliatelle,
3 sauces au choix : bolognaise ; carbonara ; 4 fromages ; jambon-fromage ; dés volaille et brocoli ; saumon fumé ; scampi...
Servis dans des cornets et couverts.

- **Buffet « burgers »** proposé à 11.50€/pers.

Hamburger pur bœuf ; tomate ; salade ; oignons caramélisés ; cheddar ; frites ; sauce mayonnaise ; riche ; andalouse ; ketchup ; tartare ; Giant

- **Goûter post funérailles**

Comprenant :

Assortiment de brioches aux raisins
Assortiment de 3 morceaux de tartes (riz-abricot-cerise-sucre-pomme)
Café, thé, jus d'orange, eau plate et pétillante, coca, coca zéro
Service et nappage compris.
Supplément :
Jupiler : 2.00€/bouteille (HTVA) - 2.42€/bouteille (TVAC)
Vin blanc ou rouge : 12.50€/bouteille (HTVA) - 15.12€/bouteille (TVAC)

Prix : 17.00€/pers. HTVA - 19.04€/pers. TVAC

- **<u>Repas post funérailles</u>**

Comprenant :

Assortiment de brioches aux raisins
Assortiment de gosettes aux fruits (pomme-cerise-abricot)
1 Sandwich jambon
1 Sandwich fromage
Café, thé, jus d'orange, eau plate et pétillante, coca et coca zéro
Service et nappage compris.
Supplément :
Supplément pour 3 sandwiches : 2.00€/pers.
Jupiler : 2.00€/bouteille (HTVA) - 2.42€/bouteille (TVAC)
Vin blanc ou rouge : 12.50€/bouteille (HTVA) - 15.12€/bouteille (TVAC)
Prix: 16.50€/pers. HTVA - 18.48€/pers. TVAC