



CARTE TRAITEUR

2019

Tarifs exclusifs pour la salle Level2

2019

LEVEL2

ACCUEIL	3
Verre de bienvenue	3
Open bar	4
Dégustations apéritives	5
Corporate	6
VOTRE MENU SUR MESURE	7
Entrées	7
Potages et entremets	8
Plats	8
Dessert et plateaux de fromages	8
VOTRE REPAS (<i>à volonté</i>)	9
Buffets froids	9
Buffets froids-chauds	10
Business Lunch	11
Showcooking à volonté	12
Échoppes	14
Bars salés	15
GOURMANDISES	17
Douceurs	17
Bars sucrés	18
OPTIONS	19
Matériel	19
Adaptation tarifaire	19





ACCUEIL

Verre de bienvenue

BULLES

MARQUIS DE SALLANGES

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

SAINT HONORÉ

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

CAVA ELOCUENTE PRESTIGE

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

SPUMANTE MASCHIO DEI CAVALIERI

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

CHAMPAGNE GRUET

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

CRÉMANT D'ALSACE ET KIR

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

CRÉMANT DU LUXEMBOURG

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

VINS À LA CARTE

VIN BLANC CHARDONNAY

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

VIN ROUGE CÔTES DU RHÔNES

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

VIN ROSÉ CÔTES DU RHÔNES

1 verre
2 verres
1/2 bouteille (3,5 verres)

1/2 bouteille de vin servie en bouteille avec bouchon: 1€

*Commencez la soirée
en beauté!*

Proposition de verres non alcoolisés compris dans les formules
(jus de pomme, jus d'orange, eau chaudfontaine plate et pétillante).

Autres choix possibles de vins, de bulles et de cocktails sur demande.

Open Bar

BAR CLASSIQUE

FORFAIT BOISSONS SERVICE À VOLONTÉ AVEC BAR MAN

Comprenant: eau plate, eau pétillante, Coca Cola normal et zéro, Fanta, jus de pommes et jus d'oranges, vin blanc Chardonnay bio et vin rouge Côtes du Rhône AOC bio ainsi que Jupiler au fût

EXTRA VIN ROSÉ CÔTES DU RHÔNE

EXTRA HOEGAARDEN ROSÉE

EXTRA BIÈRES SPÉCIALES

EXTRA BIÈRES SANS ALCOOL

CAFÉ DELAHAUT PREMIUM EN GRAIN SERVI EN MACHINE NESPRESSO

PETIT BAR À THÉ

9 sortes de thé en sachet en self service

THÉ MENTHE FRAICHE

FORFAIT MARIAGE

Café Delahaut Premium en grain servi en machine Nespresso et son petit bar à thé

DROIT DE BOUCHON

Nous déduisons 2,50€ de votre forfait boissons. Comprend la verrerie, le service, la perte et la casse éventuelle. Nous ne reprenons pas vos vidanges. Service nettoyage non inclus.

Carte des vins sur demande

BAR À GIN

GIN+SCHWEPPEES «PREMIUM MIXER»

Verre de 33cl

Tonic Indian Original

Tonic Citron

Tonic Hibiscus

Tonic Baies roses

Tonic Matcha

Tonic Gingembre & Cardamome

Tonic Lavande et Fleur D'oranger

BAR COCKTAILS SANS ALCOOL

SPIRIT FREE

Verre de 33cl

Pisang sans alcool

Punch sans alcool

Virgin Mojito

...

BAR À BIÈRES SPÉCIALES

BIÈRES SPÉCIALES SERVIES EN BOUTEILLE OU EN FÛT

Selon votre choix

Blanche de Namur

Leffe Blonde ou brune

Houppé

Orval

Chimay

Cuvée des Trolls

Pêche Mel Bush

...

BAR À ALCOOL

MIX SOFT & ALCOOL

Verre de 20cl

Vodka orange / Vodka pomme

Vodka redbull

Rhum coca

Tequila sunrise

Whisky coca

Passoa orange

*Impressionner
vos convives*

Dégustations apéritives

MISES EN BOUCHE DE PRESTIGE

FROIDES

Œufs brouillés à la truffe
Lollipop au saumon fumé, tomate cerise
Tourelle de concombre au fromage frais et œufs de Lompe
Gazpacho andalou et ses dés de poivrons
Rencontre du foie gras et du pain d'épices
Verrine nordique, saumon, truite, oignon rouge
Brochette de tomate mozzarella
Salade thaï, crevette au sésame
Tartare de boeuf à l'italienne

CHAUDES

Patatas bravas, sauce légèrement piquante
Crostini de risotto, magret de canard fumé
Bouillon des sous-bois et ses ravioles
Scampis sautés aux épices cajun, crème bisquée
Soupe de poisson
Salade crétoise et son rouget poelé
Pommes de terre au foie gras
Croque provençal, parme, mozzarella, roquette
Aile de poulet et sa sauce indienne

ÉCHOPPES

Plateau d'huitres
Scampis curry rouge et coco
Carpaccio de bœuf, huile de truffe
Croquette de fromages, huile de truffes
Ravioles et sa sauce truffée

Échoppes disponibles à partir de 100 convives

TAPAS

TAPAS CLASSIQUES

Patatas bravas et sa petite sauce piquante
Tapenade avec ses petits toasts et grisinis

TAPAS EN FOLIE

Saucissons, olives italiennes, fromages et légumes
croquants bio, sauce cocktail maison

ANTIPASTI

Assortiments de charcuteries italiennes
Assortiments de fromages italiens
Légumes grillés
Tomate - Mozzarella
Caviar d'aubergines
Grisini

MEZZE

Tzatziki
Tarama
Houmous
Feuille de vigne farci
Olive grecque
Grisini

SOUTH AMERICA

Guacamole
Salsa
Chips
Accra
Olives

Nos tapas sont servis sur mange-debout

FORFAITS

4 mises en bouche de prestige (2 chaudes + 2 froides) + Tapenade avec ses petits toasts et grisinis
5 mises en bouche de prestige (2 chaudes + 3 froides) + Tapenade avec ses petits toasts et grisinis
6 mises en bouche de prestige (3 chaudes + 3 froides) + Tapenade avec ses petits toasts et grisinis
8 mises en bouche de prestige (4 chaudes + 4 froides) + Tapenade avec ses petits toasts et grisinis
4 mises en bouche + tapas classiques + ½ bouteille de cava

PETIT DÉJEUNER SELF-SERVICE

ASSORTIMENT PETIT DÉJEUNER BIO

Café Delahaut Premium servi par des machines

Nespresso avec système à capsules

Petites viennoiseries

Thé Lipton, eau, jus d'oranges pressées et jus de pomme bio

SUPPLÉMENT PRÉPARÉ MINUTE

Œufs sur le plat

Œufs brouillés

omelette classique

omelette provençale (tomates, poivrons, lardons, jeunes oignons)

PAUSE CAFÉ SELF-SERVICE

CAFÉ ET SES DOUCEURS

Café Delahaut Premium servi par des machines

Nespresso avec système à capsules et ses petits en-cas,

Thé Lipton, Eau plate et pétillante Chaudfontaine, jus d'oranges pressées et jus de pommes bio



VOTRE MENU SUR MESURE

Entrées

ENTRÉES FROIDES



Carpaccio de bœuf à la crème légère de parmesan et sa salade roquette
Assiette italienne (mini carpaccio, salade de pâtes et charcuterie italienne)
Assiette de charcuterie ardennaise
Dôme de saumon au fromage frais
Foie gras au spéculoos maison, chutney aux mangues et son pain brioché
Duo de saumon «fumé et gravlax» et sa salade croquante

ENTRÉES CHAUDES



Aumônière de poulet au curry vert - Lait de coco et ses légumes thaïs croquants
Médaille de sole aux petits légumes
Petite nage de scampis sur un lit de poireaux braisés
Risotto de la mer safrané avec dés de chorizo, rougets poêlés et pesto rouge
Trio de scampis, frits, épicés tandoori et gambas à l'ail
Carta Fata de saumon et cabillaud aux petits légumes
Risotto truffé aux noix de Saint-Jacques et chips de ganda
Brochette de Saint-Jacques lardées et scampis avec sa crème de crustacés
Tartare de bœuf à l'italienne, tomates confites, cacahuètes torrifiées et foie gras poêlé

Disponibles également sous forme de plats

Potages et entremets

POTAGES

Crème à la courgette, croustillant de bacon et fromage frais
Velouté d'asperges, pointes d'asperges et jambon ganda
Consommé de volaille thaï et ravioles
Crème ailée et ses petits gris de Namur
Soupe à l'oignon, gruyère et croutons ailés
Consommé de champignons des bois et ravioles au foie gras

ENTREMETS

Brunoise de Fraises et Ananas au Basilic et sa boule de Glace Vanille
Sorbet de citron accompagné d'alcool au céleri vert
Sorbet à la violette et eau de Villée



Plats

METS D'EXCEPTION

Roulade de volaille aux petits légumes avec riz pilaf et crème à l'estragon
Filet pur de porc lardé farci aux chicons braisés avec son jus corsé au romarin et ses pommes-de-terre à l'ail et romarin
Filet de canette à la normande avec ses légumes de saison et son gratin dauphinois
Canard aux 2 façons (magret et cuisse), sauce au miel et légumes au wok et pommes-de-terre au four
Tagliata de bœuf à l'italienne et salade de roquette
Piccata d'agneau au petit jus corsé aux épices du souk, röstis et légumes croustillants
Dos de cabillaud royal avec écailles de vitelotte, carottes glacées et purée de Pierre Legrand
Cabillaud aux olives et tomates confites, carottes glacées et pommes-de-terre grenaille
Couronne d'agneau au petit jus corsé avec risotto de pâtes grecques

Repas pour les enfants: macaronis/fromage, poulet/compote ou boulettes sauce tomate (ou autres sur demande).

↗
On pense aussi
aux plus petits

Desserts et plateaux de fromages

PÂTISSERIES

Moelleux au chocolat et sa boule de glace au lait d'amande
Pain perdu, pommes caramélisées et sa glace vanille
Crème brûlée maison
Tiramisu au spéculoos glacé
Traditionnelle dame blanche
Dacquois et biscuits aux amandes
Tartelette au citron meringuée
Duo de mousse au chocolat
Panna cotta, fruits de saison

FROMAGES

BUFFET FROMAGES

Fromages belges et français – Salade bar

BUFFET FROMAGES ET CHARCUTERIE

Fromages/charcuteries belges et françaises – Salade bar

FROMAGES SERVIS À TABLE

Feuilleté de chèvre au romarin et mesclun
Chèvre lardé et sa petite salade croquante
Petite assiette de fromages



REPAS

Buffets froids

SANDWICHES

ASSORTIMENT DE DIFFÉRENTS PAINS FERMÉS

- USA: pain blanc, américain, cornichon, salade
- Italie: wrap, jambon de Parme, tomates, salade roquette
- Brie: pain gris, brie, miel, salade et noix
- Dagobert: pain blanc, jambon, fromage, mayo, œufs cuits durs et salade
- Végétarien: bruschetta, tomates, mozzarella, pesto vert
- Poisson: pain polaire, saumon fumé, sauce cocktail, dés de pommes

ASSORTIMENT DE DIFFÉRENTS PAINS OUVERTS

- Grec : 1/2 tzaziki, 1/2 tarama
- Mexicain: roastbeef, maïs, Guacamole, sauce Salsa
- USA: américain préparé, petits oignons
- Poisson: mousse de saumon, œufs de Lombe
- India: poulet curry, fraises
- Duckie: rillettes de canard, cornichons, moutarde
- Végétarien: fromage frais, concombre
- Nordique: salade de scampis à l'ail

CLASSIQUE

ASSORTIMENT TRADITIONNEL

- Pain de viande maison
- Pilons de poulet aux épices du souk
- Tomates farcies à la truite fumée safranée
- Saumon fumé et ses garnitures
- Miroir de charcuteries (3 sortes)
- Taboulé à l'orientale
- Salade de pâtes et assortiment de crudités de saison

DÉCOUVERTE

ASSORTIMENT SURPRISE

- Dôme de saumon fumé au fromage frais
- Tomates à la mousse de truites safranée
- Cascade de grosses crevettes
- Terrine de poissons
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, vieux vinaigre balsamique
- Roastbeef
- Miroir de charcuteries (4 sortes)
- Salade de pommes-de-terre à l'ancienne, mayonnaise moutardée, lardons
- Salade de pâtes à l'italienne
- Assortiments de crudités de saison

PRESTIGE

ASSORTIMENT DE LUXE

- Cocktail de crevettes
- Terrine aux 3 poissons
- Saumon «Belle-vue»
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Roastbeef
- Foie gras au spéculoos maison, chutney aux mangues
- Miroir de charcuteries (5 sortes)
- Pommes-de-terre, lardons sautés, haricots, vinaigre de framboise
- Salade périgourdine (salade de lentilles aux gésiers de canard et cuisse de canard confite)
- Salade de pâtes à l'italienne
- Tomate-mozzarella, pesto «maison»
- Assortiments de crudités de saison

Buffets chauds-froids

CLASSIQUE

ASSORTIMENT TRADITIONNEL

Froid:

Saumon fumé et ses garnitures
Tomates farcies à la truite fumée safranée
Rencontre du melon et du jambon de Parme (en saison)
Assortiment de saucissons
Taboulé à l'orientale
Salade de pâtes à la grecque: tomates, concombres, olives, féta

Chaud:

Médaille de sole aux petits légumes
Filet pur de porc, jus corsé au romarin
Tikka massala: poulet au curry rouge et lait de coco
Pennes aux 4 fromages
Gratin dauphinois
Riz pilaf
Poêlée de légumes de saison

GOURMAND

ASSORTIMENT TERRE ET MER

Froid:

Cascade de saumon fumé et ses garnitures
Carpaccio de saumon, baies roses et citron vert
Rencontre du melon et du jambon de Parme (en saison)
Tomates farcies à la truite fumée safranée
Tartare de bœuf à l'italienne
Salade de pâtes à l'italienne

Chaud:

Tikka massala: poulet au curry rouge et lait de coco
Petite nage de scampis, rougets et médaillon de sole, beurre blanc à la vanille
Filet pur de porc, jus corsé au romarin
Gratin dauphinois
Riz pilaf
Poêlée de légumes de saison



DÉCOUVERTE

ASSORTIMENT SURPRISE

Froid:

Elbot fumé et ses garnitures
Carpaccio de saumon, dés de pommes, citron vert
Tomates farcies aux écrevisses
Rillettes de canard et toasts
Assortiment de charcuteries
Salade de pâtes à la grecque

Chaud:

Magret de canard au miel
Dos de saumon à l'aneth
Mini brochette d'agneau et ratatouille
Fagotini à la truffe
Gratin dauphinois
Riz pilaf
Poêlée de légumes de saison

PRESTIGE

ASSORTIMENT DE LUXE

Froid:

Foie gras au speculoos maison, pain brioché
Duo de saumon fumé et elbot avec ses garnitures
Carpaccio de bœuf à l'italienne, parmesan, dés de foie gras, vieux vinaigre balsamique, roquette
Bouquetière de crustacés
Salade périgourdine (salade de lentilles aux gésiers de canard et cuisse de canard confite)
Salade de pâtes du chef

Chaud:

Entrecôte irlandaise grillée en salle avec sa sauce chaude au choix
Risotto au pesto rouge et rouget
Ballotine de saumon et scampis, crème aneth
Brochettes d'agneau, jus corsé aux épices du souk
Taboulé à l'orientale
Gratin dauphinois
Poêlée de légumes de saison

Tous nos buffets sont accompagnés de pain et beurre.

À L'ITALIENNE

ASSORTIMENT

Froid:

Carpaccio de bœuf à l'italienne, parmesan, dés de foie gras, vieux vinaigre balsamique, roquette
Rencontre du melon et du jambon de Parme (en saison)
Salade de pâtes à l'italienne
Parmesan et légumes grillés
Grisinis et tapenades
Bruschetta

Chaud:

Polpettes: boulettes siciliennes
Tagliata de bœuf (en salle)
Involtini: roulade aubergines grillées, speck et mozzarella
Pennes à la truffe
Lasagne au saumon

VÉGÉTARIEN

ASSORTIMENT

Froid:

Trio de houmous
Parmesan et légumes grillés
Galette de lentilles
Bagel végété
Sablés au thym et roquefort
Chips de légumes
Taboulé oriental

Chaud:

Boulettes pois chiche - courgette
Chaussons ricotta - épinards
Lasagne aux légumes du soleil
Involtini: roulade de mozzarella et aubergines grillées
Poêlée de légumes de saison

Business lunch

Pour vos événements
corporate

SERVICE À TABLE

ENTRÉES

Bavarois de saumon, chiffonade de saumon fumé, crème épaisse à l'aneth et raifort
Tomate mozzarella au pesto et vieux balsamique
Grosses crevettes d'eau douce au curry vert, coco et légumes sautés
Terrines préparées par nos soins servies comme hamburger, confit d'oignons et aïelles
Volaille farcie aux poivrons confits, salade croquante d'herbes fraîches
Cabillaud en brandade, coulis et herbes fraîches, toast au parfum de truffes

PLATS

Volaille grillée de chez nous, béarnaise maison, légumes de saison
Carta-fata de Sandre, légumes de saison
Carbonnade de bœuf à la bière de Floreffe, oignons cuits sur peau, fleur de sel, herbes sauvages
Filet de saumon rôti et son flan de légumes de saison
Blanquette de veau à l'ancienne, mirepoix de légumes de saison

DESSERTS

Croquant au chocolat belge
Bavarois de fruits rouges et son coulis
Tiramisu au spéculoos et caramel au beurre salé
Duo de mousse au chocolat de chez nous

BUFFET

BUFFET BUSINESS A

Saumon fumé et ses garnitures
Tomates farcies à la truite fumée safranée
Le Pain de Viande Maison
Pilons de Poulet aux épices du souk
Miroir de Charcuteries (3 sortes)
Taboulé à l'Orientale
Salade de Pâtes froides
Assortiment de Crudités de saison

BUFFET BUSINESS B

Dôme de Saumon fumé au Fromage frais
Tomates farcies aux écrevisses
Cascade de grosses Crevettes
Terrine de Poissons
Salade de Pâtes à l'Italienne
Carpaccio de Bœuf, copeaux de Parmesan, vieux Vinaigre Balsamique
Salade de Pommes de terre à l'ancienne, Mayo-moutardée, Lardons
Roastbeef
Miroir de Charcuteries (4 sortes)
Assortiments de Crudités de saison

Tous nos business lunch sont accompagnés de pain et beurre.

Découvrez nos burgers
flambés au chalumeau!

Showcooking À VOLONTÉ

Les plus appréciés



BURGERS CLASSIQUES

ASSORTIMENT DE 3 BURGERS CLASSIQUES

Le Belgian: Burger 100% pur bœuf belge, lard grillé, salade croquante, cheddar double, tomates, oignons rouges

L'Italian: Burger 100% pur bœuf belge, jambon de Parme, croquant de roquette, copeaux de parmesan, tomates

Le Swiss: Burger 100% pur bœuf belge, salade croquante, tomates, fromage raclette et/ou emmental



BURGERS DE LUXE

ASSORTIMENT DE 3 BURGERS CLASSIQUES + 1 BURGER DE LUXE

Le Mexican: Burger 100% pur bœuf belge, maïs, sauce salsa, nachos et guacamole

Le Franco Belge: Burger 100% pur bœuf belge, brie de Meaux au lait cru, roquette et sirop de Liège

Le Grec: Burger 100% pur bœuf belge, salade croquante, rondelles d'olives, feta et piments

Le French: Burger 100% pur bœuf belge, salade croquante, foie gras flambé, tomates du jardin et confiture de figes

L'Hawaïan: Burger 100% pur bœuf belge, mozzarella, jambon et ananas

Le Forza italia: Burger 100% pur boeuf belge, gorgonzola, tomates confites et roquette

Le Napolitan: Burger 100% pur boeuf belge, mozzarella et coppa

Le Spanish: Burger 100% pur boeuf belge, manchego et chorizo

Le Chef: Burger 100% pur bœuf belge et toute la créativité du Chef

Le Veggie: Burger de Tofu mariné au romarin, légumes de saison et fromage belge

Le Glutenfree: Burger 100% pur bœuf belge, cheddar, tomates, salade croquante et son pain sans gluten

Le Vegan: Steak de Boulgour et de lentille corail cuits, fromage Saint Nectair au lait cru et courgette

BURGERS DU TERROIR

ASSORTIMENT DE 3 BURGERS DU TERROIR

Le Belgian Houppes: Burger 100% pur bœuf belge mariné à la Houppes, lard grillé, salade croquante, tomate, oignon rouge et fromage maison à la Houppes

Le Béa: Burger 100% pur bœuf belge, salade croquante, tomate, oignon rouge, sauce béarnaise et lard grillé

L'Orval: Burger 100% pur bœuf belge mariné à l'Orval, oignon rouge, roquette et fromage de l'abbaye

Le Namur Burger: Blanc de poulet grillé, salade et tomate du jardin, sauce Sambre & Meuse

Le Salmon Burger: Pavé de saumon grillé à l'huile d'olive première pression, oignon rouge, tomates cerise et sauce citronnée

Les sauces accompagnants nos burgers sont: Mayonnaise, Ketchup, 3 Poivres, Andalouse et Cocktail.

PIADINAS

ASSORTIMENT DE PIADINAS (wraps à l'italienne froids &/ou chauds grillés minute à volonté)

Piadina Verde: Tomates fraîches, mozzarella, tomates confites, roquettes et pesto vert

Piadina Parma: Jambon de Parme, roquette, tapenade de tomates séchées et aubergines grillées

Piadina Pollo: Émincés de poulet grillé, poivrons grillés, carottes rapées et salade

Piadina Nordica: Saumon fumé, fromage frais, câpres, salade et concombre

ASSORTIMENT DE PIADINAS VÉGÉTARIENNES (wraps à l'italienne froids &/ou chauds grillés minute à volonté)

Piadina Zucchina: Courgette grillée, oignon grillé, œuf et roquette

Piadina Funghi: Champignon, oignon, poivron grillé, carotte rapées

Piadina Caprese: Tomates, mozzarella, roquette

Piadina Nordica: Saumon fumé, fromage frais, câpres, salade et concombre

BBQ

GRILLADE DE SAUCISSES, PILONS DE POULET

GRILLADE DE LARD, SAUCISSE, BROCHETTES DE VOLAILLE

GRILLADE DE LARD, SAUCISSE, BROCHETTES DE VOLAILLE, BROCHETTE DE BOEUF, BROCHETTE D'AGNEAU

SUPPLÉMENT VIANDE

Merguez

Saumon en papillote

Nos grillades sont accompagnées d'un buffet comprenant: pommes-de-terre, salade à la grecque et taboulé oriental. Les sauces accompagnant nos BBQ sont: Mayonnaise, Ketchup, 3 Poivres, Andalouse et Cocktail.

Comme
à la maison



COCHON À LA BROCHE

TOUT EST BON DANS LE COCHON

Cochon de lait entier cuit à la broche (*1 type de saveur*)

Pommes-de-terre

Taboulé oriental

Salade à la grecque

Salade bar

Sauces froides: Mayonnaise, Ketchup, 3 Poivres, Andalouse et Cocktail.

Saveurs au choix:

Nature

Aromatisé aux 5 épices

Aromatisé au romarin

Mariné au jus de légumes

Mariné à la Houppes

Plat disponible à partir de 100 convives. Possibilité de servir sous forme de burger.

TABLES DU MONDE

TABLE ESPAGNOLE

Paella crustacés: moules, gambas, calamars

Paella royale: moules, gambas, chorizo, poulet...

TABLE MAROCAINE

Couscous: Merguez et brochette de poulet

Couscous royal: Merguez, brochette de poulet et brochettes d'agneau

TABLE TERRE ET MER

Scampis/Poulets sautés en salle sur légumes croquants

PÂTES

ASSORTIMENT DE 2 PÂTES CLASSIQUES

OU ASSORTIMENT DE 3 PÂTES CLASSIQUES

Tomate-crème: tomates séchées, crème et concentré de tomates

3 Fromages: gorgonzolla, mozzarella et Parmesan

Funghi: crème, pancetta italienne, champignons

Arrabiata: tomates, crème et lardons

Chef: tomates, crème, champignons, jambon et basilic

Gamberetti: scampis, tomates, crème et lanières de poivrons

Salmone: saumon, crème et ciboulette

Provençale: tomates et légumes du soleil

Carbonara: pancetta italienne, œufs et parmesan

Pollo: poulet, champignons, crème

Pennes à la truffe et parmesan

ASSORTIMENT DE 3 PÂTES DU MONDE

Asia: nouilles sautées au poulet, curry rouge et lait de coco

Italia: penne au pesto vert, tomates cerises et mozzarella

Hawaï: riz japonais, saumon frais, avocat, carotte, graines de sésame et sauce soja



Échoppes

ESPAGNOLE

ASSORTIMENT DÉLICIES D'ANDALOUSIE

Gazpacho andalou

Calamars frits

Oignon rouges frits

Patatas bravas

Paëlla

Salade de moules

Chorizo et manchego

BELGE

ASSORTIMENT DU PLAT PAYS

Roulade de jambon d'Ardenne et céleri

Verrine de crevettes

Hareng à la moutarde

Suprême de volaille Sambre & Meuse

Mini boulet liégeois

Filet de porc sauce grand-mère

Poêlée de légumes de saison

Frites

ITALIENNE

ASSORTIMENT SAPORE DI ITALIA

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, vieux vinaigre balsamique

Involtini: roulade aubergines grillées, speck et mozzarella

Tortellinis farcis et pâtes froides

Lasagne aux légumes du sud

Salade italienne: jambon italien, mozzarella, roquette, tomates cerise, olives, crème balsamique

Assortiment de charcuteries italiennes

ASIATIQUE

ASSORTIMENT DÉLICIES D'ASIE

Salade asiatique: coleslaw, crevette rose

Poulet au lait de coco et curry rouge

Porc caramel

Wok de nouilles sautées au canard et légumes

Sushi et maki

Nems et sa sauce aigre-douce

Riz parfumé au jasmin

Toutes nos échoppes sont disponibles à partir de 50 convives.

Bars salés

BAR À PATATES

ASSORTIMENT

La forestière: pomme de terre cuite au four, émincés de poulet, sauce champignon, crème, lardons, croutons

Saumon: pomme de terre cuite au four, saumon fumé, poêlée de légumes

4 fromages: pommes-de-terre cuite au four, 4 fromages,

SUPPLÉMENT

Jambon, lardon, saumon fumé, poêlée de légumes, sauce fines herbes

BAR À BROCHETTES

ASSORTIMENT DE 3 BROCHETTES

Brochettes d'agneau, volaille, porc et/ou bœuf.

Salad bar et pomme de terre/pomme au four/taboulé, pain

Sauces froides: Mayonnaise, Ketchup, 3 Poivres, Andalouse et Cocktail.

SUPPLÉMENTS

Sauces chaudes: poivre, moutarde, champignons, thym, chef

Gratin Dauphinois

Pommes grenailles

Brochettes de scampis

BAR À SAUCISSES

ASSORTIMENT

Pain saucisses, merguez, hot dogs

Oignons caramélisés, fromage, pomme au four

Sauces froides: Mayonnaise, Ketchup, 3 Poivres, Andalouse et Cocktail.

Salad bar (salade, tomates, oignons)

BAR À CROQUETTES

ASSORTIMENT DE 3 CROQUETTES MAISON

Crostini de risotto, magret de canard fumé

Croquette de fromage d'Abbaye

Croquette de crevettes de la mer du Nord

Croquette jambon de Parme, tomates séchées

Croquette de champignons et Truffe

Notre bar à croquettes est accompagné d'un salad bar, de pâtes à l'italienne et de salade de pommes-de-terres à l'ancienne, mayonnaise moutardée, lardons

BAR À BOULETTES

ASSORTIMENT DE 3 BOULETTES EN SAUCE

Classique: sauce tomates fraîches

Provençale: sauce tomates fraîches et légumes du soleil

Liégeoise: sauce à base de sirop de Liège, oignons, raisins

Sambre et Meuse: sauce tomates fraîches, crème et estragon

Grand-mère: sauce à base de fond brun, oignons grelots et lardons

SUPPLÉMENTS

Frites et mayonnaise maison

RACLETTE

ASSORTIMENT TRADITIONNEL

Froid:

Assortiment de charcuteries fines (coppa, jambon cuit, bacon, rosette, jambon de Parme)

Bar à crudités

Cornichons et oignons vinaigre

Chaud:

Assortiment de fromages à raclette (nature, caractère, vin blanc, poivre)

Pommes-de-terre au four

BAR À SOUPES

POTAGE FAÇON GRAND-MÈRE SERVIE À LA MINUTE DEVANT LE CLIENT

Trio de soupes suivant la saison

Accompagnements: 3 sandwichs ouverts au choix, pain, beurre, croûtons, fromage, ciboulette, persil, ...

Parfaits
pour votre
soirée d'anniversaire

BAR À CRÊPES SALÉES

CRÊPES PRÉPARÉES DEVANT LE CLIENT

Classique: base de sauce béchamel, jambon/fromage, oeufs, oignons et tomates

Forestière: lardons, champignons, oeufs, oignons et tomates

Italienne: jambon italien, oeufs, oignons et tomates

Fromage: raclette et/ou chèvre, oignons

Marine: saumon fumé et/ou scampis, oeufs, oignons et tomates

Notre bar à crêpes salées est accompagné d'un salade bar

Un voyage
de saveurs!

BAR À PITAS

ASSORTIMENT DÉLICIES D'ANKARA

Pain pitta artisanal avec mix de viandes marinées et grillées (poulet, porc, boeuf)

Salad bar (salade, tomates, maïs, concombres, chou blanc, carotte et feta)

Sauces froides: Mayonnaise, Ketchup, Cocktail, Andalouse et à l'ail.

BAR À BURRITOS

ASSORTIMENT DÉLICIES DU MEXIQUE SERVI À LA MINUTE DEVANT LE CLIENT

Chili con carne

Poulet épicé, sauce tomate et lanières de poivron

Salad bar complet du marché (salade, tomates, maïs, oignons rouges, haricots rouges)

Guacamole

Sauce piquante

Riz au citron vert et coriandre

Cheddar

SUPPLÉMENTS

Crème fraîche

Servi sous forme d'un burrito grande tortilla de blé.

Possibilité de servir sous forme de 3 tacos croustillants à la farine de maïs moyennant supplément.

BAR À SUSHIS

ASSORTIMENT DES DÉLICIES DE GEISHA

Plateau de différents sushis

Plateau de différents makis (feuilles de nori)

Salade de chou à la japonaise

Gingembre mariné au vinaigre

Sauce soja sucrée, sauce soja salée, Wasabi

BAR USA

ASSORTIMENT BORN IN THE USA

Chicken wings *Ailes de poulets*

Onion rings *Rondelles d'oignon frits*

Potatoes wedges *Quartiers de pommes-de-terre*

BBQ ribs *Travers de porc sauce BBQ fumée*

Hot dog *Pain saucisse*

Caesar salad *Salade César*

Corn on the cob *Maïs grillé*

Crab cake *Gâteau de crabe*

SUPPLÉMENTS

Cornbread *Pain de maïs*



GOURMANDISES

*Délicieusement
chocolaté*



MIGNARDISES

PETITES DOUCEURS

Choux à la crème, Brownies, éclairs au chocolat

CAKES SANS GLUTEN DE STÉPHANIE

Chocolat/Chocolat banane/Nature/Citron/Coco

MIGNARDISES GOURMANDES DE LUXE

Brownies, croquant au chocolat, macarons, éclairs

Buffet mignardises servi sur ardoise, possibilité de service sur table, ou assiette

ARBRE À GÂTEAUX

Goût à définir pour les gâteaux + brownies, croquant au chocolat, misérables (70% gâteaux et 30% mignardises)

Douceurs

WEDDING CAKE

WEDDING CAKE DE CAROLINE & MIGNARDISES GOURMANDES

Goût et déco à définir pour le wedding cake + brownies, croquant au chocolat, macarons (70% wedding cake et 30% mignardises)

WEDDING CAKE DE CAROLINE

Goût et déco à définir

Supplément: décoration, fleurs, plateau de présentation...

PÂTISSERIE DUMONT

Goût à définir pour les gâteaux + brownies, croquant au chocolat, misérables (70% gâteaux et 30% mignardises)

Pour les gourmands

Bars sucrés

BAR À MILK-SHAKES

Verres de 33cl

CLASSIQUE À LA GLACE VANILLE

Fruits frais de saison

Fruits exotiques

Chocolat

Caramel

FROM NEW-YORK

Peanut butter *Beurre de cacahuètes*

Salted caramel *Caramel beurre salé*

Oréo

Kinder Bueno

Bars sucrés disponibles à partir de 35 convives.

BAR À FRUITY-SHAKES

Verres de 33cl

CLASSIQUE AVEC 3 FRUITS AU CHOIX

Fruits frais de saison

Fruits exotiques

SUPPLÉMENTS

Smoothie détox

Smoothie minceur

Smoothie 100% vitaminé

Smoothie énergisant

Smoothie à base de légumes

CANDY BAR

CLASSIQUE

Dents de dracula
Schtroumpfs
Pêches
Fraises tagada
Cuberdons

FANCY

Candy bar classique
Marshmallow
Brochettes de bonbons



GAUFRES

GAUFRES DE LIÈGE OU GAUFRES DE BRUXELLES À GARNIR

Sucre
Chocolat chaud
Chantilly
Pâte à tartiner chocolat noisettes
Confiture
Pépites de chocolat
Amandes grillées

SUPPLÉMENTS

Fruits frais de saison, glace

PIMP MY COOKIES

SWEET TABLE

Cake pops décoré (nature, brownies, spéculoos)
Cookies natures servis chauds devants le client (pépites de chocolat, éclats de caramel, mini marshmallows)

FÊTE FORAINE

CLASSIQUE

Barbes à Papa
Pommes d'Amour
Beignets aux pommes
Croustillons
Churros

ASSORTIMENT DE POP CORN 3 SAVEURS

Chocolat
Sucré
Caramel

*Ravissez
vos invités*

CRÊPES

ASSORTIMENT DE 3 CRÊPES SERVIES À LA MINUTE DEVANT LE CLIENT

Sucre blanc, roux et cassonade
Confitures
Pâte à tartiner chocolat noisettes
Chocolat chaud
Chantilly

SUPPLÉMENTS

Fraise, Fruits des bois, Banane, Pommes caramélisées,
Boule de glace

VERRINES

ASSORTIMENT DE DOUCEURS SUCRÉES

Mousse au chocolat
Fromage blanc et fraises
Mousse au fruit de la passion
Mascarpone et spéculoos



OPTIONS

Matériel

•

MISE EN PLACE

MANGE-DEBOUT STARK MÉTAFOX
MANGE-DEBOUT + NAPPAGE NOIR
TABLE RONDE ET CHAISES VELOURS
NAPPAGE BLANC ET DRESSAGE
VAISSELLE CONTEMPORAINE CARRÉE BUFFET
VAISSELLE CONTEMPORAINE CARRÉE 2 SERVICES
VAISSELLE CONTEMPORAINE CARRÉE 3 SERVICES
VAISSELLE CONTEMPORAINE CARRÉE POUR SHOWCOOKING
TABLE BUFFET RECTANGULAIRE
HOUSSE BLANCHE VIENNA
DÉCORATION MANGE-DEBOUT

Adaptation tarifaire

•

MOINS DE 30 COUVERTS: compter le personnel en plus à 35€/h
DE 30 À 40 COUVERTS: + 15% sur le prix du catering
DE 40 À 50 COUVERTS: + 10% sur le prix du catering
À PARTIR DE 50 COUVERTS: prix normal service compris

MOINS DE 2 ANS: gratuit
DE 2 À 6 ANS: compté comme 1/2 adulte
DE 6 À 12 ANS: compté comme un 1 adulte pour la nourriture, comme 1/2 adulte pour l'open bar et pour le verre d'accueil
À PARTIR DE 12 ANS: compté comme un adulte

PRIX RÉDUIT: lundi et mercredi

Tous nos prix s'entendent hors TVA

La TVA appliquée est de 12% sur le catering et de 21% sur les boissons

