

Catering 'Entreprises' (exemples)

Petit déjeuner à 12€

- Assortiment de pains de campagne et beurre
- Pistolets
- Confiture maison, choco
- Fromage de Hollande
- Jambon cuit
- Oeufs durs
- Yaourt nature, coulis de framboise
- Céréales
- Jus d'orange
- Café, thé et chocolat chaud

Petit déjeuner à 15€

- Assortiment de pains de campagne et beurre
- Pistolets et viennoiseries
- Confiture maison, choco côte d'or lait et pur
- Fromage de Hollande
- Jambon cuit
- Oeufs brouillés et bacon
- Yaourt nature et fruits frais
- Céréales
- Jus d'orange
- Café, thé et chocolat chaud

Lunch à 12€

Minis ciabattas (5 pièces /pers.) présentés ouverts, garnitures à choisir :

- Fromage frais aux herbes
- Américain, oignons et câpres
- Salade de thon, cressonnette
- Poulet curry aux pommes et coriandre
- Oeuf mimosa et bacon
- Pâté de campagne, chutney de figues
- Rillettes de sardines et menthe fraîche
- Jambon italien, tomate, mozzarella, basilic
- Camembert, crème balsamique et pignons grillés
- Rosbif, copeaux de Parmesan et roquette
- Bleu d'Auvergne et noix
- Mini-club
- Salade de crabe, concombre
- Crevettes grises, concassé de tomates
- Truite fumée, raifort et aneth
- Fromage de chèvre doux, pesto et tomate confite
- Saumon fumé, échalotes, ciboulette
- Ecrevisse sauce cocktail

Potage à choisir parmi les propositions suivantes:

- Potage potiron au curry doux
- Crème de poireaux au Boursin fines herbes
- Soupe de pois et jambonneau
- Soupe paysanne aux légumes d'hiver et lardons
- Suprême de poivrons et tomate au basilic
- Velouté de champignons et courgettes
- Crème de carottes à l'estragon
- Minestrone

Lunch à 15€

Assortiment de quiches

Fromage de chèvre, tomates confites et courgettes
Saumon fumé et fromage frais aux herbes
Poireaux et lardons
Epinard, brie et pignons

Petit assortiment de salades

Frisée aux lardons
Choux chinois, pommes fruit et raisins
Carottes et céleri râpés
Mixte
Lentilles, tomates cerises et oeufs durs

Menu à 23€

- Mousse de truite fumée, écrevisses et dressing aux fines herbes
- Carré de porc saumuré à la trappiste Rochefort et sirop de Liège, Légumes glacés
- Tartelette «crumble» aux pommes et glace au speculoos

Menu à 25€

- Tarte fine au rouget et à la tapenade
- Rôti de veau braisé aux artichauts et aux petits pois, risotto parfumé à l'huile de truffe
- Parfait à l'orange

Menu à 27€

- Saumon mariné au sel marin et à l'aneth, sauce gravlax
- Suprême de pintade à l'orange, assortiment de légumes de saison et grenailles aux herbes
- Panna cotta et soupe de fraises

Menu à 28€

- Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras et crème balsamique
- Filet de truite de la pêcherie d'Hatrival aux amandes grillées, pommes de terre nouvelles à la crème de ciboulette
- Moelleux au chocolat

Menu à 30€

- Pétales de saumon et saint-jacques marinés au basilic
- Filet d'agneau en croûte d'herbes, brochette de légumes du soleil, gratin dauphinois
- Cheesecake au speculoos et coulis de framboises

Menu à 30€

- Cassolette de scampis en zarzuela
- Blanc de volaille fermier aux asperges, mousseline de cresson
- Café glacé parfumé à l'amaretto

Menu à 32€

- Zakouskis : feuille de chicon farcie de tartare de jambon d'Ardenne au fromage frais, cocktail de crevettes grises et pommes fruit à l'aneth en verrine, blinis de truite fumée et raifort, cuillère de guacamole et dés de saumon fumé
- Crème d'asperges
- Duo de poussin et ris de veau en sauce tomatée à l'estragon, grenaille rôties et salade de jeunes pousses
- Tartelette aux framboises

Barbecue à 20€

(Prix par personne, hors TVA)

- 4 viandes / crustacés
 - 2 à choisir parmi :
saucisse de campagne, merguez, lard, pilon de poulet, blanc de poulet mariné au miel, brochette de porc fumé et lard
 - 2 à choisir parmi :
entrecôte, brochette de scampi, gambas géante, côte d'agneau, brochette de boeuf, médaillon d'agneau
- 3 salades fraîches de légumes crus
Exemples : jeunes pousses, carottes râpées, concombre à l'aneth
- 3 salades fraîches de légumes cuits
Exemples : champignons en persillade, salade ardéchoise (haricots verts, blancs et rouges, vinaigrette aux noix), chou fleur à l'indienne
- 3 féculents
Exemples : taboulé à la menthe fraîche, pommes de terre, pâtes à la provençale
- 3 sauces
Exemples : mayonnaise, cocktail, béarnaise, moutarde, poivre

Un minimum de 25 convives est requis pour cette formule

Ces prix (HTVA12%) comprennent la livraison, la préparation sur place et la mise sur assiette.

Si vous désirez un service complet de la livraison au rangement complet du repas et de la vaisselle, un devis vous sera remis

Aarzel niet om een persoonlijke voorstel in het Nederlands te vragen