

Occasions spéciales

Buffet chaud de pâtes à 12€

Penne et trois sortes de sauces à choisir :

- Bolognaise
- Carbonara
- Scampis, pesto
- Forestière : champignons, lardons
- Jambon, fromage
- Dés de poulet, sauce safranée à la ciboulette
- Scampis en zarzuela : sauce tomatée vin blanc, cognac et piment d'espelette
- Végétarienne : sauce tomate aux légumes du soleil et olives
- Quatre fromages
- Putanesca : tomates, olives, anchois, câpres, ail et piment
- Magret de canard et foie gras (supplément de 4 euros)
- Saumon fumé, sauce citronnée fines herbes (supplément de 2 euros)

Le prix (HTVA de 12%) comprend le service des pâtes, la fourniture des 'cornets' et des couverts jetables, ainsi que le petit buffet d'accompagnements (fromage râpé, parmesan, tabasco, ketchup, persil)

Un minimum de 25 convives est requis pour cette formule

Barbecue

(Prix par personne, hors TVA)

25,00€ avec cuisson et vaisselle entretenue par nos soins

20,00€ avec cuisson

- 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

Buffet Ardennais (froid et chaud *) à 25€

- Soupe aux champignons des bois*
- Truite artisanale légèrement fumée de la pisciculture de la Gernelle, tartare de betteraves rouges et petite sauce au raifort
- Salade de saison aux écrevisses
- Carré de porc «saumuré» sauce à la trappiste Rochefort et sirop de Liège, poêlée de légumes racines*
- Poêlée de pommes de terre aux lardons et haricots verts *
- Quiche au fromage de chèvre et jambon «délice de la Sure», roquette et sauce balsamique
- Salade de choux chinois aux pommes
- Salade de lentilles, tomates cerises et oeufs durs
- Salade mixte
- Pain et beurre

Buffet Italien (froid et chaud *) à 27€

- Lasagnette d'aubergines, tomates et mozzarella di buffala à la tapenade
- Jambon de pays, ricotta aux olives et melon
- Vitello tonato
- Cassolette de scampis à l'italienne*
- Nid d'artichaut à la caprese aux anchois
- Farfalles aux petites boulettes à la méditerranéenne*
- Légumes grillés*
- Salade de haricots coco, tomates cerises et roquette
- Salade de courgettes marinées à l'ail, tomate et olives
- Salade de jeunes pousses
- Ciabattas et beurre

Buffet gourmand (froid et chaud *) à 29€

- Bisque d'écrevisse*
- Avocats farcis aux crevettes grises
- Verrine de mousse de truite fumée à l'aneth
- Saumon mariné au sel marin et à l'aneth, sauce gravlax
- Longe de veau forestière* grenailles rôties*
- Pignons de poulet caramélisés aux ananas frais*
- Taboulé à la menthe fraîche
- Salade de tomates et fromage de chèvre aux pignons grillés
- Salade mixte.
- Pain et beurre

Ces prix (HTVA 6%) comprennent la livraison, la mise en place du buffet et la reprise des contenants

Assortiment de mini-ciabattas «terroir» à 9€

Le prix HTVA de 6% comprend la livraison, la mise en place du buffet et la reprise des contenants

5 pièces par personne, présentées sur plateau

- Truite fumée de la pisciculture de Hatrival, tartare de betteraves
- Fromage de chèvre de la ferme des Sureaux (Maissin), roquette et miel
- Jambon «délice de la Sûre» (Vaux-sur-Sûre), chutney de poire et vinaigre balsamique
- Tartare de fromage frais et jambon d'Ardenne à la ciboulette
- Tête pressée de la boucherie à la ferme Maboge (Libin), pickles à l'ancienne
- Mozzarella Buffl'Ardenne (Semel), tomate et pesto à l'ail des ours
- Houmous de potiron et saucisses fumée de la boucherie Maboge
- Filet mignon de porc fermier façon tonnato
- Saumon fumé «maison» et céleri rémoulade

Cocktail dînatoire à 15€ chaud * et froid

Le prix HTVA de 12% comprend la cuisine sur place et le service du cocktail

- Plateau de crudités, tacos et dips (guacamole, cocktail, crème d'anchois)
- Verrines: - Poulet Thaï sur mayonnaise d'avocat
- Mousse de truite fumée à l'aneth
- Mini crème d'asperges *
- Croustillant de scampis aux tomates confites *
- Cuillères: - Carpaccio de boeuf au parmesan et basilic
- Mini boulettes balsamiques*
- Assortiment de mini ciabattas: - Thon, cressonnette
- Jambon de pays, tomate et mozzarella
- Camembert, pignon, roquette et crème balsamique
- Oeufs mimosa et bacon

Aarzel niet om een persoonlijke voorstel in het Nederlands te vragen.