



## Service traiteur

Livraison de petits déjeuners, de plats froids et à réchauffer  
*Levering ontbijtmanden, koude schotels en schotels om op te warmen*

### 1. Petit déjeuner pour 2 personnes à 29€ (pers suppl. 14€)

***Ontbijt voor 2 personen à 29€ (extra pers. 14€)***

- Pain et beurre / *Brood en boter*
- 2 Pistolets
- 2 Croissants
- Confiture artisanale / *Huisgemaakte konfituur*
- Pâte chocolatée artisanale / *Choco*
- Fromage de Hollande / *Goudakaas*
- Jambon « Délice de la Sûre » / *Ham van de regio « Délice de la Sûre »*
- Yaourt aux fruits / *Yoghurt met fruiten*
- Duo de jus de fruits frais / *Verse fruitsappen*

### 2. Petit déjeuner pour 2 personnes à 35€ (pers suppl. 17€)

***Ontbijt voor 2 personen à 35€ (extra pers. 17€)***

- Pain rustique et beurre fermier / *Artisanaal brood en hoeveboter*
- 2 pistolets
- 2 croissants et 2 couques au chocolat / *2 croissants en 2 chocoladekoeken*
- Confitures artisanales / *Huisgemaakte konfituur*
- Trio de fromages bio fermiers / *Drie verschillende bio hoevekazen*
- Charcuteries artisanales / *Ambachtelijke charcuterieën*
- 2 Oeufs durs / *2 hard gekookte eieren*
- Yaourt nature et fruits frais de saison / *Natuuryoghurt met verse seizoenfruiten*
- Jus de fruit frais / *Verse fruitsappen*

### 3. Assiettes froides

***Koude schotels***

- Assiette végétarienne : salade de lentilles, fêta et tomates confites, duo de houmous « maison », pain naan, assortiment de crudités de saison / *Vegetarische schotel: lizensla met fêta en zongedroogde tomaten, twee huisgemaakte houmous en naanbrood, assortiment seizoengroenten 15€*
- Assiette méditerranéenne : taboulé à la menthe fraîche, melon et jambon de pays, légumes grillés et tapenade / *Taboulé met verse munt, meloen en ham van de regio, gegrilde zonnegroenten en tapenade 17€*
- Plateau apéritif de charcuteries, fromages régionaux et accompagnements / *Assortiment ardeens aperitiefhapjes : kaas, charcuterie en toebehoren 18€/2 à 4 pers.*

### 4. Plats uniques prix par personne

***Gerechten prijzen per persoon***

- Burger de veau, jambon de pays et mozzarella « Buffl'Ardenne », sauce aux tomates fraîches et estragon, grenailles rôties / *Kalfsburger met artisanaal ham en mozzarella « Buffl'Ardenne », verse tomatensaus met dragon en gebakken krieltjes 14€*
- Tajine de poulet aux citrons confits, olives et légumes printaniers / *Kiptajine met gekonfijte citroenen, olijven en lentegroenten 14€*
- Filet pur de porc sauce à l'Orval et sirop de Liège, poêlée de haricots princesse, lardons et pommes de terre nouvelles / *Varkenshaasje met Orvalbier en Luikse siroopsaus, krielaardappeltjes gebakken met groene bonen en spekjes 16€*
- Lasagne de saumon fumé, scampis et épinards en branche, sauce aux fines herbes / *Lasagne met gerookte zalm, scampis en bladspinazie, tuinkruidensaus 18€*

## 5. Menus

à 27,00

- Verrine de mousse d'asperges et saumon fumé / Aspergebavarois en gerookte zalm
- Suprême de pintade à l'échalote et aux myrtilles, grenailles rôties et salade de saison / Parelhoenfilet met sjalotten en bosbessensaus, krieltjes en seizoensla
- Tiramisu aux zestes d'oranges / Tiramisu met sinaasappel

à 30,00

- Rillettes de truite fumée et salsa aux pommes / Rilette van gerookte forel en appelsalsa
- Gigot d'agneau de sept heures aux épices et légumes primeurs glacés / Traaggegaarde lamsbout met specerijen, lentegroenten
- Pannacotta au lait d'amandes, coulis de framboises / Pannacotta met amandelmelk, frambozencoulis

à «32,00

- Roulade de jambon « Délice de la Sûre » et fromage de chèvre fermier, chutney de poivrons / Hamrolletjes « Délice de la Sûre » en vers geitekaas, paprikachutney
- Cassolette de dos de cabillaud et de saumon en jus de bouillabaisse / Stoofpotje met kabeljauwhaas en zalm in bouillabaisessesaus
- Moelleux au chocolat / zachte chocoladetaart

## 6. Buffet Ardennais (froid et chaud \*) à 27,00/pers.

- Crème d'asperges « maison »\* / Aspergeroomsoep\*
- Truite artisanale légèrement fumée de la pisciculture de la Gernelle, tartare de betteraves rouges et petite sauce au raifort / Artisanaal gerookte forel, rode bietentartare en mierikswortelsaus
- Salade de légumes primeurs aux écrevisses / Jonge lentegroentensla met rivierkreeften
- Carré de porc «saumuré» sauce à la trappiste Rochefort et sirop de Liège, poêlée de haricots verts, lardons et grenailles\* / Licht gerookte varkensgebraad met Orvalbier en Luikse siroopsaus, gebakken krieltjes met groene boontjes en spek\*
- Quiche au fromage de chèvre et jambon «délice de la Sure», roquette et sauce balsamique / Taart met geitekaas, ardeense ham, rucola en balsamicasaus
- Tomate et mozzarella Buffl'Ardenne au basilic / Tomaten en mozarella Buffl'Ardenne met basilicum
- Salade de choux chinois aux pommes / Chinese koolsla met appelen
- Carottes râpées à l'orange / Geraspte wortelen met sinaasappel
- Salade mixte / gemend sla
- Pain et beurre / brood en boter

**N'hésitez pas à nous contacter pour découvrir les suggestions de la semaine**

***Aarzel niet contact met ons op te nemen om de suggesties van de week te ontdekken***