

Traiteur Automne/hiver *Herfst/winter 2022/2023*

Plats/Hoofdgerechten

- tajine de poulet aux abricots moelleux, carottes et amandes grillées 15,00
- Moussaka aux aubergines et à la feta 15,00
- Burger de veau au jambon artisanal et mozzarella « Buffl'Ardenne » sauce tomate à l'estragon, grenailles rôties 15,00
- Lapin à la gueuze framboise, gratin dauphinois 16,00
- Potée ardennaise aux légumes d'hiver, jambonneau et charcuteries artisanales 17,00

- *Kiptajine met malse abrikozen, wortelen en gegrilde amandelen 15,00*
- *Moussaka met aubergine en feta 15,00*
- *Kalfsburger met artisaanaal ham en mozzarella « Buffl'Ardenne », verse tomatensaus met dragon en gebakken krieltjes 15€*
- *Konijnenbout met frambozenbier, gratin dauphinois 16,00*
- *Hutsepot met beenham en ardeense charcuterie 17,00*

Menu à 30,00

- Terrine de gibier, confiture d'échalote à l'orange, salade d'hiver
- Papillote de filet de truite sur fondue de poireaux au boursin fines herbes
- Mousse au chocolat

- *Wildterriner, sjalottenconfitur met sinaasappel, winterslaatje*
- *Forellenfilet op bedje van prei met kruidenkaas*
- *Chocolademousse*

Menu à 32,00

- Truite fumée artisanale, rémoulade aux pickles
- Parmentier de confit de canard au butternut, petite salade de roquette au vinaigre balsamique
- Tarte tatin de poires et amandes grillées

- *Artisaanaal gerookte forel, rémoulade met pickles*
- *Gekonfijte eenden»pie» met butternutmoes, rucolaslaatje*
- *Perentaart met gegrilde amandelen*

Menu à 32,00

- Cassolette de scampis aux chorizo et tomates cerises
- Suprême de pintade sur fin émincé de chou vert, sauce au foie gras, pommes de terre sarladaises
- Panna cotta aux amandes, coulis de framboises

- *Stoofpotje met scampis, chorizo en kersttomaten*
- *Parelhoenfilet met foie gras saus, gestoofde groene kool en « sarladaise » aardappels*
- *Amandel panna cotta en frambozencouli*

Menu à 35,00

- Tartare fruité de saumon et Saint Jacques à l'huile de noisette
- Rôti de marcassin en sauce au genièvre, chicons et purée de céleri-rave
- Tiramisu aux zestes d'orange

- *Zalm en Sint-Jacobs tartare met appeltjes en notenolie*
- *Everzwijngebraad met jeneversaus, witloof en knolselderpuree*
- *Tiramisu met sinaasappelen*

Menu à 38,00

- Velouté de champignons des bois
- Filet de daguet sauce poivrade, poire aux épices douces, mousseline de céleri rave
- Moelleux au chocolat, crème anglaise

- *Bospaddestoelenvelouté*
- *Kalfshertenfilet met poivradesaus, gepocheerde peer in wijn, knolselderpuree*
- *Zachte chocoladetaart, crème anglaise*

A partir de ces menus vous pouvez également composer le votre en fonction de vos préférences.

Aan de hand van die verschillende voorstellen kan u ook een eigen menu opstellen

Buffet Ardennais (froid et chaud *) à 27€

- Velouté aux champignons des bois*
- Truite artisanale légèrement fumée de la pisciculture de la Gernelle, tartare de betteraves rouges et petite sauce au raifort
- Bavarois de saumon fumé et sa petite salade de saison
- Carré de porc «saumuré» sauce à l'Orval et sirop de Liège*
- 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
- Baguette rustique et beurre

Ardeens buffet warm* en koud à 27€

- *Bospaddestoelenroomsoep**
- *Artisanaal gerookte forel, rode bietentartare en mierikswortelsausje*
- *Gerookte zalm bavarois en seizoensla*
- *Licht gezouten varkensgebraad met Orval en peersiroop saus**
- *Prinsesboontjes met spekjes en krielaardappelen**
- *Taart met geitenkaas en artisanaal ham, rucola en balsamico saus*
- *Chinese koolsla met appeltjes*
- *Linzensla met gekookt ei en kersttomaatjes*
- *Gemengd sla*
- *Stokbrood, boter*