

Livraisons traiteur printemps/été - *Leveringen lente/zomer* 2023

Brunch « terroir » à 27,00 €/pers.

- Pain multi-céréales, baguette tradition, croissants, pistolets, beurre
- Duo de confitures artisanales
- Assortiment de fromages fermiers, chutney de poires aux noix
- Jambon cuit à l'os de la boucherie Pirotte, saucisson gaumais
- Salade d'oeufs mimosa et bacon
- Mousse de truite fumée
- Tarte salée au fromage de chèvre fermier, jambon artisanal « Délice de la Sûre », roquette et crème balsamique
- Yaourt aux fruits frais
- Brownies au chocolat « maison »
- Jus d'orange frais, jus de pomme/rhubarbe

Brunch « streekprodukten » à 27,00 €/pers.

- *Meergranenbrood, traditionele stokbrood, pistolets, croissants, boter*
- *Huisgemaakte konfituur*
- *Drie verschillende bio hoevekazen, peer en notenchutney*
- *Beenham van de beenhouwerij Pirotte, « saucisson gaumais »*
- *Eiersalade met bacon*
- *Gerookte forellenmousse*
- *Taartje met geitenkaas, ham « Délice de la Sûre », rucola en balsamico-saus*
- *Natuurjoghurt met verse seizoenfruiten*
- *Huisgemaakte chocolade brownies*
- *Verse sinaasappeljus, appel/rabarberjus*

Brunch « gourmand » à 35,00 €/pers

- Baguette tradition, pistolets, croissants, pains au chocolat, beurre
- Pancakes et sirop d'érable
- Confitures artisanales
- Fromages AOC et fruits secs
- Saucisson au parmesan et parfumé à la truffe, jambon artisanal « Délice de la Sûre
- Salades de jambon cuit fermier et oeufs durs
- Saumon fumé artisanal, petit tartare de betteraves rouges
- Dip : guacamole, poivrons rouge et noix
- Salade de fruits de saison
- Yaourt nature et coulis de myrtilles
- Jus d'orange frais, jus de pomme/rhubarbe

Brunch « fijnproever » à 35,00 €/pers.

- *Stokbrood, pistolets, 2 croissants en 2 chocoladekoeken*
- *Pancake met ahornsiroop*
- *Huisgemaakte konfituur*
- *Assortiment AOC kazen en gedroogde fruiten*
- *Truffel salami, Ham van de regio « Délice de la Sûre »*
- *Salade met beenham en gekookte ei*
- *Artisanaal gerookte zalm, kleine bietentartaar*
- *Dipsausjes : guacamole, rode peper met noten*
- *Verse fruitsalade*
- *Natuurjoghurt met bosbessencoulis*
- *Verse sinaasappeljus, appel/rabarberjus*

Plats / Hoofdgerechten

- Cannelloni aux épinards et ricotta, coulis de tomates cerises 15,00 €
- Moussaka aux aubergines grillées, au yaourt grec et à la feta 15,00 €
- Lasagne aux légumes grillés, jambon « Délice de la Sûre », tapenade et parmesan 16,00 €
- Moelleux de porc légèrement saumuré en sauce à l'Orval et sirop de poires, poêlée de haricots verts, pommes de terre grenailles et lardons fumés 18,00 €
- Parmentier de confit de canard, petite salade de roquette au vinaigre balsamique 19,00 €

- *Cannelloni met bladspinazie en ricotta, kersttomaatjessaus 15,00 €*
- *Moussaka met gegrilde aubergine, griekse yoghurt en feta 15,00 €*
- *Lasagne met gegrilde groenten, ham van de regio « Délice de la Sûre », tapenade en parmesaan 16,00 €*
- *Licht gerookte varkensgebraad met trappistenbier en Luikse siroopsaus, krielaardappeltjes gebakken met groene bonen en spekjes 18,00 €*
- *Gekonfijte eenden»pie» met aardappelmoes, rucolaslaatje met balsamicovinaigrette 19,00 €*

Menu à 30,00 €

- Vitello tonnato et salade croquante
- Papillote de filet de truite sur fondue de poireaux au Boursin fines herbes, mousseline de pomme de terre
- Tarte Tatin aux poires et amandes grillées

- *Vitello tonnato : carpaccio van traaggegaarde kalfsfilet met tonnatosaus en kapertjes*
- *Papillot met forellenfilet op bedje van prei en kruidenkaas, aardappelpuree*
- *Perentaart met gegrilde amandelen*

Menu à 33,00 €

- Cassolette de scampis au chorizo et tomates cerises
- Magret de canard aux échalotes et aux myrtilles, purée de pommes de terre aux panais et chicons braisés
- Tarte « tiramisu » au lime et fraises

- *Stoofpotje met scampis, chorizo en kerstomaten*
- *Eendenborstfilet met bosbessen en sjalotten, aardappel en pastenakelpuree, gestoofde witloof*
- *Limoen-tiramisutaart met aardbeien*

Menu à 35,00 €

- Saumon gravlax, tartare de betteraves rouges et sauce aigre-douce à la moutarde
- Suprême de poulet fermier en sauce aux champignons et estragon, tomate à la provençale et pomme de terre farcie
- Moelleux au chocolat et crème anglaise

- *Zalm gemarineerd met dille en zeezout, zoutzure mosterdsausje, rode bietentartaar*
- *Hoevekip met champignons en dragon saus, provensaalse tomaten en gevulde aardappel*
- *Zachte chocoladetaart met vanillesaus*

Menu à 36,00 €

- Tartare fruité de saumon et Saint-Jacques à l'huile de noisette
- Longe de veau en sauce au miel et vinaigre balsamique, gratin dauphinois et bouquetière de légumes de saison
- Cheesecake au citron et spéculoos, coulis de framboises

- *Fruitige tartaar van zalm, Sint-Jakobsschelpen en hazelnootolie*
- *Kalfsgebraad met honing en balsamicosaus, « gratin dauphinois » en verschillende seizoengroentjes*
- *Cheesecake met citroen en speculaas, frambozencoulis*

Sur base de ces propositions vous pouvez également composer votre propre menu en fonction de vos préférences.

Les prix (HTVA de 6%) comprennent la livraison des plats ainsi que la reprise des contenants

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

Deze prijzen (BTW 6% niet inbegr.) zijn inclusief de leveringen de bestelling en ophaal van het materiaal.