

Propositions traiteur Automne/hiver *Herfst/winter 2023/2024*

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

- Mousse de truite fumée, salsa de pommes et blinis au raifort
- Moelleux de porc légèrement saumuré, sauce à l'Orval et sirop de poires, méli mélo de légumes racines
- Mousse au chocolat

- *Huisgemaakte mousse van gerookte forel, appelsalsa en mierikswortelflensje*
- *Licht gerookte varkensgebraad met Orvalbier en Luikse siroopsaus, wortelgroentenstoofpot*
- *Chocolademousse*

Menu à 32,00

- Délicatesse de saumon fumé et fenouil aigre doux
- Suprême de volaille fermière en sauce aux champignons des bois, pomme de terre farcie et chicons braisés
- Tarte tatin aux poires et amandes grillées

- *Zalm »délicatesse » en zoetzure venkel*
- *Hoevekipfilet met bospaddestoelensaus, gevulde aardappel en gestoofde witloof*
- *Tatin met peren en gegrilde amandelen*

Menu à 35,00

- Cassolette de scampis aux tomates cerises, vin blanc et chorizo
- Médaillon de veau au miel et vinaigre de Xeres en brunoise de petits légumes, mousseline de céleri rave
- Pannacotta à l'ananas

- *Stoofpotje van scampi met kersttomaten, chorizo en witte wijn*
- *kalfsmedaillon met honing en Xeresazijn, blokjes seizoengroenten, knolselderpuree*
- *Ananas pannacotta*

Menu à 38,00

- Crème brûlée de foie gras et grissini au jambon de pays
- Gambas géantes en zarzuela à la Catalane, riz safrané
- Trio de verrines gourmandes

- « Crème brûlée » van foie gras en grissini met ham van de regio
- Reuze gambas in Catalaanse stoofpot, rijst met saffraan
- Trio van lekkere dessertglaasjes

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

Les prix (HTVA de 6%) comprennent la livraison des plats et la reprise des contenants
De prijzen (6%BTW niet inbegr.) zijn de levering en de ophaling van de het vaatwerk inbegrepen.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions et/ou autres propositions (0474 260 801)

Aarzel niet contact met ons op te nemen voor elke vraag en/of andere voorstel (0474 260 801)