

Livraisons traiteur printemps/été - *Leveringen lente/zomer* 2024

Livraison de panier petit déjeuner pour 2 personnes à 40,00€/panier

Ontbijtmand geleverd voor 2 personen à 40,00€ /de mand

- 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*
- Assortiment de charcuteries artisanales / *Verschillende ambachtelijke charcuterieën*
- 2 Oeufs durs / *2 hard gekookte eieren*
- Yaourt nature et fruits frais de saison/ *Natuurryoghurt met verse seizoenfruiten*
- Jus de fruit frais / *Verse fruitsappen*

Brunch « terroir » à 27,00 €/pers. (minimum 8 personnes)

- 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
- 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. (minimum 8 personnes)

- *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*
- *Natuurryoghurt met verse seizoenfruiten*
- *Huisgemaakte chocolade brownies*
- *Verse sinaasappeljus, appel/rabarberjus*

Plats / Hoofdgerechten

- Moussaka aux aubergines grillées, au yaourt grec et à la feta 17,00 €
- Tajine de poulet aux abricots moelleux, carottes et amandes grillées 17,00€
- Lasagne aux légumes grillés, jambon « Délice de la Sûre », tapenade et parmesan 17,00 €
- Burger de veau au jambon artisanal et mozzarella « buffl'Ardenne » sauce tomate à l'estragon, grenailles rôties 17,00€
- Artichaut farçi au curry doux de scampis, riz basmati 18,00€
 - *Moussaka met gegrilde aubergine, griekse yoghurt en feta 17,00 €*
 - *Kiptajine met malse abrikozen, wortelen en gegrilde amandelen 17,00€*
 - *Lasagne met gegrilde groenten, ham van de regio « Délice de la Sûre », tapenade en pearsaan 17,00€*
 - *Kalfsburger met artisanaal ham en mozzarella « buffl'Ardenne », verse tomatensaus met dragon en gebakken krieltjes 17,00€*
 - *Gevulde artisjok met scampiscurry 18,00€*

Buffet Ardennais (froid et chaud *) à 36,00

Les produits proviennent principalement de circuits courts (producteurs locaux) et sont majoritairement bio

- Crème d'asperges « maison »*
- Truite artisanale légèrement fumée de la pisciculture de la Gernelle, tartare de betteraves rouges et petite sauce au raifort
- Quiche au fromage de chèvre fermier et tomates confites*
- Filet de porcelet légèrement «saumuré» sauce à l'Orval et sirop de Liège*
- Poêlée de pommes de terre aux lardons et haricots verts *
- Melon et jambon « délice de la Sûre »
- Tomate et mozzarella Bufl'Ardenne au basilic
- Salade de choux chinois aux pommes
- Salade mixte
- baguette rustique et beurre

Ardeens buffet à 36,00€ (warm* en koud)

Produkten van de regio en hoofdzakelijk bio

- *Aspergeroomsoep**
- *Gerookte forel « la Gernelle », rode bietentartare en mierikswortelsaus*
- *Ham « Délice de la Sûre » meloen*
- *Licht gerookte varkenshaas met Orvalbier en Luikse siroopsaus**
- *Krielaardappeltjes gebakken met groene bonen en spekjes**
- *Tomaten en mozarella Bufl'Ardenne met basilicum*
- *Quiche met artisanaal geitenkaas en zongedroogde tomaten*
- *Chineese koolsla met appeltjes*
- *Gemeng sla*
- *Assortiment hoevekazen van de regio, vers fruit*
- *Stokbrood « rustique » en boter*

Menu à 35,00 €

- Chiffonade jambon « Délice de la Sûre » melon de cavaillon
- 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

- *Dunne schijfjes ham « Délice de la Sûre » en Cavaillon meloen*
- *Papillot met forellenfilet op bedje van prei en kruidenkaas, aardappelpuree*
- *Perentaart met gegrilde amandelen*

Menu à 36,00 €

- Mousse de truite fumée « maison » chutney de tomates
- Souris d'agneau à la mauresque aux dates, olives et grenade
- Moelleux au chocolat

- *Huisgemaakte gerookte forellenmousse, tomaten chutney*
- *Gestoomde lamschenkel met oosterse smaken (olijven, granaatappel, dadels)*
- *Zachte chocoladetaart*

Menu à 37,00 €

- 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 macaire
- Tarte au chocolat blanc et myrtilles

- *Zalm gemarineerd met dille en zeezout, zoutzure mosterdsausje, rode bietentartaar*
- *Hoevekip met champignons en dragon saus, provençaalse tomaten en gevulde aardappel*
- *Witte chocolade taart met bosbessen*

Menu à 38,00 €

- 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.

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

Les prix (HTVA de 6%) comprennent la livraison des plats ainsi que la reprise des contenants
Deze prijzen (BTW 6% niet inbegr.) zijn inclusief de leveringen en ophaal van het materiaal.