



*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Dossier Evénement

Mariage

2012

www.traiteurvandevelde.be

 <i>Nos Cocktails</i>	
<i>Cocktail Classique</i>	Page 2
<i>Cocktail Prestige</i>	Page 3
<i>Cocktail Champagne</i>	Page 5
<i>Options</i>	Page 5
<i>Echoppes</i>	Page 6
 <i>Nos Menus</i>	
<i>Menu à 49.00^E</i>	Page 8
<i>Menu à 58.00^E</i>	Page 10
<i>Menu à 70.00^E</i>	Page 12
 <i>Nos Barbecues</i>	
<i>Barbecue Classique</i>	Page 14
<i>Barbecue Gastronomique</i>	Page 15
 <i>Nos Buffets froids</i>	
<i>Buffet froid à 40.00^E</i>	Page 16
<i>Buffet froid à 46.00^E</i>	Page 17
<i>Buffet froid à 60.00^E</i>	Page 18
<i>Buffet froid à 70.00^E</i>	Page 19
<i>Plats chauds pour accompagner</i>	Page 20
 <i>Nos Formules Soirée</i>	
<i>Boissons</i>	Page 21
<i>Petite faim</i>	Page 21
<i>Petite échoppe</i>	Page 22
 <i>Décoration</i>	Page 23
 <i>Transport</i>	Page 23

Cocktail Classique à 15.00^E par personne

Les Boissons

*Kir vin blanc
Vin blanc et rouge
Jus d'orange et de tomate
Soft drink
Eaux minérales*

Un assortiment de 6 zakouski par personne

(Sélectionné par notre chef)

Les zakouski froids

*Saumon fumé, mimosa de crabe, mousse de thon, crevettes grises
Tarama, mini carpaccio de bœuf, fromage hollandaise, poulet curry
Mousse aux fines herbes, salami, jambon cuit*

Les zakouski chauds

*Mini feuilleté au fromage, pizza, mini feuilleté aux crevettes
Quiche aux poireaux, mini croque monsieur, tartelette au roquefort
Petit pain à la viande*

Les crudités

Assortiment de crudités de saisons et sauce du moment

Conditions

Minimum : 30 personnes

Durée : servi pendant 2 heures

Inclus dans le forfait : 6 zakouski, boissons, matériel nécessaire au bon déroulement du cocktail, personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

½ heure entamée supplémentaire du cocktail : au prix de 7,50^E par personne.

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la T.V.A

Cocktail Prestige à 18.50^E par personne

Les Boissons

Crémant de Loire nature ou cassis

Vin blanc et rouge

Jus d'orange et de tomate

Soft drink

Eaux minérales

Un assortiment de 10 zakouski par personne (sélectionné par notre chef)

Les zakouski froids

Toast de pain de campagne au beurre d'herbes et saumon gravad lax

Toast de pain mie au saumon fumé et crème acidulée

Brochette de tomate mozzarella marinée au basilic

Croûton de crabe des neiges tout simplement mayonnaise

Toast de magret des Landes et sa mousse de fenouil

Toast de magret fumé au beurre de moutarde

Pain de campagne aux véritables rillettes de Canard

Pain flûte aux rillettes de thon frais

Toast de carpaccio de thon à la japonaise

Branche de céleri au fromage de chèvre frais et aux olives marinées

Cake de chèvre aux fines herbes

Roquefort avec cerneaux de noix

Brochette de thon rouge au sirop d'ananas marinée au lait de coco

Pissaladière d'anchois frais

Toast de beurre de sardines et tomates confites

Toast de saumon frais en tartare et pointes d'asperges

Croûton de tomates séchées comme à Nice et cébettes

Mini tartelette de moules Bouchot et fondue de tomates fraîches

Croquant de crevettes bouquets aux légumes

Les zakouski chauds

Véritable accra de morue à la mozzarella, brochette de lotte des îles

Mini pizza, mini pain italien gratiné à la mozzarella

Croustillant de fêta et épinards, véritable quiche lorraine

Tartelette de crevettes et ciboules, profiterole au fromage fondant

Mini croque monsieur, véritable croquette aux crevettes bien de chez nous

Brochette de poulet marinée aux tomates et mozzarella

Brochette de bœuf au paprika

Les bouchées thaïlandaises

Croustillant de scampi aux saveurs de citronnier, nem de légumes au poulet

Rouleau de printemps au crabe sauce aigre douce, triangle au curry jaune

Samossa de scampi au gingembre, raviole croustillante

Assortiment de dim-sun et son choix de sauce

Mini brochette de saté, sauce cacahuètes

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Les bouchées apéritives

*Tonnelet de concombres aux scampi, profiterole au saumon fumé
Oeuf de caille en surprise, cerisette aux petites grises
Bille de chèvre frais aux épices, petit aileron de volaille au paprika doux
Mini brochette de saumon fumé, queues de gambas aux fruits
Mini pain brioché au beurre d'herbes et au saumon fumé
Mini pita de crevettes et mimosa d'ufs
Petit pain aux noix et ricotta marinée « al pesto »
Mini pain brioché au beurre de moutarde et jambon de Parme
Mini pain dit « Bagnat » aux petits légumes niçois et thon frais*

Les cassolettes apéritives en porcelaine :

*Dés de saumon marinés aux pointes vertes
Tartare de Saint-Jacques à l'huile de truffes
Oeufs brouillés au saumon fumé, quenelles de lapereau Homardine
Étrille farcie de sa chair sauce mayonnaise, (Suppl. de 0.50Euro)
Écrevisse tout simplement cocktail
Tartare de saumon frais à l'estragon*

Nos petits verres glacés :

*Gaspacho Andalou aux écrevisses
Velouté de champignons sauvages et foie d'oie fumé
Crémeuse de pois frais aux saint jacques marinées
Crème de crevettes grises*

Nos cuillères froides et chaudes.

*Foie gras d'oie et sa compote de figues fraîches
Langoustine royale et crème de safran
Julienne de jambon d'Italie et confit d'échalotes
Scampi à la brésilienne
Quenelle de homard Thermidor
Fine farce de lapereau périgourdine*

Conditions

Minimum : 30 personnes

Durée : servi pendant 2 heures

Inclus dans le forfait : 10 dégustations, boissons, matériel nécessaire au bon déroulement du cocktail, personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

½ heure entamée supplémentaire du cocktail : au prix de 11,00^E par personne.

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la T.V.A

Cocktail Champagne à 24.00^E par personne

Les Boissons

Champagne Maison

Kirr Royal

Vin blanc et rouge

Jus d'orange et de tomate

Soft drink

Eaux minérales

Un assortiment de 14 zakouski par personne (sélectionné par notre chef)

Choisi dans le même assortiment que notre Cocktail Prestige

Conditions

Minimum : 30 personnes

Durée : servi pendant 2 heures

Inclus dans le forfait : 14 dégustations, boissons, matériel nécessaire au bon déroulement du cocktail, personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

½ heure entamée supplémentaire du cocktail : au prix de 16,00^E par personne.

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Options pour nos cocktails

Champagne Grande Marque

Cordon Rouge, Nicolas Feuillate, Laurent Perrier, Taitingerí .

Sur devis

Tous nos prix sont à majorer de la T.V.A

Les Echoppes Dinatoire

Servies en complément de nos formules de cocktail

Lœchoppe Française.

*Scampi à la Marseillaise, pilon de Bresse aux groseilles
Chausson de ris de veau aux pleurotes
Quenelle de lapereau homardine*

9.00^E par personne

Lœchoppe italienne.

*Cannelloni aux noix et ricotta, ravioli de saumon fumé
Le carpaccio de bœuf au parmesan, les gressinis au Parme*

9.00^E par personne

Lœchoppe Thaïlandaise.

*Emincé de canard au curry rouge, nems et Samossa croustillant
Salade de scampi à la citronnelle, salade de bœuf à la menthe*

11.00^E par personne

Lœchoppe belge

*Stoemp aux légumes du jour, minis saucisses, lard grillé,
Croquettes aux crevettes grises.*

9.00^E par personne

Lœchoppe marocaine

*Tajine de volaille à la coriandre, couscous d'agneau,
Taboulé de scampi aux poivrons*

9.50^E par personne

Lœchoppe Espagnole

*Paella valencienne, chorizo, Serrano, tortilla,
Assortiment de tapas*

10.50^E par personne

Lœchoppe Suédoise

*Saumon fumé et ses garnitures, hareng au curry et aux pommes douces,
Filet de renne au miel de pins, Kotbullar*

11.00^E par personne

Lœchoppe Etats-Unis

*Mini hamburger, spare-ribs caramélisés,
Contre filet de bœuf rôti, américain potatoes*

14.00^E par personne

Lœchoppe huîtres et moules parquées

*Creuses de Bretagne, jumbo de Hollande, pain gris et blanc,
vinaigrette à lœchalote, poivre du moulin et citron.*

10.50^E par personne

Lœchoppe saumon d'Écosse

*Saumon fumé et mariné, tartare de saumon, blinis et sa sauce
Aigrelette, pains gris.*

11.00^E par personne

L'èchoppe foies gras

Dégustation de foie gras d'œie mi cuit, foie gras de canard aux raisins
Confiture d'œignons et brioches.

15.00^E par personne

L'èchoppe foie d'œie et canard chauds

Foie de canard poêlé à la normande, foie d'œie poêlé
au miel et citron vert, confit d'œchalotes chaud

15.00^E par personne

L'èchoppe fromages affinés

Assortiment de fromages affinés par un maître fromager,
fruits secs, raisins, poires, pains aux noix et 7 céréales

12.00^E par personne

L'èchoppe des douceurs

L'assortiment de mini pâtisserie, la crème brûlée,
La salade de fruits frais, le choix de bavarois

10.00^E par personne

Conditions

Minimum : 30 personnes par choix d'èchoppe

Durée : servi pendant 2 heures

Inclus dans le forfait : l'èchoppe de votre choix, matériel nécessaire au bon déroulement de l'èchoppe, personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Tous nos prix sont à majorer de la T.V.A

Notre Menu 3 services à 49.00^E par personne

*La coupe de salsa de mangue et coriandre aux gambas rôties
Eventail de magret des Landes fumé sur lit de roquette et vinaigrette à l'huile d'amandons de pruneaux
Tartelette feuilletée, fondue de tomates fraîches et moules Bouchot
Croustillant de filet de rouget barbet au spaghetti de courgette
Glacé de fenouil, tomates fraîches et carpaccio de cabillaud royal mariné au citron
Moelleux de tomate fraîche et fine mousse de fromage frais au basilic
La ballottine de pintadeaux au porto et cacao léger
Tomate rôtie et sa mousse de crustacé, au coulis de crevette
Eventail de bœuf séché mariné au poivre mignonnette, salade d'herbes fraîches aux fruits secs*

*Noisette de cochon de lait au miel d'épices et compote de witloofs
Filet de dorade cuit vapeur, mousseline de crevettes grises et légumes au wok
Pintadeau farci à la Normande et son jus au cidre bouchonné
Filet de canard braisé au vin rouge, galette de pomme de terre et sa poêlée de légumes de saison
Filet d'agneau en tapenade d'olives, tomate farcie et pomme Anna
Fine tourte de lapereau au porto
Poule faisane « tout simplement » brabançonne
Pannequet de saumon farci au saumon légèrement fumé et émulsion de champagne*

*Feuilleté de poires Montmorency
Nougat glacé maison au coulis de framboises
Tarte fine aux pommes caramélisées au beurre d'amandes
Soupe de melon à la badiane
Chèvre rôti au miel de thym sur frisé fine
Croustillant d'ananas et sa crème à la vanille Bourbon
Mousseline de fraises de « Wépion », sabayon glacé au marsala
Salade de fruits frais à la menthe fraîche*

Café et douceurs

Les eaux

*Votre choix dans notre sélection de un vin blanc et un vin rouge
La sélection en vin blanc et rouge se fait par notre maître sommelier
en fonction de vos choix*

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Options pour votre Menu à 49.00^E

Verre d'Accueil (servi pendant 30 minutes)

Crémant Nature ou Cassis

Jus d'Orange

Snack Dry et Salés

8,00^E par personne

Verre d'Accueil de Luxe (servi pendant 30 minutes)

Champagne Maison

Jus d'Orange

2 canapés froids de luxe par personne

14,00^E par personne

Un potage

Consommé de homard et noisettes de légumes

ou

Capuccino de crevettes grises bien de chez nous

6,00^E par personne

Un second choix parmi les entrées de ce menu

11,00^E par personne

La pièce montée de notre Maître Pâtissier (qui remplace le dessert du menu)

Glace ou gâteaux

8,00^E par personne

Conditions

Minimum : 40 personnes

Inclus dans le forfait : le menu, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre menu, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.25^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Menu 3 services à 58.00^E par personne

*Magret farci au foie gras, coulis de mangues en vinaigrette et pois mange-tout en salade
Solette désossée et farcie d'une fine farce de homard émulsionnée à l'œstragon
Marinade de filet de bœuf au foie gras et huile d'amandes douces
Croustillant de ris de veau au cidre bouchonné
Cocktail d'œuvres à la crème de vanille et réglisse
Brick de Saint-Jacques au foie gras et Matignon de légumes
Mille feuilles de parmesan et asperges rôties au vinaigre balsamique
Artichaut violet gratiné au foie gras
Mille feuilles de légumes et tuiles croustillantes (végétarien)
Médailillon de homard beurre de tomates à l'œstragon*

*Suprême de sandre en portefeuille et mousse d'œuvres
Filet de bar de ligne rôti, coulis de fèves des marais et jeunes pousses de soja
Filet de veau « sous la mère », appétit de girolles, crème émulsionnée
Carré de veau de lait, gratin de courgettes et coulis de porto
Filet de bœuf argentin en croûte, duxelles de champignons de couche, jus blond au romarin
Grosse sole rôtie et son Nem de légume croustillant, jus au corail d'oursin
Filets de jeune canette au cassis de Bourgogne et cerneaux de noix
Filet de bar gratiné au champagne en croûte de caviar de saumon et pommes nouvelles
Médallions de turbotin aux girolles coulis d'asperge verte
Filets de marcassin sauvage et sa crème de marrons, pommes cannelles
et airelles sauvages*

*Petite corne d'abondance aux fruits frais sur coulis de fruits rouges
Figues fraîches rôties à l'orange, farcies d'une compote de framboises, sauce Ganduaja
Croustillant au gruau de cacao et sa crème royale à la vanille Bourbon
Mille feuilles chocolatés aux framboises, crème anglaise à l'orange
Poire pochée au vin rouge, glace cannelle
Salade de fruits rouges tout simplement
Feuilletine de bananes braisées, sauce cacao
Moelleux au chocolat bitter (tiède)*

Tulipe de sorbet

Café et douceurs

Les eaux

*Votre choix dans notre sélection de un vin blanc et un vin rouge
La sélection en vin blanc et rouge se fait par notre maître sommelier
en fonction de vos choix*

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Options pour votre Menu à 58.00^E

Verre d'Accueil (servi pendant 30 minutes)

Crémant Nature ou Cassis

Jus d'Orange

Snack Dry et Salés

8,00^E par personne

Verre d'Accueil de Luxe (servi pendant 30 minutes)

Champagne Maison

Jus d'Orange frais

2 canapés froids de luxe par personne

14,00^E par personne

Un potage

Capuccino de homard au gingembre (doux)

Consommé de langoustines à l'anis léger

Bisque de crevettes grises à l'armagnac

8,00^E par personne

Un second choix parmi les entrées de ce menu

14,00^E par personne

La pièce montée de notre Maître Pâtissier (qui remplace le dessert du menu)

Glace ou gâteaux

8,00^E par personne

Conditions

Minimum : 40 personnes

Inclus dans le forfait : le menu, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre menu, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Menu 4 services à 70.00^E par personne

Langoustines rôties, Matignon de légumes, jus corsé aux agrumes

Foie gras au torchon, confit de figues fraîches, pain brioche

Traditionnelles asperges à la flamande

Carpaccio de foie gras aux essences balsamiques

Mousse de pois glacée et Saint-Jacques marinées au caviar sévruga

Effiloché d'asperges vertes à cru et pointes de Malines pochées, vinaigrette de truffes et copeaux de parmesan

Coquilles Saint-Jacques poêlées et patates douces écrasées à la fourchette

Marinade de homard aux trois vinaigrettes

Brochette de langoustines et saumon, salade d'épinards crus

Huîtres gratinées au champagne et oseille fondue

Pain d'épice caramélisé et foie de canard aux épices

Ravioles de fenouil aux écrevisses

Witloofs rôti et Saint-Jacques braisées

Demi homard grillé et fenouil à la crème

Asperges gratinées au parmesan et langoustines rôties

Canette laquée à l'asiatique, gratin de champignons sauvages et fondue de poireaux

Carré de cochon de lait au miel et aubergine en ratatouille

Filet de bar de ligne à la fondue de tomates fraîches et céleris frits

Dos de barbue farci aux écrevisses et coulis de persil

Eventail de lapereau basquais

Mignon de veau aux girolles

Turbot au jus et asperges de Malines

Suprême de faisán au genièvre, pommes de terre cocottes

Canard sauvage aux griottes

Carré d'agneau des Pyrénées en persillade, gratin dauphinois et tomates aux herbes de garrigue

Sole entière farcie de légumes, gratinée aux crevettes grises

Poires croustillantes, caramel au beurre de ferme et moelleux de mascarpone

Coupelle chocolatée et glace vanille, sauce chocolat

Véritable marquise au chocolat bitter

Gratin de pamplemousses rouges de Californie à la menthe blanche

Compote de mangues et duo de mousse au chocolat

Composition Maison

Dentelles aux amandes et fraises des bois

Mille feuilles de Grany Smith au chabichou Mont d'Or, vinaigrette au miel de thym

Sorbet aux limes et compote de fruits rouges

Sablé chaud aux agrumes et glace miel et amandes

Café et douceurs

Les eaux

La sélection en vin blanc et rouge se fait par notre maître sommelier en fonction de vos choix

Options pour votre Menu à 70.00^E

Verre d'Accueil (servi pendant 30 minutes)

Crémant Nature ou Cassis

Jus d'Orange

Snack Dry et Salés

8,00^E par personne

Verre d'Accueil de Luxe (servi pendant 30 minutes)

Champagne Maison

Jus d'Orange frais

2 canapés froids de luxe par personne

14,00^E par personne

La pièce montée de notre Maître Pâtissier (qui remplace le dessert du menu)

Glace ou gâteaux

8,00^E par personne

Conditions

Minimum : 40 personnes

Inclus dans le forfait : le menu, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre menu, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Barbecue Classique à 40.00^E par personne

*Minis saucisses, minis merguez, minis boudins
Pilons de volaille marinés, tranches de porcelets marinés
Minis brochettes de boeuf*

*Pommes de terre à la braise
Choix de salades composées*

Sauces

*Cocktail, aioli, peperonni, rémoulade
Beurres composés (maître d'hôtel, paprika, ail)*

Corbeille de pains

L'assortiment de dessert maison.

Café et douceurs

*Les eaux de Chaudfontaine
Notre sélection de vin blanc et rouge*

Conditions

Minimum : 20 personnes

Inclus dans le forfait : le barbecue, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre barbecue, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Barbecue Gastronomique à 58.00^E par personne

*Côtes de boeuf
Côtes d'agneau de nouvelle Zélande
Mini saucisses aux herbes et merguez
Assortiment de mini boudins blancs, noirs, paprika et curry
Pilons de volailles marinées*

Saumon légèrement fumé et scampi à la Royale

*Légumes sur la grille et maïs rôti
Pommes de terre à la braise*

*Buffet de salades composées
Riz à l'indienne, salade italienne,
Tomates mozzarella, taboulé créole,
Méli-méli de carotte et de céleri en coslow,
Fraîcheur de légumes croquants,
Salade de haricots et vinaigrette à l'estragon.*

*Sauces
Cocktail, aioli, peperonni, rémoulade
Beurres composés (maître d'hôtel, paprika, ail)*

Corbeille de pains

Le buffet de douceurs du moment.

Café et mignardises

Les eaux

Vin rouge ou blanc

Conditions

Minimum : 20 personnes

Inclus dans le forfait : le barbecue, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre barbecue, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Buffet froid à 40.00^E par personne

*Cocktail de scampi aux herbes
Tomate farcie comme à Antibes
Moelleux de thon rouge fine ratatouille
Salade de coques au chorizo
Pissaladière de bœuf aux légumes
Vitello tonato
Volaille rotie en chaud froid
Salade de penne à l'italienne
Salade de pommes de terre
Taboulé*

*Haricots verts, concombres
Carottes râpées, maïs, òufs farcis etc. ...*

*Choix de sauces
Pain et beurre*

*Mousse aux chocolat
Minis pâtisseries*

*Café et douceurs

*Les eaux
Vin rouge ou blanc*

Conditions

Minimum : 20 personnes

Inclus dans le forfait : le buffet, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre buffet, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Buffet froid à 48.00^E par personne

*Saumon mariné au dill
Cascade de langoustines
Bavarois dœlbot fumé
Feuille de trévisse au thon
Rosbif aux jeunes légumes
Longe de porc aux fruits
Praline de volaille à lœstragon
Croûte de canard aux noisettes
Salade grecque
Salade hawaïenne
Salade de pommes de terre
Salade mixte*

*Haricots verts, concombre, tomates
Maïs, carottes râpées, céleri rave, etc. ...*

*Choix de sauces
Pain et beurre*

Minis coupes de fruits frais

Javanais

** * **

Café et douceurs

*Les eaux
Vin rouge ou blanc*

Conditions

Minimum : 20 personnes

Inclus dans le forfait : le buffet, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre buffet, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.80^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Buffet froid à 66.00^E par personne

*½ Homard en belle vue
Saumon mariné « gravad-lax »
Cocktail de crevettes en capuccino
Fond d'artichaut et ses calamars basquais
Mousse de saint Jacques au noilly pratt
Contre filet de bœuf aux légumes
Jambon de parme melon
Caille rôtie au muscat*

*Salade liégeoise
Salade Madrilène
Salade de crevettes à l'orange
Salade de pommes de terre*

*Choix de crudités
Choix de sauces*

*Pain et beurre

*Assortiment de desserts de notre Maître Pâtissier

*Café et douceurs

*Les eaux
Notre sélection de vin blanc et rouge*

Conditions

Minimum : 20 personnes

Inclus dans le forfait : le buffet, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre buffet, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Notre Buffet froid à 74.00^E par personne

*Turbot farci aux écrevisses
Truite saumonée farcie
Saumon fumé & mariné
Cocktail de Gambas au limes
Terrine de homard au cognac
Filet mignon truffé sur lit de salade croquante
Magret de canard farci au foie gras d'œie
Chaud-froid de volaille
Cochon de lait aux morilles
Filet de bœuf séché au poivre concassé
Terrine forestière.*

*Salade Asiatique
Salade niçoise
Salade grecque
Salade mixte
Salade de pommes de terre*

*Choix de sauces
Assortiment du boulanger

*Assortiment de fromages

*Assortiment de pâtisseries Maison
Mousse au chocolat

*Café et douceurs

*Les eaux
Notre sélection de vin blanc et rouge*

Conditions

Minimum : 20 personnes

Inclus dans le forfait : le buffet, les boissons pendant le repas, matériel nécessaire au bon déroulement de votre buffet, le personnel de service pour un forfait de 4 heures (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Les plats chauds pour accompagner votre buffet froid

Nos suggestions Classique

Fricassée de volaille à l'œstragon.

Saumon aux petits légumes

Emincé de volaille aigre doux.

Riz sauté aux crevettes et légumes.

Waterzoi de volaille.

Filet de pintadeau aux pommes

Nage de poissons aux petits légumes

Tagliatelles au saumon et au basilic

Au prix de 12,00^E par personne (pour 2 choix)

Nos suggestions de Luxe

Emincé de coucou de Malines aux pointes vertes

Saumon fumé minute, sauce champagne

Fricassée de pétoncles aux petits légumes

Cochon de lait laqué au miel d'épices

Waterzoi de lotte

Cannelloni de crabe au coulis de crevettes

Filet de veau aux morilles, pommes grenailles

Scampi sautés au lait de coco et au basilic thaï

Au prix de 17,00^E par personne (pour 2 choix)

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Les formules pour votre soirée -Boissons

Les forfait Boissons Classique

Vin blanc, vin rouge

Bière pression

Jus d'oranges

Soft drink

Eaux minérales

Café

16,00^E par personne

Les Alcools forts à la bouteille

Whisky Johnny Walker Black Label, Gin, Vodka, Amaretto, Cognac

60,00^E la bouteille

Conditions

Minimum : 20 personnes

Durée : servi à volonté pendant 3 heures

Inclus dans le forfait : le choix boissons, matériel nécessaire, le personnel de service pour un forfait de 3 heures (mise en place, service)

½ heure entamée supplémentaire du cocktail : au prix de 8,00^E par personne.

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Les formules pour votre soirée -petite faim

Notre pains surprise 100 tartines Charcuteries

46.00^E pièce

Notre pains surprise 100 tartines Mixte

49.00^E pièce

Notre pains surprise 100 tartines Poissons

54.00^E pièce

Notre pains surprise 50 sandwichs mixte

72.00^E pièce

Notre pains surprise Tortue (60 sandwichs)

84.00^E pièce

Pains garnis à la pièce (votre choix selon notre assortiment)

2.00^E pièce

Buffet de pains garnis (4pc/personne assorties pas nos soins)

6.00^E par personne

Soupe à l'Oignon, fromage, croûtons

3.00^E par personne

Les paninis chauds assortis 3 petits paninis par personne

6.00^E par personne

Conditions

Minimum : aucun minimum

Inclus dans le forfait : votre choix juste livré et mis en place.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Les formules pour votre soirée –petites échoppes

L'échoppe Italienne

*Le jambon de Parme dans sa griffe, carpaccio de bœuf aux éclats de parmesan
les antipastis de légumes à l'huile d'olives, grissini au speck de montagne.*

12,00^E par personne

L'échoppe Suisse

*Raclette valaisanne, grison, serrano, bacon, ...
Petites pommes de terre en chemise, oignons, cornichons*

14,00^E par personne

(1 serveur supplémentaire obligatoire compris)

L'échoppe des sandwiches « Home Made »

*Assortiment de pains
Assortiment de garnitures et salades composées
A composer vous même selon votre choix*

12,00^E par personne

L'échoppe des fromages

Assortiment de fromages belges et étrangers, pain de tous pays et beurre

10,00^E par personne

L'échoppe des crêpes

*Confectionnées minute
Sucre fin, cassonade, confiture, chocolat,.....*

6,00^E par personne

L'échoppe des Tartes Bourgeoises

Assortiment de tartes

8,00^E par personne

Conditions

Minimum : 20 personnes par échoppe

Inclus dans le forfait : le choix de l'échoppe, matériel nécessaire, le personnel de service pour un forfait de 3 heures (sauf pour l'échoppe sandwich « home made ») (mise en place, service)

Heures supplémentaires du Maître d'Hôtel : au prix de 33.60^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 37.80^E pour les heures prestées après minuit.

Heures supplémentaires du personnel : au prix de 27.85^E par membre de service pour les heures prestées avant minuit et de 32.55^E pour les heures prestées après minuit.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Les Décorations

<i>Milieu de Table simple</i>	à p d 30.00 ^E pièce
<i>Milieu de Table avec bougie</i>	à p d 35.00 ^E pièce
<i>Milieu de Table avec bougeoir</i>	à p d 50.00 ^E pièce
<i>Montage Floral</i>	à p d 70.00 ^E pièce
<i>Location de plantes (laurier, palmier, etc.)</i>	à p d 25.00 ^E pièce

Le Transport

A partir de 20 km du centre de Bruxelles, le transport sera facturé au prix de 0,50^E le kilomètre.

Espérant pouvoir collaborer à la réalisation de cet événement exceptionnel, nous vous garantissons que nous mettrons tout en œuvre afin que cette journée soit inoubliable pour vous et vos invités.

Si vous désirez une offre plus personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous l'établir.

Nous vous prions de croire, Madame, Mademoiselle, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les plus dévoués.

Tous nos prix sont à majorer de la t.v.a

Traiteur Vandeveld
Jacobs Déborah.