

Nos buffets:

Nos prix sont donnés à titre indicatif hors TVA (6 % en livraison, nourriture uniquement 12% et 21% en cas de prestation complète) et peuvent changer en fonction du nombre de convives, du type d'évènement et du lieu de l'évènement.

Notre carte est susceptible de varier en fonction des produits saisonniers disponibles sur le marché.

Les prix s'entendent hors location de matériel.

Nous sommes à votre entière disposition afin d'aboutir à une offre personnalisée.

Le buffet du jour: à 14,90€ par personnes.

Le buffet du jour varie selon le marché, il s'agit d'un petit buffet peu onéreux et changeant régulièrement de produits, il est parfait pour vos commandes de 20 à 40 personnes et est composé de:

- 3 salades.
- 2 plats de viande.
- 2 plats de poisson.
- 1 verrine.
- 1 plat végétarien.

Le buffet classique: à 16,00€ par personne.

- Le potage de légumes de saison.
- La terrine de faisan en croute, accompagnée de ses confits.
- La tomate farcie de crevettes grises, mayonnaise, persil et échalotes.
- L'assortiment de charcuteries et leurs condiments classique.
 - Le saumon fumé et sa sauce gravelad lax.
 - Le pilon de poulet rôti aux épices, miel et estragon.
- Salade de pomme de terre au bacon, vinaigrette à la moutarde de Meaux.
 - Cèleri rémoulade.
 - Salade de tomates et sa garniture classique.
 - Mesclun.
- Pain et sauce.

Option chaude à 5€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

Un plat au choix jusque 60 convives, 2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au choix au delà.

- Aiguillette de volaille lardée et farcie aux champignons, poêlée de légumes de saison et de pommes grenailles.
- La blanquette de veau aux légumes de printemps.
- La darne de saumon miel et baies roses, tombée de fenouil déglacé au pastis.
- Filet de cabillaud en croute d'herbes, piperade basque.
- Sauté de porc aux petits légumes, sauce à la moutarde de Meaux et estragon.

Le buffet "Saveurs d'Orient": (Hallal food) au prix de 19,90€ par personne.

Pour ce buffet nous ne travaillons qu'avec des fournisseurs agréés, la liste de nos fournisseurs peut vous être remise si vous le souhaitez.

- Bissara (potage de pois cassé au cumin).
- Samossas au poulet et légumes.
- Zaalouk (aubergines à la marocaine) et pain marocain.
- Pilons de poulet au ras el hanout et coriandre.
- Crevettes grillées à l'ail et citron.
- Darne de saumon à la chermoula.
- Pastilla de kefta.
- Salade de lentilles et pois chiche.
- Taboulé libanais.
- Salade de tomates, concombre et oignon rouge.
- Salade de carottes à l'orange.
- Salade de pommes de terres au safran.
- Pain et sauces.

Option chaude à 7€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

Un plat au choix jusque 60 convives, 2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au choix au delà.

- Couscous aux légumes, merguez et poulet.
- Tajine d'agneau aux carottes, (olives et citron confit OU aux pruneaux et oignons).
- Brochette d'espadon à la chakchouka.
- Lotte au fenouil.
- Tajine de kefta à l'œuf.

Le buffet italien: à 23,00€ par personne.

- Assortiment de tapenades et gressins.
- Carpaccio de bœuf, pesto, tomates séchées, roquette et copeaux de parmesan.
 - Assortiments de salaisons italiennes et leurs antipastis.
- Bruschetta de caviar d'aubergine, jambon de parme et provolone.
 - Salade caprese (tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive.)
 - Tarte à la sardine, tomate et parmesan.
- Mi-cuit d'espardon, sauce vierge aux olives, basilic, cébette, tomate et câpres.
 - Salade de pâtes aux cœurs d'artichaut et coppa.
 - Salade de pommes grenailles aux anchois, câpres et olives.
 - Salade de roquette et parmesan.
 - Assortiment de tomate au basilic et pignons de pin.
- Pain et sauce.

Option chaude à 7€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

Un plat au choix jusque 60 convives, 2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au choix au delà.

- Lasagne de saumon, épinard et ricotta.
 - Osso bucco de lotte et sa gremolata.
- Saltimbocca de volaille à la sauge et mozzarella, sauce au prosecco.
 - Risotto milanais au safran et parmesan.
 - Brochette de scampis à l'ail et sa caponata.

OU...

Option "bar à pâtes" à 6€ par personne.

4 variétés au choix jusque 60 convives, 6 variétés au choix jusque 120 et 8 variétés au choix au delà de 120.

- Penne "alla norma".
- Cannellonis à la bolognaise.
 - Lasagnes.
 - Ravioles.
- Fettucini al funghi. (champignon)
 - Spaghettilis carbonara.
- Linguine al vongole. (palourdes)
- Conchigliettes à la chair de saucisse, pancetta et brocolis.
 - Pasta à la putanesca. (anchois-thon-tomate-ail-câpre)

...et encore beaucoup d'autres choix.

Possibilité également d'avoir un food-truck pizzeria sur votre événement.

Le buffet découverte: (min 60 convives) à 28,00€ par personne.

- Mi-cuit d'espadon, sauce vierge, grenade, granny smith et coriandre.
- Asperges de Maline à l'huile de chorizo et copeaux de parmesan.
- Vitello tonato. (noix de veau cuit en basse température et vinaigrette au thon.)
- Verrine de tartare de saumon aux noix de cajou et algues wakamé, crème aigre.
- Roulade de cabillaud mariné au citron vert et saladine d'herbes sauvages et de fleurs.
 - Volaille farcie, chèvre et figes.
- Tomate confite et farcie de crevettes bouquet, jambon de parme et jeunes pousses.

- Taboulé de boulghour aux herbes fraîches, cumin, miel et fruits de la passion.
 - Cévice de tomates et légumes printaniers au citron vert.
- Salade de cèleri rave à framboise, pignon de pin et fromage de Maredsous.
 - Salade concombre façon "raïta".

- Pain et sauce.

Option chaude à 7€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au delà.

- Filet de lieue jaune en croute de pistache, rougail pomme/mangue.
 - Tajine de cabillaud et moules au chorizo et légumes confits.
 - Sauté de porc au curry rouge et coco, wok de pak-shoi et soja.
 - Gratin de patates douces et oignons.
- Côtes d'agneau grillées, piperade basque et polenta au parmesan.

Le buffet prestige: (Min 60 personnes.) au prix de 32,00€ par personne.

- Verrine de foie gras, aspic de consommé de bœuf au poivre de la Jamaïque.
- Bavarois de tomate et saladine de homard à la mayonnaise bisquée.
- Mi-cuit de thon, sauce vierge grenade, Granny Smith et coriandre.
- Asperges de Maline à l'huile de chorizo et copeaux de parmesan.
 - Filet de bœuf mariné aux épices cajun, sauce chimichuri.
 - Aumônière de saumon et taboulé aux crevettes roses.
 - Filet de volaille truffé en basse température.
 - Salade de magret de canard fumé aux fruits des bois.

- La vraie salade césar.
- Salade de cèleri rave à framboise, pignon de pin et fromage de Maredsous.
 - Salade de sucres aux copeaux de légumes et fleurs.
- Salade frisée aux pommes de terres ratte, à la pancetta et aux œufs de cailles.

Option chaude à 8€ par personne.

2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au delà.

- Raviole de turbot aux asperges, tombée de poireaux et jus de coques monté au beurre.
- Magret de canard, sauce foie gras truffée et sa poêlée de légumes anciens.
- Noix de St-Jacques snackées, poêlée de chicons et de champignons des bois au jambon ganda.
- Côtes d'agneau grillées, fèves des marais à la pancetta et aux amandes torréfiées.
- Coucou de Maline farci, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et huile de truffe.

Attention, nos menus peuvent varier légèrement selon le marché et les saisons!!!!

Tous nos buffets peuvent être réalisés en utilisant des produits issus de l'agriculture biologique (variable selon saison et marché), dans ce cas, nous ne pourrions assurer le respect absolu des menus et tarifs, n'hésitez pas à nous demander un devis sur mesure.

Live cooking: _____ **(demandez nous un devis)**

- Œufs brouillés: ciboulette, truffe, bacon, parmesan ...
- Ecailler: Assortiment d'huitres, pain de seigles et citron.
- Pâtes: Assortiment de pâtes, de sauces et de condiments.
- Asie: Maki, rouleau de printemps et beignets divers (si le lieu le permet).
- Tartare: Tartare de bœuf, saumon, veau, espadon.
- Hot-dog: accompagné de plusieurs condiments, choucroute, chili, bacon, cheddar...
- Hamburgers: le classique maison et l'italien (mozza-parme-roquette-tomate-huile fine)

Les barbecues:

Les attentes: _____ **à 5,00€ par personne.**

Le temps de boire quelques bulles, de quoi patienter avant le barbecue.

- Nachos accompagnés de salsa épicée, guacamole, sauce fromage et jalapaños.
- Pop-corn au paprika et au parmesan.
- Chicken wings.
- Mini hot-dog feuilleté.

Le barbecue classique: (min 20 cts) à 18,00€ par personne.

- Pilon de poulet mariné miel et moutarde.
- Spare ribs sauce barbecue.
- Brochette de kefta.
- Merguez.
- Brochette de bœuf.
- Brochette de crevettes au tandoori.

Accompagné de:

- Pommes de terre en chemise.
- Taboulé libanais
- Salade de tomates, persil et échalotes
- Salade de pâtes au pesto
- Coleslaw
- Mesclun
- Concombres au fromage frais façon "raita".

- Beurre aux herbes.
- Sauces
- Assortiment de pains.

Le barbecue "découverte": (min. 40 cts.) à 24,00€ par personne.

- Assortiment de saucisses (fenouil, graine de moutarde, merguez, curry...)
- Brochette de scampis à l'ail et au thym citron.
- Escalope de poulet marinée.
- Le fameux Souvlaki d'agneau aux herbes.
- Fagotin d'asperges tips.
- Tournedos de saumon lardé.
- Brochette de bœuf, épice cajun.

Accompagné de:

- Pommes de terre en chemise.
- Taboulé libanais
- Salade de tomates, persil et échalotes
- Salade de pâtes au pesto
- Coleslaw
- Mesclun
- Concombres au fromage frais façon "raita".

- Beurre aux herbes.
- Sauces
- Assortiment de pains.

Le barbecue "haut de gamme": (min. 40 cts.) à 31,00€ par personne.

- Chèvre lardé.
- Espadon mi-cuit.
- Brochette de bœuf au thym citron.
- Filet de loup de mer cuit sur peau aux herbes et citron.
- Côtes d'agneau à l'ail et romarin.
- Filet de bœuf au thym citron.
- Assortiment de saucisses (fenouil, graine de moutarde, curry...)

Accompagné de:

- Pommes de terre en chemise
- Taboulé libanais
- Cévice de tomates
- Salade de pâtes aux crevettes, basilic et balsamique
- Salade de cèleri rave et pomme-ramboise
- Mesclun
- Concombres au fromage frais façon "raita"
- Frisée aux lardons et œufs de caille.

Béarnaise - Sauce poivre vert - Sauce vierge - Provençale - Archiduc.

- Beurre aux herbes.
- Sauces
- Assortiment de pains.

Quelques douceurs pour finir votre diner:

Le plateau de fromages affinés: à 7,00€ par personne.

- Assortiment de fromages.
- Assortiment de pains.
- Salade verte.
- Confits.
- Fruits sec.
- Raisins, figues et fruits rouges.

Les desserts: prix/pièce.

-Panna cotta à la mangue.	1,90€
-Panna cotta à la framboise.	1,90€
-Mousse au chocolat et poire.	2,10€
-Mousse au chocolat blanc et spéculos.	2,10€
-Crème brûlée au thé matcha.	1,50€
-Tiramisu.	1,90€
-Mont blanc aux fruits rouges.	2,00€
-Fraise basilic et poivre noir.	2,00€
-Mini moelleux au chocolat et crème Anglaise.	1,30€
-Macarons.	1,00€
-Mini javanais.	1,60€

Possibilité de live cooking (démonstration cuisine en direct).
Pièce montée et gâteau d'anniversaire sur devis.