

Catering: Tournage, concert, shooting, event...

Buffet froid catering: à 14€ p.p. tvac.

Le buffet:

- Taboulé libanais aux herbes fraîches et jus de citron.
- Verrine de gaspacho Andalou.
- Salade de pommes de terres grenailles au bacon.
- Tomates marinées au vinaigre balsamique, jeunes oignons et persil plat.
- Pilons de poulet caramélisés au miel et à la coriandre.
- Bruschetta au pesto, mozzarella et jambon de Parme.
- Minis tomates aux crevettes roses.
- Wraps de saumon fumé, fromage frais, radis et ciboulette.
- Salade de pâtes aux légumes.

Les desserts:

- Panna cotta au coulis de mangue.
- Corbeille de fruits frais.

Le buffet sera accompagné de pain et de vinaigrette.

Buffet froid catering: à 17€ p.p. tvac.

Le buffet:

- Tarte feuilletée aux tomates, mozzarella di Bufala et roquette.
- Bruschetta au caviar d'aubergine et serrano.
- Soupe de légumes de saison (glacée par beau jour - chaude et réconfortante en hiver).
- Salade de quinoa aux herbes fraîches et jus de lime.
- Samossas au poulet et légumes.
- Veggie roll: rouleau de printemps melon - basilic et jus corsé au miso .
- Le vrai houmous et ses crêpes grillées.
- Pilons de poulet au miel, coriandre et sésame torréfié.
- Salade de farfalle, brocoli, dinde, noix et raisin.
- Salade d'assortiment de tomates au basilic.

Les desserts:

- Panna cotta au fruits de saison.
- Pâtisserie du jour.
- Corbeille de fruits frais.

Le buffet sera accompagné de pain et de vinaigrette.

Menu catering trois services standard: à 21€ tvac. p.p. boissons (vins et soft) comprises.

Accompagné de pains, couverts, serviettes, sets et verres en verre.

Potage, repas et dessert.

Exemple de repas du midi : -Crème de poireaux.
- Chicon au gratin et écrasé de pommes de terres Bintje.
- Tarte au sucre.

Lundi:

-Repas du midi : -Velouté de carottes.
-Hachis parmentier aux épinards et jus de viande.
-Mousse au chocolat belge.

-Repas du midi : -Crème de champignon.
-Boulette sauce tomate et riz.
-Gaufre de Bruxelles, chantilly et sauce chocolat.

Mardi:

-Repas du midi : -Potage de poireaux.
-Vol-au-vent et son feuilleté, croquette de pommes de terres.
-Crème brûlée au spéculoos.

-Repas du midi : - Soupe au cerfeuil.
-Lasagne maison.
-Tarte au citron meringuée.

Mercredi:

-Repas du midi : -Potage au brocoli
-Carbonnade de bœuf et pommes frites.
-Tarte aux pommes et glace vanille.

-Repas du midi : -Velouté de panais.
-Filet mignon de porc, sauce crème au pickles, chicons poêlé et pommes rissolées.
-Salade de fruits de saison.

Jeudi:

-Repas du midi : -Velouté de potimarron.
-Stoemp aux brocolis, saucisse de campagne et jus de veau.
-Tarte au riz de Verviers.

-Repas du midi : -Crème de chicon.
-Waterzooi de poulet aux légumes de saison.
-Bavarois aux poires

Vendredi:

-Repas du midi : sous forme de buffet froid: - Salade de pommes de terres grenailles aux lardons et herbes fraîches.

-Mini tomate aux crevettes roses.
-Salade de chicons et pommes aux noix.
-Terrine de faisan d'Ardenne en croute.
-Assortiment de charcuterie Belge.

- Potage aux carottes.
- Pain réduction à l'américain et cornichon.
- Salade de crudités de saison.
- Mousse au chocolat.
- Mignardises.
- Corbeille de fruits de saison.

- Repas du midi :** -Crème de champignons des bois .
 -Filet de Limande, mousseline à la bière blanche, légumes et pommes
 tournées.
 -Moelleux au chocolat Belge.

Samedi:

- Repas du midi :** -Potage Dubarry .
 -Boulets à la liégeoise, frites.
 -Tarte au sucre, glace vanille.
- Repas du midi :** -Velouté d'artichauts .
 -«Oiseaux sans tête», choux de Bruxelles et carottes, pomme
 duchesse.
 -Tiramisu au spéculoos.

Dimanche:

- Repas du midi :** -Assiette froide terre et mer, pain et dessert.
- Repas du midi :** -Potage aux carottes.
 -Boulette sauce tomate et stoemp aux poireaux.
 -Tarte Tatin.

Lundi:

- Repas du midi :** -Potage St-Germain, croutons et lardons.
 -Waterzooi de poisson , légumes et pommes de terres tournées.
 -Glace au cuberdon.
- Repas du midi :** -Soupe de lentilles.
 -Poivron farçi, blé et spaghettis de légumes
 -Riz au lait à la cassonade.

Mardi:

- Repas du midi :** sous forme de buffet froid : - Salade de pommes de terres grenailles
 aux lardons et herbes fraîches.

- Mini tomate crevette.
- Salade de chicons et pommes aux noix.
- Terrine de faisan d'Ardenne en croute.
- Assortiment de charcuterie Belge.
- Potage aux carottes.
- Pain réduction à l'américain et

cornichon.

- Salade de crudités.
- Mousse au chocolat.
- Mignardises.
- Corbeille de fruits de

saison.

- Repas du midi : -Crème de fenouil.
- Volaille à la moutarde et pommes croquettes.
- Tartelette aux poires.

Mercredi:

- Repas du midi : buffet : -Crème de chicons.
- Brioche au jambon d'Ardenne et moutarde à l'ancienne.
- Salade de céleri rave, pommes, framboise et dés de

Maredsous.

- Salade liégeoise.
- Mini tomate crevettes.
- Terrine de faisán.
- Salade de pomme de terre aux herbes.

- Crème brûlée.
- Salade de fruits de

saison.

- Mini moelleux.

- Repas du midi : -Velouté de witloof.
- Fettucini Bolo ou Pesto.
- Pana cota aux fruits de la passion.

Jeudi:

- Repas du midi : -Soupe de pois cassé.
- Filet de poulet lardé, farci aux pruneaux et sauce à la gueuze.
- Crumble aux pommes.

- Repas du midi : -Soupe de légumes.
- Variás burger, frites.
- Mousse de fruits.

Vendredi:

- Repas du midi : -Potage Parmentier au fromage frais.
- Pavé de saumon, Poêlée de légumes et beurre blanc.
- Mousse au chocolat.

- Repas du midi : -Velouté de courgette.
- Ravioles de scampis, tombée d'épinards et crème de fenouil.
- Tarte au sucre.

Samedi:

- Repas du midi : -Potage de chou-fleur.
- Hoche-pot.
- Pain perdu de crémique, confiture de figue et glace vanille.

- Repas du midi : -Potage crécy.
- Stoemp aux brocolis, pain de viande, sauce moutarde.
- Crème brûlée à la cassonade.

Dimanche:

- Repas du midi : -Assiette froide, pain et dessert du jour.

- Repas du midi : -Crème de tomate.
- Cordon bleu, poireaux crème et pommes vapeur persillées.
- Tiramisu.

Lundi:

- Repas du midi : -Crème de tomate.
 - Lasagne au saumon et épinards.
 - Salade de fruits de saison.
- Repas du midi: - Velouté de citrouille.
 - Poulet roti, pommes grenailles confites à l'ail et au thym, salade verte.
 - Maton.

Mardi:

- Repas du midi : -potage à l'oseille.
 - Filet de solette à l'ostendaise.
 - Moelleux au chocolat Belge.
- Repas du midi : -Soupe à l'oignon.
 - Pâtes au saumon, aneth et brocolis.
 - Crumble aux poires.

Mercredi:

- Repas du midi : -Potage St-Germain, croutons et lardons.
 - Blanquette de veau aux petits légumes.
 - Gratin de fruits.
- Repas du midi : -Potage aux poireaux.
 - Assiette froide, accompagnée de pain.
 - Tarte citron.

Jeudi:

- Repas du midi : -Soupe au chou
 - «Oiseaux sans tête», choux de Bruxelles et carottes, pomme duchesse.
 - Tarte au fromage blanc.
- Repas du midi: -Bouillon de poulet.
 - Hachis Parmentier aux épinards et jus de viande.
 - Milk shake et cookies au chocolat.

Vendredi:

- Repas du midi: -Soupe de légumes.
 - Varias Burger et frites.
 - Glace aux spéculoos.

Samedi:

- Repas du midi : buffet : -Crème de chicons.
 - Brioche au jambon d'Ardenne et moutarde à l'ancienne.
 - Salade de céleri rave, pommes, framboise et dés de

Maredsous.

- Salade liégeoise.
- Mini tomate crevettes.
- Terrine de faisán.
- Salade de pomme de terre aux herbes.

- Crème brûlée.
- Salade de fruits de

saison.

- Mini moelleux.

Voilà quelques idées de menus. Il vous suffit de choisir une formule ou de laisser le chef décider.

Menu trois services catering, à titre d'exemple: à 24€ p.p. tvac. boissons comprises (vins et soft).

Accompagné de pains, couverts, serviettes, sets et verres en verre.

Entrée, plat et dessert.

Entrées au choix:

- Crème de potimarron, croutons frottés à l'ail et lardons.
- Tartelette au saumon et fenouil, saladin d'herbes.
- Mille-feuille de tomate, mozzarella et asperges vertes.
- Toast de carpaccio de bœuf à l'huile d'olive extra vierge, roquette et parmesan.

Plats au choix:

- Tajine de kefta aux légumes confits.
- Saltimbocca de poulet à la mozzarella di Bufala, brochette de p.d.t grenailles au romarin, courgette boule farcie aux légumes de saison.
- Pavé de saumon rôti, wok de nouilles aux mange-tout et shiitake, jus corsé au miso.
- Waterzooï de poisson, spaghettis de légumes et pommes vapeur.

Desserts au choix:

- Panna cotta au coulis de fruits rouges.
- Moelleux au chocolat et crème Anglaise.
- Mousse au chocolat et crème de caramel salé.
- Tiramisu.