



BROCHURE DE TRAITEUR 2018

APÉRITIF

Toasts garnis	0,52 €
Mini-croquette fromage	0,52 €
Mini-croquette crevettes	0,57 €
Mini-pizza	0,57 €
Mini-vol-au-vent	0,52 €
Aile de poulet	0,52 €
Endives au thon	0,52 €
Endives au crabe	0,52 €
Cuillère avec mousse de saumon, tomate et épices	0,62 €
Cuillère avec mousse de jambon et salade	0,62 €
Mini pain au lait	0,85 €

SOUPES

Crème de tomates	3,00 €/ltr
Crème d'asperges	3,00 €/ltr
Crème d'endives	3,00 €/ltr
Soupe au chou laitue	3,00 €/ltr
Soupe de poivrons	3,00 €/ltr
Soupe de poissons à la Bretonne	4,00 €/ltr

ENTRÉES FROIDES

Tomate-crevettes garnie avec pêche au thon et crudités	4,35 €
Saumon rose en belle vue avec une tomate-crevettes	8,85 €
Assiette de saumon fumé avec garniture	5,85 €
Duo de jambon de bayonne et saumon fumé avec crudités	6,35 €
Salade de fruits de mer avec crevettes, crabe et scampis	7,15 €
Pochette de saumon fumé et crevettes	7,65 €
Carpaccio	8,85 €
Coupe de saumon avec salade de crabe et salade de thon	4,65 €
Demi-melon avec crevettes grises et saumon fumé	6,85 €
Potjesvlees avec crudités	4,10 €
Pâté de lièvre, entouré de légumes d'hiver et de confiture d'oignons	4,35 €
Jambon de parme au melon	4,35 €
Assortiment de pâté du chef et de jambon d'Ardenne au melon	4,85 €
Assiettes de pâtés au gibier et de mousse avec des oignons fruités	4,85 €
Avocats aux crevettes ou crabe	prix du jour
Packet de saumon fumé et flétan fumé, garni	7,35 €
Assiette du chasseur (rillette – pâté de lièvre – pâté de faisan) + confiture d'oignons et crudités	6,85 €
Foie gras avec confiture d'oignons	5,65 €

ENTRÉES CHAUDES

Crêpes fourrées au jambon et fromage	1,95 €
Crêpes fourrées aux crevettes	2,45 €
Rouleau au fromage	1,65 €
Bouchée à la reine	2,50€
Barquette de fruits de mer	3,50 €
Croquette de fromage faite maison	0,95 €
Croquette de crevettes faite maison	1,20 €
Coquille St.Jacques	4,60 €
Marmiton de poissons	4,60 €
Filets de soles remplis de saumon beignant dans une sauce à l'homard	6,85 €
Quiche Lorraine	2,00 €
Barquette au ris de veau	4,65 €
Rouleau de filet de sole avec sauce au Riesling	5,85 €
Scampis sur lit de tagliatelles avec beurre à l'ail	5,50 €
Scampis à la sauce 'don pedro' aux tagliatelles	5,50 €
Filet de sole dans un waterzooi de légumes	5,35 €
Quiche au saumon et ciboulette	2,95 €
Saumon, sauce mousseline	5,85 €
Filet de thon avec saumon fumé et sauce safranée	7,15 €
Saumon rose préparé aux champignons	5,15 €
Paupiette de saumon et coquille St.-Jacques dans une jolie assiette	5,85 €
Scampis dans une sauce au curry aux pommes et aux raisins secs sur un lit de tagliatelles	5,85 €
Rouleau de filet de sole aux poireaux	5,65 €
Waterzooi de poissons de la Mer du Nord avec de fins légumes	5,65 €

PLATS CONSISTANTS FROIDS

Buffet campagnard

9,50 € p.p.

petit salé – saucisson pur porc – saucisson de cheval – pâté de Watou – boudin noir
boudin blanc – lard cuit – potjesvlees – pâté de campagne – pâté de tête – veau picqué –
oignons argentés – cornichons – moutarde - saindoux



Plateau de viande

10,50 € p.p.

rosbif – rôti de porc – jambon blanc et asperges –
jambon cru fumé – salami – saucisson de Paris – cuisse
de poulet – langue de boeuf – blanc de poulet – pâté du
chef et une tomate crevettes avec un oeuf farci.

Tout cela accompagné de 7 sortes de légumes, 2 sauces
et garni de fruits de saison.

Plateau de poissons et viandes

17,50 € p.p.

saumon rose – crabe – filets de sole – saumon fumé et flétan fumé – truites – jambon blanc
et asperges – salami – bacon – rosbif – rôti de porc – saucisson de Paris – tomate crevettes
et un oeuf farci.

Tout cela accompagné de 7 sortes de légumes, 2 sauces et garni de fruits de saison.



Plateau de poisson

13,50 € p.p.

saumon écossais en belle vue – tomate crevettes
et un oeuf farci – salade de poisson – saumon
fumé et flétan fumé – langoustine.

Plateau de poisson varié

14,80 € p.p.

saumon écossais en belle vue – tomate crevettes
et un oeuf farci – saumon fumé et flétan fumé –
truites – langoustines – crabe et une pêche avec

Les plateaux de poisson sont accompagnés de 7 sortes de légumes, sauce de cocktail et
garnis de fruits de saison.

Accompagnement de pommes de terre, pâtes fraîches et du riz

2,20 € p.p.

PLATS CONSISTANTS CHAUDS (poisson)

Tous nos plats chauds (poisson et viande) sont accompagnés de croquettes ou pommes noisettes ou gratin dauphinois ou purée (compris dans le prix).

La pochette de filets de sole limande et de saumon	11,65 €
Filet de sole avec saumon fumé et sauce aux poireaux	11,65 €
Saumon d' Ecosse pochée sur lit de poireaux et carottes	10,65 €
Coquilles de poissons avec filet de sole et saumon sauce hollandaise	9,65 €
Filet de sole, coquille St.-Jacques et endives	11,15 €
Rouleau de filet de sole avec sauce au Riesling	11,15 €
Saumon farci avec sauce et légumes primeurs	9,65 €
Filet de sole et le r�agout de fruits de mer	10,65 €
Mariage du saumon et de la lotte dans une sauce aux poireaux	13,65 €

PLATS CONSISTANTS CHAUDS (viande)

sur base de viande de porc

Orloff au fromage de Passendale et sauce champignons	8,05 €
Kasselrib avec une sauce à la bière des Trappistes	7,55 €
Filet mignon fourré 'Bacon'	8,55 €
Filet mignon avec sauce aux champignons	8,55 €
Jambon de Prague avec sauce fine champagne	7,05 €
Rôti de Norvège avec sauce Grand-Marnier	6,55 €
Rôti d' Ardennes mariné, sauce chasseur	7,05 €
Filet mignon mariné "Stroganoff"	8,55 €
Filet mignon à la manière des Ardennes	8,95 €
Jambette à la bière blanche ou à la sauce moutarde	7,05 €
Filet de porc aux chicons braisés, sauce civet	8,55 €
Filet mignon poêle avec émincé de jambon de Bayonne	9,55 €
Cassoulet	4,00 €

sur base de viande de veau

Tournedos de veau sauce champagne	12,25 €
Orloff de veau sauce à la crème Emmenthal	12,25 €
Médaille de veau royal, bardé de lard	12,25 €
Duo de filet de veau avec ris de veau et une sauce ciboulette crémeuse	14,25 €
Médaille de veau avec sauce à l' estragon et lardons	12,25 €
Filet mignon de veau, légèrement bruni dans le beurre de ferme, nappé de sauce "fine champagne"	14,25 €
Les ris de veau, sauce aux champignons à la crème	16,25 €
Ossobucco à la crème, légumes en julienne	10,25 €

Veau marengo préparé

14,25 € / kg

sur base de volaille et gibier (minimum 5 pers.)

Filet de dindonneau sauce poivre vert	7,45 €
Pintadeau avec raisins blancs et sauce à la crème	7,65 €
Magret de canard, fine sauce à l' orange	13,15 €
Filet de canard, sauce à la truffe	12,15 €
Filet de poulet avec sauce à l' estragon	6,05 €
Tournedos de dinde aux airelles	9,45 €
Filet de chevreuil, sauce au poivre rose	11,15 €
Jambette de dinde de Noël, de la maison, farci	6,95 €
Magret de canard, sauce au poivre "bouquetière"	11,15 €
Magret de canard et la sauce aux truffes	12,15 €
Filet de dinde à la crème aux raisins muscat	8,95 €
Magret de canard avec foie gras de canard et ragoût de légumes et fruits	13,15 €
Filet de chevreuil à la crème de Porto et champignons des bois	12,15 €
Filet de pintade, sauce au poivre rose	12,15 €
Coq au vin	4,00 €
Tournedos de dindonneau farci accompagné d' une douce sauce crémensé	9,45 €

sur base de viande d' agneau

Gigot d' agneau au Beaujolais	10,95 €
Navarin d' agneau d' Avignon	8,95 €
Gigot d' agneau au chablis avec flageolets	10,95 €
Côtes d' agneau, sauce au thym	14,95 €
Gigot d' agneau "pré-salé" braisé avec légumes provençales	11,95 €
Orloff de filet d' agneau et pommes Charlotte gratiné à l' Emmental et sauce St.-Bernardus	9,45 €
Gigot d' agneau	8,95 €
Côtes d' agneau aux carottes nouvelles	14,95 €

Couscous

8,00 €

CHOIX DE LEGUMES

(Comme supplément à tous les plats consistants chauds ci-dessus, € 0,75 par personne par choix de légumes)

Carottes à la crème

Poires au vin rouge

Endives glacées

Petits pois au lard

Purée de carottes

Poireaux à la crème

Chou-fleur à la crème

Purée de pois cassés

Choux de Bruxelles

Haricots verts en fagots

Brocolis

Pleurottes

½ poire aux airelles au sirop

Demie-tomate avec beurre à l'ail et gruyère râpé

FÊTE DE FAMILLE...



Gourmet Classic

9,00 € p.p.

Steak orloff, bifeck, chipolata, merguez, escalope de dinde, schnitzel, steak haché, oeuf



Gourmet Finesse

10,90 € p.p.

Rôti d' Ardennes, médaillon de poulet, côtelette d' agneau, chipolata, steak Ardennais, bifeck, mini cordon bleu, oeuf au lard

Gourmet Enfants

5,00 € p.p.

Chipolata, steak haché, steak orloff, steak Ardennais, boudin blanc



Fondue

6,50 € p.p.

Boeuf, volaille et 3 sortes de boulettes viande

Fondue Enfants

Grillworst en 3 sortes de boulettes viande



Tepanyaki

10,90 € p.p.

Bifeck mariné, escalope de dinde marinée, rôti diable, chipolata, merguez, boudin blanc, côtelette d' agneau mariné

Tepanyaki Enfants

5,50 € p.p.

Chipolata, escalope de dinde mariné, boudin blanc, grillworst, steak haché, steak orloff

Plat de fromage

Comme dessert	4,50 € p.p.
Comme plat consistant	8,20 € p.p.

Pain surprise

26,00 € (± 80 tr.)

20,00 € (± 60 tr.)

Grand pain coupé en triangles garnis de jambon, fromage, paté, salade de crabe, salade de thon, filet américain, salade de viande)

Panier Cabanossi

15,00 € / 25,00 €

3 sortes de saucisses, 3 sauces, chou-fleur en bouquets, carottes en bâtonnets, tomates cerises et radis

Jambon chaud

9,95 € p.p.

Jambon chaud, carottes râpées, cornichons, laitues, oignons, haricots verts, sauce chasseur, salade de pommes de terre ou pommes de terre à l'ail.