

Cette carte reprend la liste des préparations qui composent habituellement nos buffets froids. Votre commande doit nous être soumise au plus tard 72 heures avant retrait ou livraison. Une option de réservation, anticipée, est préférable pour vous garantir notre disponibilité.

Les poissons

Sélectionner 2 à 3 préparations de poissons

Grosses gambas confites à l'huile de basilic, nids de tagliolini et doux coulis de tomates "à cru"	8,00
Grosses gambas aux petits légumes mi-cuits, vinaigrette de dés de tomates confits aux zestes de citrons	8,00
Grosses gambas et variation de carottes aux épices douces et vinaigrette passion	8,00
Noix de Saint-Jacques bardées de Speck du Tyrol, salade de lit de lentilles du Puy et trait de balsamique	8,00
Méli-mélo de crevettes grises et cœur de céleri à l'huile d'olive persillée, tomates émondées et sauce mayonnaise servie à part	8,00
Méli-mélo de crevettes grises aux dés de mangues parfumées à la coriandre	8,00
Méli-mélo de crevettes grises et anguilles fumées aux dés de pommes et raifort	8,00
Aiguillettes de cœur de saumon fumé extra-doux de Norvège, fleurette à l'aneth	7,00
Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné à la façon d'un Cevice	7,50
Côtelette de saumon d'Ecosse mi-cuit à la coriandre et soja, croûte de sésame	8,50
Filet de saumon d'Ecosse cuit entier à basse température, thym, romarin et fleur de sel de Guérande, sauce Vincent	9,00
Dos de cabillaud rôti entier au thym, vinaigrette aux citrons confits et herbes fraîches	9,00
Filets de dorade royale ou bar saisis au thym, tomates cerises, câpres et léger pesto	8,00
Thon rouge mi-cuit au romarin, petite niçoise et olives Taggiasca	7,50

Les viandes

Sélectionner 2 à 3 préparations de viandes

Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche	6,50
Tagliata de bœuf, roquette, tomates confites, pignons de pin, balsamique et copeaux de parmesan	8,00
Emincé de filet d'agneau mariné au thym et romarin et cuit à basse température, finement tranché, huile aux herbes fraîches	9,00
Petite salade landaise composée copeaux de magret de canard fumé, foie gras de canard, fruits secs et brisure de pain d'épices	8,50
Aiguillettes de poularde marinées au romarin et grillées, salsa de piment doux	6,50
Poularde mariné à l'estragon, cuite à basse température, finement tranchée, huile d'olive à l'estragon frais	6,50
"Caesar salad"	6,50
Aiguillettes de poulet marinées à la citronnelle et gingembre, lit de fins légumes aigre-doux	6,50
Salade de dés de ris de veau et jeunes artichauts braisés, vinaigrette aux fines herbes	10,00
Carré de porc ibérique Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato"	6,50
Carré de porc ibérique Duroc rôti aux jeunes artichauts parfumés à la truffe	9,00
Jambon de Parme "24 mesi" et "mozzarella di bufala", roquette, basilic et copeaux de parmesan	5,00
Jambon de Parme "24 mesi" accompagné de melon charantais ou figues fraîches ...	5,00
Eventail de charcuteries italiennes (coppa, mortadella, finocchiona, Parma ...)	6,00

Les accompagnements

Sélectionner 1 à 2 préparations pour compléter les poissons et viandes

"Bocconcini di mozzarella di bufala", duo de tomates, roquette et léger pesto	4,50
"Burratina", avocat et mangue, basilic et menthe fraîche	4,50
"Burratina" et avocats, coriandre et sésame	4,50
"Stracciatella di bufala"	3,50
Aubergines finement tranchées et grillées, façon Parmigiana	3,00
Cannelloni d'aubergine grillée et caviar d'aubergines	3,00
Carpaccio de tomates San Marzano à l'origan, câpres et persil plat, copeaux de parmesan - en saison	3,00
Nids de tagliolini à la mozzarella di bufala, tomates cerises et léger pesto	4,00
Quartiers d'avocats à la coriandre fraîche et épices façon Guacamole	3,00
Taboulé ou quinoa parfumé aux épices douce	3,00
Asperges du Pays - en saison	4,00

Les légumes

Nos buffets sont toujours accompagnés d'un choix de légumes appelé "Bouclier de légumes" : +/- 7,50 €

Bouclier de légumes "classique"	7,50
Bouclier de légumes "façon antipasti" - composé d'une sélection "plus méridionale"	7,50
<i>Selon nos approvisionnements : carottes nouvelles à la coriandre, haricots plats à l'estragon, haricots verts à l'huile de noisettes, brocoli, Romanesco, aubergines grillées, courgettes grillées, piments doux confits, oignons entiers braisés, jeunes artichauts, fenouils gratinés, épinards sautés, tomates confites, gratin méridional, champignons légèrement aillés, lentilles du Puy aux petits légumes et persil plat ...</i>	

Les pains

Petits pains de table, Grissini piemontesi, Tavanelli, Taralli, Lingue piemontesi ...	2,50
---	------

Les "finger food" pour l'apéritif : voir notre carte "apéritifs et cocktails"

Froids et/ou chauds - prix à la pièce, +/-	3,00
--	------

Les frais de livraison "buffet"

Nos frais de livraisons dépendent de la spécificité de la commande à livrer.

Aller ou reprise : tarif de base - 19 communes de la Région de Bruxelles-Capitale	25,00
Aller ou reprise : tarif de base - 19 communes de la périphérie bruxelloise	35,00
Aller ou reprise : hors Région et périphérie bruxelloise - sur demande	

A titre d'exemple, voici trois compositions de buffets bien équilibrées

Grosses gambas confites à l'huile de basilic, nids de tagliolini et doux coulis de tomates "à cru"
Aiguillettes de cœur de saumon fumé extra-doux de Norvège, fleurette à l'aneth
Thon rouge mi-cuit au romarin, petite niçoise et olives Taggiasca
-
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche
Poularde mariné à l'estragon, cuite à basse température, finement tranchée, huile d'olive à l'estragon frais
-
"Bocconcini di mozzarella di bufala", duo de tomates, roquette et léger pesto
Bouclier de légumes "classique"
-
Petits pains de table, Grissini piemontesi, Tavanelli, Taralli, Lingue piemontesi ...

pour un prix de +/- 50,00 € par personne.

Méli-mélo de crevettes grises aux dés de mangues et papaye parfumées à la coriandre
Filet de saumon d'Ecosse cuit entier à basse température, thym, romarin et fleur de sel de Guérande, sauce Vincent
-
Aiguillettes de poulet marinées à la citronnelle et gingembre, lit de fins légumes aigre-doux
Carré de porc ibérique Duroc finement tranché façon "Vitello tonnato"
-
Nids de tagliolini à la mozzarella di bufala, tomates cerises et léger pesto
Bouclier de légumes "façon antipasti"
-
Petits pains de table, Grissini piemontesi, Tavanelli, Taralli, Lingue piemontesi ...

pour un prix de +/- 44,00 € par personne.

Buffet "Antipasti" :
Eventail de charcuteries italiennes (coppa, mortadella, finocchiona, Parma ...)
Carpaccio de bœuf légèrement parfumé à la truffe blanche
"Mozzarella di bufala", duo de tomates, roquette et léger pesto
Salade de pâtes
Bouclier de légumes "façon antipasti"
Ciabatta, Grissini piemontesi, Tavanelli, Taralli, Lingue piemontesi ...

pour un prix de +/- 35,00 € par personne.