

Carte "Buffets froids"

2016



Cette carte reprend nos préparations destinées à vos buffets froids. Afin de composer un buffet bien assorti, nous vous conseillons de choisir parmi la liste ci-dessous deux à trois préparations de poissons et deux à trois préparations de viande, de même que notre "bouclier de légumes" qui accompagne parfaitement poissons et viandes.

Une buffet dit "Classique", composé de cinq préparations de poisson et viande, d'un "bouclier de légumes" et d'un choix de pains a un prix minimum de 34,00 € par personne. Un budget précis vous sera communiqué sur base du choix que vous aurez effectué ci-dessous.

Une buffet dit "Léger", composé de quatre préparations de poisson et viande, d'un "bouclier" de légumes et d'un choix de pains a un prix minimum de 28,00 € par personne. Un budget précis vous sera communiqué sur base du choix que vous aurez effectué ci-dessous.

Nos prix s'entendent T.V.A. 6 % incluse et sont d'application pour tout plat enlevé au magasin ou livré chez vous, sans service. Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.

Un service de livraison à domicile est disponible. Livraison "buffet" (Aller) sur Bruxelles : à partir de 25,00€.

Les crustacés et poissons

- ▶ Eventail de scampi aux bâtonnets de pommes, roquette et pointe de sésame *
- ▶ Eventail de scampi aux petits légumes mi-cuits, vinaigrette de dés de tomates aux zestes de citrons *
- ▶ Eventail de scampi aux dés de mangue et papaye parfumés à la coriandre *
- ▶ Scampi saisis au thym, courgettes grillées et tomates confites *
- ▶ Scampi à la plancha, mesclun d'herbes aromatiques à l'huile de noisettes *
- ▶ Petite salade de noix de Saint-Jacques ** bardées de lard toscan, lit de lentilles du Puy et trait de vieux balsamique
- ▶ Noix de Saint-Jacques ** grillées, petits légumes aux senteurs d'herbes fraîches
- ▶ Carpaccio de noix de Saint-Jacques ** marinées au citron vert, dés de pommes et pointe de curry doux
- ▶ Carpaccio de noix de Saint-Jacques ** et foie gras d'oie à l'huile de truffes blanches
- ▶ Demi-tomates aux crevettes grises, cressonnette et œufs de caille
- ▶ Méli-méli de crevettes grises et cœur de céleri vert à l'huile d'olives persillée
- ▶ Crevettes grises aux dés de mangues façon "rougail"
- ▶ Salade de crevettes grises, anguilles fumées et dés de pommes, trait de raifort
- ▶ Marbré de lotte, raie et saumon d'Écosse aux fines herbes, sauce Vincent
- ▶ Côtelette de saumon d'Ecosse mi-cuit, sésame et fleurette au wasabi
- ▶ Côtelette de saumon d'Ecosse mi-cuit à la coriandre, julienne croquante et vinaigrette pomme/wasabi
- ▶ Filet de saumon d'Ecosse rôti entier au thym, romarin et fleur de sel de Guérande, sauce Vincent
- ▶ Coupé de saumon d'Ecosse mariné à l'aneth, dés de pommes, de concombres et fleurette au citron vert
- ▶ Aiguillettes de saumon fumé extra-doux de Norvège, crème aigrette
- ▶ Lasagnette de saumon mariné, effiloché d'asperges et courgettes à la coriandre
- ▶ Filets de rougets ou de bar saisis au thym, petite niçoise croquante et léger pesto
- ▶ Coupé de bar parfumé à la menthe et basilic, dés d'avocats façon Guacamole
- ▶ Dos de cabillaud Royal rôti entier au thym, dés de courgettes, câpres, tomates demi-sèches et herbes fraîches
- ▶ Thon finement tranché et snacké, piments doux et olives Taggiasca
- ▶ Thon rouge mi-cuit à la coriandre et vinaigrette aigre-douce
- ▶ Fettucine au thon, câpres, courgettes et poivrons confits, dés de tomates mariné au basilic
- ▶ Salade de calmars frais et scampi aux bâtonnets de légumes et dés de tomates fraîches, huile d'olive persillée

Les viandes

- ▶ Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche
- ▶ Aiguillettes de filet de bœuf à la fleur de sel, cœur de céleri vert à l'huile de truffe
- ▶ Emincé de filet de bœuf à la menthe et basilic, légumes croquants aigre-doux
- ▶ Carpaccio de Bresaola, roquette, émincé de champignons et fenouils, copeaux de parmesan
- ▶ Roulade de Speck du Tyrol, "mozzarella di bufala" et courgette grillée
- ▶ Jambon de San Daniele et son accompagnement de saison (melon, figues, céleri façon rémoulade)
- ▶ Petite salade landaise au vinaigre balsamique (copeaux de magret de canard fumé, foie gras de canard, pommes confites, haricots verts extra-fins, pignons de pin ...)
- ▶ Caille des Dombes rôtie et désossée, lit de haricots verts et pomme caramélisée
- ▶ Piccata de poularde, aubergine grillée et mozzarella fumée
- ▶ Salt'in bocca de poularde au Speck du Tyrol et sauge fraîche
- ▶ Aiguillettes de poularde en panure relevée de parmesan et romarin, sauce tartare
- ▶ Ballottine de poulet au Speck du Tyrol, mozzarella et tomates confites, spaghetti de courgettes
- ▶ Aiguillettes de poularde marinées au romarin et grillées, poivrons confits au four
- ▶ Emincé de poularde marinée au citron et croquant de fenouils
- ▶ Aiguillettes de poulet marinées à la citronnelle et gingembre, lit de fins légumes aigre-doux
- ▶ Ailerons de poulet confits au miel et gingembre
- ▶ Rôti de lapereau en "porchetta" parfumé au fenouil, légumes méridionaux
- ▶ Fond d'artichaut aux ris de veau, vinaigrette aux fines herbes
- ▶ Petite salade de dés de ris de veau dorés, vinaigrette aux fines herbes
- ▶ Rôti de veau ou de porc ibérique "Pata Negra" finement tranché façon "Vitello tonnato"
- ▶ Carré de veau en marinade de thym et romarin, coulis de tomates douces
- ▶ Carré de porc ibérique "Pata Negra" rôti aux artichauts parfumés à la truffe
- ▶ Côte d'agneau dorée au Sainte-Maure, herbes fraîches et petite niçoise

Les crustacés et poissons

- ▶ Tagliolini à la mozzarella, dés de tomates et basilic
- ▶ Salade de pâtes fraîches de saison
- ▶ Taboulé parfumé à la menthe
- ▶ Beignets de légumes (brocolis, choux fleurs, jeunes artichauts, céleri rave ...)
- ▶ Asperges du Pays - en saison - et leur vinaigrette
- ▶ Bouclier de légumes à l'huile d'olives : *selon la saison : haricots verts, mange-tout, chiconnettes, carottes nouvelles, épinard, côtes de blette, choux fleurs, brocolis, lentilles, aubergines et courgettes grillées, gratin à la Méridionale, champignons sautés, tomates confites, fenouils braisés, salade de germes de soja, poivrons au four, courgette à la menthe, rattes au sel de Guérande, courgettes gratinées au parmesan, céleri rave, asperges, jeunes artichauts braisés...*

Les pains assortis

- ▶ Petits pains de table, Grissini, Tavanelli, Lingue piemontesi...

* Variante avec gambas bio de Madagascar

* Variante avec homard canadien

** Uniquement en saison, d'octobre à avril