

L'Art gourmand d'émerveiller vos invités . . .

ARTFOOD
T R A I T E U R

Sélection

Nos prix sont donnés à titre indicatif HTVA (06 % en livraison, 12% et 21% en cas de prestation complète) et peuvent changer en fonction du nombre de convives, du type d'événement et du lieu de l'événement. Notre carte est susceptible de varier en fonction des produits saisonniers disponibles sur le marché.

Notre équipe commerciale est à votre entière disposition afin d'aboutir à une offre personnalisée.

Rue de Vrière 71/73 - Bruxelles 1020 Tél: +32 (0)2 732 33 85 - info@artfood.be - www.artfood.be



TABLE DES MATIERES

VISION ECO RESPONSABLE.....	2
COCKTAILS	3
FORFAITS COCKTAILS	7
ÉCHOPPES COCKTAILS	9
MENUS DE SAISON	11
FORFAIT COCKTAIL ET DÎNER	14
BUFFETS	16
ACCOMPAGNEMENTS BUFFETS CHAUDS	18
SALADES D'ACCOMPAGNEMENT BUFFET	19
BUFFETS BARBECUE	20
ÉCHOPPES DÎNATOIRES	22
MINI SUCRE	25
BUFFETS SUCRES	26
ÉCHOPPES SUCRÉES	27
ÉCHOPPES SOIRÉE	28
BUSINESS LUNCH ET SANDWICHES	29
BUFFET BUSINESS LUNCH	31
BOISSONS	32
NOS SERVICES	33
MATÉRIEL	34



VISION ECO RESPONSABLE

Notre engagement Bio



Conscient de l'impact environnemental que posent les problèmes liés à la consommation, nous proposons une alternative durable pour l'ensemble de notre carte en cuisinant avec un minimum de 20 % de légumes issus de l'agriculture Biologique et privilégiant le commerce de proximité.

A votre demande, nous pouvons également réaliser vos événements **100% Bio**.

Certification Certisys <http://www.certisys.eu> N°1401826

Notre engagement Weforest



Des arbres pour sauver le climat.

Afin de réduire notre empreinte carbone nous agissons pour la régénération naturelle de la forêt subtropicale de Meghalaya en Inde en soutenant les actions de l'ONG WeForest.

Notre engagement écodynamique



Nous avons obtenu le label « Entreprise écodynamique » qui est une reconnaissance officielle pour notre entreprise qui met en place une gestion environnementale saine et durable.

Notre engagement smiley



Nous avons obtenu le « Smiley » qui est un label de l'AFSCA (Agence Fédérale de la Sécurité Alimentaire) afin de garantir une sécurité alimentaire optimale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Ce label garantit à nos clients que toutes les obligations légales en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène sont strictement respectées. Il permet aussi de garantir l'ensemble de la chaîne alimentaire et ce jusqu'à votre assiette.

- La sélection de nos fournisseurs ; système HACCP, engagement produits...
- La traçabilité de nos produits, afin d'éviter OGM, huile de palme...
- Le contrôle de nos ateliers à la pointe de l'exigence qualité
- Le respect de la chaîne du froid et du chaud
- La gestion des allergènes



COCKTAILS

RICHES EN SAVEUR ET PARFAITEMENT PRÉSENTÉS NOS « AMUSE-BOUCHE » CONVIENNENT POUR TOUTES LES OCCASIONS. EN APÉRITIF OU EN COCKTAIL DÎNATOIRE ILS RAVIRONT VOS CONVIVES. CHAQUE ZAKOUSKI EST PRÉPARÉ PAR SÉRIE DE 20 PIÈCES MINIMUM.

Sur table haute prix/personne

Plateaux mixtes de crudités apéritives et grissini maison au parmesan 2.50€

Plateaux de crudités apéritives avec yaourt aux fines herbes et sauce cocktail 2.30€

Plateaux de chips de légumes oubliés de saison 2.50€

Plateaux croquants accompagné d'un assortiment de dips (houmous, tapenades,...) 2.50€

Zakouski froids 1.50€/pièce

Crème de caviar sur pomme de terre vitelotte ~ Cromesquis de canard à l'orange ~ Antipasti en brochette ~ Club de Foie gras de canard et pain d'épices ~ Tomates cerise farcie aux crevettes ~ Paupiette de jambon de Parme et melon ~ Blini prestigieux de Saumon ~ Cake aux saveurs italiennes ~ Club de rougets à la mozzarella et tapenade ~ Tartelette de mozzarella au basilic ~ Pomme de terre creusée au foie gras et fleur de sel ~ Croustillant de parmesan au foie gras et lentilles ~ Tartare de légumes sur chicon ~ Dés de thon albacore mi-cuit au piment d'Espelette ~ Rosace de chèvre frais sur son croquant ~ Bonbon de volaille au sésame de wasabi ~ Champignons farcis à la mousse de lentille ~ Bintje farcie aux œufs de saumon et wasabi ~ Club de magret de canard fumé au pain d'épices

Sucettes 1.50€/pièce

Cube de saumon mariné au wasabi ~ Trois couleurs de chèvre ~ Sashimi de thon albacore au sésame ~ Antipasti en sucette ~ Club de Foie gras de canard et pain d'épice ~ Tomates cerise farcie aux crevettes ~ Bille de jambon de Parme et melon ~ Mini tomate d'amour* ~ Praline de foie gras ~ Roulade de crêpe de saumon fumé et œufs de truite ~ Poulet façon teriyaki ~ Magret fumé à la mangue ~ Bille de volaille façon Thaï ~ Cube d'espadon au piment d'Espelette ~ Antipasti végétarien



Zakouski chauds* 1.50€/pièce

Roulade de bananes et/ou pruneau au bacon ~ Saté de volaille sauce yaourt menthe ~ Quiche au saumon fumé et raifort ~ Croque-monsieur à l'Orval ~ Quiche Provençale ~ Scampi au sésame en brochette ~ Muffins au pesto de basilic ~ Rouget à la crème de chèvre et niçoise ~ Mini pizza en assortiment de saison ~ Bruschetta de mozzarella et basilic ~ Sphère de volaille au wasabi ~ Croquette de volaille ~ Croquette de crevettes ~ Croquette de fromage ~ Beignet Thaïlandais aux crevettes ~ Accra à l'Antillaise ~ Assortiment Asiatique (loupia, nem...) ~ Huître chaude au beurre blanc ~ Risotto de saison ~ Foie gras poêlé au cidre

Cuillères de dégustations 1.60€/pièce

Carpaccio de bœuf au parmesan ~ Tartare de thon albacore à la coriandre ~ Tartare de Saint-Jacques au céleri et parfum de noisette ~ Tartare de saumon frais aux aromates ~ Cocktail de Homard à l'estragon ~ Duo d'avocat et crabes ~ Paupiette de saumon fumé au chèvre frais ~ Tartare de crevettes grises ~ Roulade de crêpe de saumon fumé et œufs de truite ~ Cuillère Italienne ~ Canard au chutney façon pop ~ Houmous au sésame ~ Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe ~ Truite fumée à la tapenade de betterave ~ Vitello aux câpres ~ Gambas en aigre doux ~ Mousse de légumes de saison et chips de bresaola ~ Carpaccio de Dorade Royale parfumé au wasabi, écrevisses et baby fenouil mariné

Shooter glacés* 2.90€/pièce

Emulsion de concombre et tapenade ~ Gaspacho andalou avec sa crème aux œufs de lompes ~ Soupe de tomates au fromage frais et vanille ~ Gaspacho de courgettes, émulsion au thym citronné ~ Velouté d'asperges vertes et crevettes grises ~ Gaspacho de pastèque à l'huile de basilic

Shooter chauds* 3.30€/pièce

Crème de cresson aux crevettes grises ~ Cappuccino de champignons et noisette ~ Bisque de Homard ~ Velouté de carotte à la coriandre ~ Crème d'asperges blanches ~ Crème de panais au persil ~ Velouté de courge butternut et châtaignes

Verrines cocktail (11cl) 3.50€/pièce

Verrines dinatoire (20cl) 4.50€/pièce

Tartare de saumon aux aromates et fenouil ~ Taboulé à la menthe et poulet tandoori ~ Salade de calamars marinés au citron vert ~ Trio de guacamole, crabe et concassé de tomates ~ Parmentier de canard à la patate douce ~ Quinoa à la betterave et wakamé ~ Tartare de veau à la feta ~ Taboulé en sommité de choux fleur ~ Bœuf à la Thaïlandaise ~ Flan de légumes à la Provençale ~ Sauté de tofu au gingembre et basilic thaï ~ Scampi à la coriandre et germes de soya ~ Tartare de bœuf à l'Italienne et croustillant de parmesan ~ Tartare de thon albacore au gingembre et



coriandre ~ Tartare de Homard au brocoli légèrement bisqué * ~ Tartare Nouvelle Vague (saumon, foie gras, Saint-Jacques) * ~ Langoustine et sa garniture de saison* ~ Tofu au soja et coriandre sur son tartare de tomate

* supplément 1.00€

Verrines chaudes cocktail (11cl) * 4.50€/pièce

Verrines chaudes dinatoire (20cl) * 5.50€/pièce

Fricassée de volaille à la truffe ~ Crème brûlée tiède au parmesan ~ Brandade de cabillaud au chorizo ~ Œufs brouillés à la truffe ~ Homard légèrement bisqué ~ Croustillant de Scampi à la diabolique ~ Œufs de caille pochés sur son lit de poireaux truffés ~ Méli-mélo tiède d'asperges vertes et Homard ~ Espuma de pomme de terre à la truffe noire ~ Risotto crémeux aux morilles ~ Risotto aux champignons de bois et châtaignes ~ Langoustine au bouillon de verveine ~ Saint-Jacques rôtie et sa mousse de céleri aux 5 saveurs ~ Rognon de veau, sauce soubise sur écrasé de pommes de terre nouvelles ~ Confit de lapin, mousse de carotte blanche à l'huile 10 saveurs ~ Soufflé de langoustine à la bisque thaï ~ Nage bisquée de Barbue aux crevettes grise ~ Quinoa safrané aux légumes grillés, capuccino de poivron

Mini assiettes de dégustation froides 4.50€/pièce

Carpaccio de bœuf au vieux parmesan ~ Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffe ~ Emincé de poulet mariné au citron et estragon ~ Suprême de canard basse température au sirop de Liège ~ Poulpes farci à la niçoise et son encre ~ Brandade de cabillaud au chorizo ~ Carpaccio de foie gras au balsamique ~ Tartare de langoustine et son huile aux 10 saveurs ~ Tartare de bœuf à l'Italienne ~ Cube de saumon mariné minute ~ Pousses de jeunes légumes du moment au vinaigre de Xérès ~ Vitello tonnato aux caprons ~ Tartare de légumes à l'huile d'olive noire ~ Carpaccio de betterave et radis noir au gingembre ~ Tartare de thon albacore mariné au citron vert ~ Mosaïque de saumon et barbue à l'algue nori, wasabi et citronnelle ~ Carpaccio de Dorade Royale parfumé au wasabi, écrevisses et baby fenouil mariné

Mini assiettes de dégustation chaudes 5.00€/pièce

Huitre Gillardeau n°5 au beurre blanc et raifort (min 50 pièces) ~ Œufs brouillés à la truffe ~ Raviole de lapereaux sur crème de lentilles ~ Raviole d'écrevisses au chou vert ~ Raviole de chèvre au thym ~ Magret de canard à la rhubarbe et croûtons de pain d'épices ~ Saltimbocca de lotte, fine purée de céleri ~ Noix de Saint-Jacques à la réglisse ~ Emincé de veau mousseline de panais ~ Hamburger revisité au foie gras ~ Confit d'agneau, mousse de navet et coulis de petits pois ~ Croustillant de ris de veau aux morilles



Réduction sucrées (2 bouchées) 2.50€/pièce

Petit chou ~ Mini Paris-Brest ~ Tartelette au chocolat ~ Tartelette en crème de fruits de saison ~ Tartelette au caramel et noix ~ Mini cupcake ~ Mini merveilleux ~ Muffin au crumble de pomme ~ Brownies au chocolat et fruits secs ~ Tropézienne ~ Misérable ~ Croquant chocolat ~ Mini éclair

Sucettes sucrées 1.50€/pièce

Caramel beurre salé ~ Caramel framboise chocolat ~ Panais menthe ~ Mousse au chocolat ~ Cacahuète ~ Chocolat noir huile d'olive ~ Crémeux citron basilic ~ Manon ~ Spéculoos ~ Cœur coulant mange

Cuillères de dégustation sucrées 1.60€/pièce

Macaron à la mousse de chocolat noir ~ Pavlova aux fruits rouge ~ Tartare de fruits de saison ~ Panna cotta au lait de coco ~ crémeux framboise ~ Tiramisu café spéculoos ~ Cheese cake crumble ~ Ricotta carotte pourpre ~ mini tomate mascarpone basilic

Verrines sucrées (11cl) 3.50€/pièce

Pavlova meringuée aux fruits rouge ~ Trio de mousses au chocolat ~ Tiramisu au spéculoos ~ Crémeux pistache et fruits rouge ~ Crumble de pomme et gingembre ~ Crumble d'été aux fraises* ~ Panna cotta aux agrumes et lait de coco ~ Tartare d'ananas à la vanille et menthe ~ Crème brûlée au thé ~ Sablé citron et gingembre ~ Compotée de poire au caramel et chocolat ~ Graines de Chia façon riz au lait et agrumes ~ Muesli de fraise et mascarpone ~ Irish coffee chocolat ~ Tartare de fraise au basilic et citron vert ~ Riz au lait framboise et spéculoos ~ Smoothies du marché* ~ Tartare de fruits à la citronnelle ~ Siphon à la cerise griotte et chocolat* ~ Siphon à l'orange sanguine et chocolat* ~ Tartare d'ananas à la menthe fraîche et râpé de fèves tonka

* La prestation d'un cuisinier est nécessaire



FORFAITS COCKTAILS

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF SUR BASE DE MINIMUM 50 PERSONNES ET PEUVENT VARIER EN FONCTION DU NOMBRE D'INVITÉS ET DE LA DURÉE DE L'ÉVÉNEMENT. CHOIX COMPLET DES METS SUR DEVIS ET POSSIBILITÉ D'ADAPTER LES BULLES ET VINS SELON VOS ENVIES

Forfait Cocktail Classique 18.00€

Cava Misolfa Brut Reserva Bio

Vin blanc: Lobetia Chardonnay Bio

Vin rouge: Villa Harmonia Rosso Bio

Bière, eaux de Spa, softs, jus de fruits BIO

Plateaux de crudités apéritives et grissini

Assortiment du Chef de 3 zakouski froids, 3 sucettes et 2 cuillères de dégustation froides

Option chaude à 2.00€: 2 zakouski chauds

Forfait Cocktail Business 25.00€

Bernard Delmas Crémant de Limoux Bio

Vin blanc: Château Mémoires –Bordeaux 100% Sauvignon BIO

Vin rouge: Paul Jaboulet Aîné – Biographie « Organic » Côtes du Rhône Bio

Bière, eaux de Spa, softs, jus de fruits BIO

Plateaux mixtes de crudités apéritives et grissini maison

Assortiment du Chef de 2 zakouski froids, 2 zakouski chauds, 2 sucettes, 2 cuillères froides et 2 verrines dinatoires (20cl) froides

Forfait Cocktail Gourmand 35.00€

Bernard Delmas Crémant de Limoux Bio

Vin blanc: Château Mémoires Bordeaux Sauvignon Bio

Vin rouge: Paul Jaboulet Aîné – Biographie « Organic » Côtes du Rhône Bio

Bière, eaux de Spa, softs, jus de fruits BIO

Plateaux mixtes de crudités apéritives et grissini maison

Assortiment du Chef de 2 zakouski froids, 2 zakouski chauds, 2 cuillères froides, 2 verrines dinatoire froides (20cl), 1 verrine dinatoire chaude (20cl), 1 mini assiette, 2 réductions sucrées



Forfait Cocktail Élégance 42.00€

Champagne Bonnet-Ponson Brut 1er Cru

Vin blanc: Domaine Dominique Cornin Saint-Véran Les serreudières Bio

Vin rouge: Les Piliers de Maison Blanche – Montagne Saint-Emilion

Bière, eaux de Spa, softs, jus de fruits BIO

Plateaux de crudités apéritives et grissini maison

Assortiment au choix de 2 zakouski froids, 2 zakouski chauds, 3 cuillères froides, 2 verrines dinatoire froides (20cl), 2 verrines dinatoires chaudes (20cl), 1 shooter, 2 mini assiettes et 2 verrines sucrées

Forfait Cocktail Echoppes 38.00€ (min 80 pers)

Bernard Delmas Crémant de Limoux Bio

Vin blanc: Château Mémoires –Bordeaux 100% Sauvignon BIO

Vin rouge: Paul Jaboulet Aîné – Biographie « Organic » Côtes du Rhône Bio

Bière, eaux, jus d'orange pressées, jus de pomme, coca,...

Plateaux mixtes de crudités apéritives et grissini maison

Assortiment de 6 pièces au choix parmi les zakouski froids, chauds et sucrés, les sucettes, les cuillères de dégustations salées et sucrées

Choix de 2 échoppes cocktail (voir sélection)

*** Conditions des forfaits :**

Sur base de minimum 50 personnes avec 2h00 de cocktail, boissons (1/3 de bouteille par personne) et matériel compris (bar, tables mange-debout, vaisselles...). Au-delà du forfait nous travaillons en régie pour les boissons. Nos forfaits ne comprennent pas la prestation de service (minimum 5h : 2 heures de mise en place, 2h de service et 1h de rangement) ainsi que les frais de logistique.



ECHOPPES COCKTAILS

IDÉAL POUR ANIMER VOS RÉCEPTIONS, VOS CONVIVES POURRONT PROFITER DU LIVE COOKING.

Echoppe cocktail Shoot santé 8.00€

Des jus de fruits frais et/ou de légumes de saison centrifugés et mixés à la minute devant vos invités.

Echoppe cocktail Eaux Aromatisées 6.00€

Fraise Citron Basilic ~ Orange Myrtilles ~ Pastèque Menthe ~ Orange Concombre ~ Pamplemousse rose Romarin ~ Myrtilles Lavande ~ Orange Persil plat

Echoppe Bar à Cocktail 18.00€

Des cocktails réalisés à la minute devant vos invités : Mojito ~ Caipirinha ~ Tequila Sunrise ~ Bloody Mary ~ Caipirosca ~ Cosmopolitan ~ Daikiri fraise...
Gin Cocktails : aromatisé de pétales de roses, réglisse, poivre noir, concombres,...

Echoppe cocktail Pata Negra 10.00€

Pata Negra sur griffe découpé à la minute devant vos invités et accompagné de Manchego, Pain à la Catalane, Tomate séchée, olives, ...

Echoppe cocktail Tartare 6.00€

Coupé et assaisonné minute au couteau devant vos invités, 2 tartares au choix :
Tartare de bœuf de chez nous ~ Tartare de bœuf à l'Italienne ~ Tartare de saumon à la coriandre ~ Tartare de thon albacore, accompagné de bruschetta, parmesan...

Echoppe cocktail Foie gras chaud 7.00€

Foie gras de canard poêlé à la minute devant vos invités, accompagné de pommes caramélisées, sauces, pain d'épices...

Echoppe cocktail Sushi 7.50€

Réalisé minute devant vos invités, assortiment de sushi, maki, sashimi, california,...



Echoppe cocktail Cassolettes 8.00€

Assortiment de mini cassolettes de saison cuites à la minute : Gambas à la tomate fraîche ~ Champignons sautés ~ Saint-Jacques à la citronnelle ~ Émincé de volaille façon thaïlandaise ~ Émincé de porcelet au caramel de lait ~ Foie gras poêlé à la vanille et fleur de sel ~ Dim sum de langoustines au curry rouge...

Echoppe cocktail Papillotes 8.00€

Assortiment de mini papillotes de saison cuites à la minute : Rouget au fromage de chèvre ~ Scampi au fenouil ~ Saint-Jacques au réglisse ~ Légumes de saison ~ Gambas à la tomate fraîche ~ Aiguillette de volaille aux champignons ~ Calamar au citron jaune et coriandre ~ Porcelet à la tartufata ...

Echoppe cocktail Espuma 6.00€

Assortiment de trois espumas minute de saison : Espuma de betteraves sur lit de lentilles ~ Espuma de cresson sur lit de crevettes grises ~ Espuma d'asperges vertes sur lit de saumon fumé ~ Espuma de Parmentier de pomme de terre sur nid de poireaux truffés ~ Espuma de foie gras ~ Espuma de bisque de homard sur nid de pousse et pomme granny...

Echoppe cocktail Ecailler 10.00€ (min 100pers)

Assortiment de 2 huîtres plates et 2 huîtres creuses ouvertes à la minute avec leurs accompagnements : pains au seigle, vinaigrette à l'échalote, citron, ...le tout servi sur glace

Echoppe cocktail Croquettes 7.00€

Assortiment de savoureuses croquettes maison aux crevettes, fromage et jambon frits à la minute, accompagnées de sauces et de différentes salades. (Nécessite une hotte puissante ou en extérieur)

Echoppe cocktail élégance (sur devis)

Saint-Jacques poêlées minute devant vos invités servies avec un espuma de truffe...
Langoustines poêlées minute devant vos invités servies avec un consommé à la citronnelle...
Ris de veau caramélisé minute au sirop de liège, tombée de poireaux truffés

*** Conditions des échoppes cocktail :**

En complément des cocktails sur base de minimum 50 personnes avec 2h00 d'échoppe (3 pièces par pers) hors prestation de cuisine. Le forfait comprend la décoration ainsi que le matériel de votre échoppe.



MENUS DE SAISON

NOS CHEFS ONT ÉLABORÉ CETTE CARTE EN FONCTION DES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON. NOUS NOUS TENONS ÉGALEMENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION DANS L'ÉLABORATION D'UN MENU PERSONNALISÉ

Entrées froides 13.00€

Tartare de thon albacore, sucrine et fenouil aux tomates confites*
Saumon mariné aux agrumes, mousse de carotte blanche et coulis d'avocat
Rillettes de chair de tourteaux au piment d'Espelette, guacamole et salade d'herbes
Carpaccio de Dorade Royale parfumé au wasabi, écrevisses et baby fenouil mariné
Carpaccio de Saint-Jacques, taboulé de choux fleur à la brisure de truffe (+2.00€)
Tartare Nouvelle Vague (saumon, foie gras, St-Jacques, œuf de caille) (+2.00€)
Demi Homard Canadien en salade folle et foie gras, vinaigrette à l'orange (+3.00€)
Quinoa safrané aux légumes grillés, capuccino de poivron (végétarien)
Asperges blanches et mousse de céleri, vinaigrette aux éclats de truffes (+2.00€) (végétarien)*
Tartare de légumes à l'huile d'olive noire et citron vert (végétarien)
Carpaccio de choux de Bruxelles au fromage de chèvre frais (végétarien)
Terre et mer de lapin et calamar, quinoa à l'encre de seiche et vinaigrette au chorizo
Eventail de magret de canard cuit à 61°, méli-mélo de poireaux et pousses, vinaigrette au miel
Carpaccio de bœuf à la tartufata et copeaux de foie gras et vieux parmesan
Foie gras de canard au torchon, gelée d'hibiscus et son chutney de datte et châtaigne (+2.00€)
Caille rôtie désossée sur son carpaccio de betterave et radis noir au gingembre
Bavette de veau marinée à la sauge et citron, tomate cœur de bœuf et sucrine*

*Disponible de début mai à fin septembre

Entrées chaudes 14.00€

Raviole de homard aux asperges vertes, jus bisqué à l'estragon
Raviole de homard, paksoy et bisque au curry rouge
Gambas géante à la citronnelle, ficelle de légumes croquants et lait de coco au curry vert (+2.00€)
Langoustine rôtie, légumes primeurs et son jus de barigoule (+3.00€)*
Langoustine rôtie et sa mousse de panais, jus au chablis (+3.00€)
Cassolette de sole aux crevettes grises et sa mousse de cerfeuil (+2.00€)
Saint-Jacques snackée, tartare de céleri et pomme granny, coulis de petit pois*
Saint-Jacques snackée, velouté de courge butternut et son râpé de châtaigne
Mille-feuille de Homard aux asperges vertes et jets de saison, vinaigrette à l'orange (+4.00€)*
Tempura de légumes de printemps et sa vinaigrette japonaise (végétarien)
Risotto aux légumes de saison, pousses d'épinards et huile de truffe (végétarien)
Champignons sauvages sur tartine, œuf fermier poché au jus de vinaigre balsamique (végétarien)



Cuisse de grenouille, risotto de pomme de terre et coulis de cerfeuil (+2.00€)
Foie gras de canard poêlé à la vanille et pommes confites, jus au cidre (+2.00€)
Raviole de lapereaux servie en consommé, petite brunoise de céleri et topinambour
Pigeonneau en deux façons aux champignons sauvages et brisure de truffe
Ris de veau caramélisé au sirop de Liège et herbes sauvages (+2.00€)

Plats principaux 17.00€

Le mi-cuit de saumon sauvage et sa tatin de légumes de saison au beurre blanc
Dos de cabillaud aux crevettes grises et poireaux, mousse de pomme de terre et jus truffé
Nage de filet sole et homard, chlorophylle d'herbes aux légumes primeurs (+3.00€)*
Le filet de sandre aux morilles et sa mousseline de pomme de terre ratte (+3.00€)
Saint Pierre piqué à l'anguille fumée, salsifis rôtis et sauce au vin au jaune (+4.00€)
Filet de bar au cacao et agrumes, céleri et fèves des marais*
Tatin de courgettes grillées farcie au tofu fumé et coulis de poivron rouge (végétarien) *
Seitan snacké au teryaki, riz noir venere à la citronnelle (végétarien)
Pot-au-feu de légumes façon grand-mère revisité (végétarien)
Risotto aux morilles, parmesan et tombée de pousses d'épinards (végétarien)
Suprême de coucou de Maline au citron et poireaux, ratte du Touquet à l'origan
Magret de canard laqué au poivre de Sichuan, poêlée de figues et pommes caramélisées*
Magret de canard au sirop d'érable, pommes caramélisées et chicons braisés
Couronne d'agneau aux asperges vertes, échalote confite et jus au thym*
Côte à l'os de porc « de prairie », pomme Lyonnaise et jus aux trois poivrons
Filet de veau rôti aux morilles et asperges blanches (+2.00€)*
Aiguillette de Volaille fermière aux morilles et mousseline de pomme de terre nouvelle
Suprême de patte jaune laqué au sirop de liège, mousse de panais et champignons sauvages
Mignon de veau rôti au foie gras, pomme de terre confite et champignons sauvage (+2.00€)

**Disponible de début mai à fin septembre*

Gibier sauvage de nos Ardennes 19.00€

Filet de biche sur son lit de champignons sauvages et crème de panais
Filet de marcassin aux légumes oubliés, mousseline de topinambour
Suprême de faisan rôti aux légumes oubliés et chicons braisés



Desserts 7.00€

Carpaccio de fruits en mosaïque et sorbet à la pomme verte
Méli-mélo de fruits et légumes racines oubliés, coulis de carotte pourpre
La trilogie de chocolat, fruits de saison et crémeux en verrines
Sablé Breton aux agrumes revisité et crémeux Yusu
Fondant au chocolat aux éclats de marron glacé et airelles
Moelleux au chocolat, tartare de fruits rouge et glace vanille bourbon*
Sabayon de fruits rouge et son sorbet au lait d'amande*
Fine tartelette « délice aux fraises » et coulis de groseilles*
Croûte sablée revisitée au citron et coulis de framboises*
Pavlova meringuée aux fruits rouge*
Tatin revisitée, crème caramel au beurre demi-sel et spéculoos
La trilogie de verrines tiramisu framboise pistache, mousse au chocolat et aspic de fraise*
Poire confite en sapin, tuile d'amande au crumble
**Disponible de début mai à fin septembre*

Options

Amuse-bouche du chef sur assiette 4.00€
Trou Normand, sorbet pomme et Calvados ou Coupe Colonel, sorbet citron et vodka 3.50€
Assiette de fromages affinés de notre Maître fromager Charly 7.00€
Buffet de Fromages après repas de notre Maître fromager Charly 7.00€



FORFAIT COCKTAIL ET DINER

FORFAIT COCKTAIL ET DÎNER à 85.00€

Cocktail de Bienvenue

Cava Misolfa Brut Reserva Bio

Vin blanc: Lobetio Chardonnay Bio

Vin rouge: Villa Harmonia Rosso Bio

Bière, eaux de Spa, softs et jus de fruits BIO

Assortiment de 5 pièces de dégustations apéritives

Dîner 3 Services

Entrées froides :

Saumon mariné aux agrumes, mousse de carotte blanche et coulis d'avocat

Carpaccio de Dorade Royale parfumé au wasabi, écrevisses et baby fenouil mariné

Carpaccio de bœuf à la tartufata, copeaux de foie gras et vieux parmesan

Eventail de magret de canard cuit à 61°, méli-mélo de poireaux et pousses, vinaigrette au miel

Carpaccio de choux de Bruxelles au fromage de chèvre frais (végétarien)

Plats principaux :

Le mi-cuit de saumon sauvage et sa tatin de légumes de saison au beurre blanc

Dos de cabillaud aux crevettes grises et poireaux, mousse de pomme de terre, jus truffé

Suprême de coucou de Maline au citron et poireaux, ratte du Touquet à l'origan

Magret de canard au sirop d'érable, pommes caramélisées et chicons braisés

Seitan snacké au teryaki, riz noir venere à la citronnelle (végétarien)

Desserts :

Carpaccio de fruits en mosaïque et sorbet à la pomme verte

Moelleux au chocolat, tartare de fruits rouges, coulis de mûres et glace vanille bourbon

Déclinaison de crème brûlée et glace vanille Bourbon

Sablé Breton aux agrumes revisité et crémeux Yusu



Boissons

Vin blanc: Lobetia Misolfa Reserva Bio

Vin rouge: Villa Harmonia Rosso Bio (1/2 bouteille par pers)

Option vins : vins adaptés au menu sur demande

Soft : eaux minérales Spa, jus de fruits, coca,...

Buffet café Nespresso et thé

Matériel

Le matériel complet nécessaire au bon déroulement de votre diner : Tables rondes, chaises pliantes en velours noir, nappage et serviettes blanches, vaisselle blanche, verrerie complète

Personnel

Personnel nécessaire au bon déroulement de votre diner sur base de 1h00 de cocktail et de 2h00 de dîner.

Nous prévoyons 3 heures de mise en place et 2 heures de rangement.

Option :

Cocktail

Bernard Delmas Crémant de Limoux Bio +3.00€, Champagne Bonnet-Ponson +5.00€,

Champagne Taitinger +7.00, Champagne Roederer +9.00€

Vin Gourmand 2.00€

Vin blanc: Château Mémoires –Bordeaux 100% Sauvignon BIO

Vin rouge: Paul Jaboulet Aîné – Biographie « Organic » Côtes du Rhône Bio

Vin Élégance 4.00€

Vin blanc: Domaine Dominique Cornin Saint-Véran Les serreudières Bio

Vin rouge: Les Piliers de Maison Blanche – Montagne Saint-Emilion

* Conditions forfait

Sur base de minimum 100 personnes avec 1h00 de cocktail et 2h00 de dîner (1/2 bouteille par pers) et forfait complet de 08h00 de prestation par membre de personnel. Les forfaits comprennent le matériel nécessaire au bon déroulement de votre événement ainsi que la mise en place, le service, le débarrassage, et la remise en ordre des locaux. Au-delà du forfait nous travaillons en régie pour les boissons et nous comptons 30.00 € par heure et par membre du personnel restant. Le gros matériel de cuisine n'est pas compris.



BUFFETS

NOS BUFFETS SONT PRÉPARÉS À PARTIR DE MINIMUM 20 PERSONNES ET PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS DE PLATS CHAUDS EN OPTION

Buffet froid Classique 22.00€

Sauté à la plancha de calamars marinés à la citronnelle et gingembre
Eventail de Saumon gravlax au combava et anis étoilé
Filet de daurade juste snacké et son croquant de céleri, pomme et épinard
Aiguillette de volaille aux cacahuètes caramélisées sauce teriyaki
Emincé de filet de porcelet cuit basse température laqué façon barbecue
Carpaccio de bœuf à la roquette et copeaux de parmesan

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)
Accompagné de sauces, beurre et de petits pains aux céréales
Complément chaud possible: voir sélection plus bas

Buffet froid Gourmand 25.00€

Darne de Saumon mi- cuit basse température, croquant de baby fenouil et agrumes
Filet de plie poché, chlorophylle d'herbes aux crevettes grises
Carpaccio de thon albacore, courgettes marinées au piment d'Espelette et sakura cress
Filet de Roastbeef façon carpaccio au foie gras et vieux parmesan
Aiguillette de volaille patte jaune marinée au citron, olives et estragon
Eventail de magret de canard laqué à la sauce hoisin

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)
Accompagné de sauces, beurre et de petits pains aux céréales
Complément chaud possible: voir sélection plus bas

Buffet froid Élégance 39.00€ (min 30pers)

Demi-homard accompagné d'une veloutine d'avocat et pousses du moment
Saumon Bellevue revisité aux asperges et cerfeuil
Carpaccio de poulpe au citron vert et vanille
Suprême de volaille « patte jaune » farcie à la truffe et poireaux confits
Terrine de foie gras de canard au Sauternes
Couronne d'agneau rôti au thym en croûte et tomate grappe confite

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)
Accompagné de sauces, beurre et de petits pains aux céréales
Complément chaud possible: voir sélection plus bas



Buffet froid du Plat Pays 25.00€

Tomate aux crevettes grises de la mer du nord
Aile de raie aux moules de Zélande et céleri vert
Rillettes de poisson fumé sur bintje
Assortiment de charcuteries de chez nous
Suprême de coucou de Maline au sirop de Liège, croquant de carotte pourpre
Filet de porcelet, tapenade de cornichon et oignons gelots caramélisés

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)
Accompagné de sauces, beurre et de petits pains aux céréales
Complément chaud possible : voir sélection plus bas

Buffet froid Méditerranéen 25.00€

Carpaccio d'espadon, poivron doux mariné au pesto d'olive noire
Filet de loup de mer aux artichauts et pamplemousse
Chipirones sauté à la plancha façon méditerranéenne
Mille-feuilles d'antipasti
Saltimbocca de veau aux amandes et aubergines grillées
Emincé de volaille aux tomates séchées et cébettes fines

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)
Accompagné de sauces, beurre et de petits pains aux céréales
Complément chaud possible: voir sélection plus bas

Buffet Cheese Party 18.00€

Assortiment de fromages affinés par notre Maître fromager Charly provenant des meilleurs terroirs de Belgique, France et Italie.

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)
Assortiment de confitures ainsi qu'un grand choix de pains originaux



ACCOMPAGNEMENTS BUFFETS CHAUDS

CHOIX D'UN PLAT PARMIS LES SUGGESTIONS ET DE DEUX PLATS À PARTIR DE 40 PERSONNES
EN ACCOMPAGNEMENT DES BUFFETS

Plats chauds Classique 7.00€

Filet de loup de mer à la sauce vierge, ficelle de légumes et linguine au basilic
Darne de saumon grillé à l'estragon, poireaux confits et pomme nature au beurre blanc
Scampi au lait de coco et curry rouge, riz basmati aux aromates
Gambas à la tomate et piment doux, basilic et linguine aux olives
Filet de dorade aux olives noires et Vongole, riz safrané à la coriandre
Sauté de volaille à l'estragon, penne au jus de parmesan
Fricassée de porcelet aux pruneaux et conchigliette au fromage
Aumônière de cuisse de canard confite au chou vert et pomme nature
Waterzooi de volaille à la Gantoise accompagné de son riz pilaf
Carbonnade de bœuf à la Leffe et spéculoos et sa mousseline de pomme de terre
Sauté d'agneau mariné au citron et romarin, pâtes bec d'oiseau
Osso-buco de dinde, gnocchi à la Napolitaine gratiné

Plats chauds Gourmand 9.00€

Le filet de rouget aux fèves des marais, vermicelles torréfiés aux blettes
Dos de bar rôti aux artichauts et son jus au chorizo, pommes de terre sautées au thym
Filet de rouget au basilic, graine d'ebly confit aux légumes provençaux
Cabillaud et moules de Zélande en nage légèrement safrané aux légumes et pomme nature
Lapin à la Kriek et cerises accompagné de pomme paillason
Suprême de volaille grillé aux épices « paella », riz rond safrané
Magret de canard aux pommes starking, gratin de pomme de terre façon Lyonnais
Confit d'épaule d'agneau à l'olive, épeautre aux légumes du moment

Plats chauds Élégance 11.00€

Filet de sole pochée au Chablis, risotto de carotte blanche et persil
Saint-Pierre à l'anguille fumée, jus de Tio Pepe, mousseline de céleri
Espadon mi-cuit à l'origan coupé minute et poivron confit pommes de terre sautées
Pintade fermière au vin jaune, sauté de champignons des bois et sa mousse de saison
Longe de veau à la vanille coupé minute, écrasée de pommes de terre et huile de truffe
Carré d'agneau rôti au thym coupé minute, tian de légumes du sud
Filet de cerf au chocolat, airelles, garnitures « grand-mère »



SALADES D'ACCOMPAGNEMENT BUFFETS

NOS SALADES SONT GARANTIES AVEC MINIMUM 20% DE PRODUITS BIO
SÉLECTION DU CHEF SELON LE MARCHÉ ET LA SAISON DANS L'ESPRIT DE :

Taboulé à l'orientale et menthe ~ Salade de penne au pesto de noix ~ Salade de concombre à l'estragon ~ Salade de pousses et jets du moment ~ Salade détox (carotte, céleri, soja, pomme...) ~ Salade de légumes vert à l'huile de noisette ~ Salade de blé aux légumes grillés et tomates confites ~ Salade Grecque* ~ Salade niçoise* ~ Salade de quinoa à la coriandre ~ Salade de carottes jaunes et blanches au cumin et à la coriandre ~ Salade tomates mozzarella di buffala* ~ Taboulé en sommité de choux fleur à l'huile de noisette ~ Salade de champignons à l'huile de truffe ~ Salade de roquette au parmesan ~ Salade de fenouil au citron vert ~ Caviar d'aubergines ~ Salade de pâtes à l'Italienne ~ Salade de courgettes au gorgonzola* ~ Rigatoni aux aubergines grillées et mozzarella ~ Salade de fenouil au mascarpone et miel* ~ Taboulé de quinoa aux herbes fraîches ~ Gnocchi à la sauge et poivron rouge grillé ~ Riz à la mexicaine ~ Tsatsiki à la Grecque* ~ Taboulé de boulgour ~ Salade de haricots verts aux noix ~ Salade de pommes de terre prima verde ~ Salade mesclun ~ Salade liégeoise ~ Salade de céleri aux dattes et noisettes torréfiées ~ Salade savoyarde ~ Salade d'algues wakame ~ Salade orecchiette terre et mer ~ Salade de betteraves et pousses d'épinards ~ Salade de pommes de terre aux lardons et cébette ~ Salade coleslaw ~ Salade de cœur d'artichauts aux pépins de courge ~ Salade de chicons, moutarde à l'ancienne et pommes granny ~ Salade de champignons à l'huile de truffe et pousses de persil plat ~ Salade de lentilles au vieux Xeres et cébette ~ Salade fine-pois gourmand aux noisettes et vinaigre balsamique ~ Salade de choux rouge et pommes ~ Salade de choux de Bruxelles au chèvre

**Disponible de début mai à fin septembre*



BUFFETS BARBECUE

NOS BUFFETS BARBECUE NÉCESSITENT DU PERSONNEL DE CUISINE AINSI QUE LE MATÉRIEL ADÉQUAT. NOS BUFFETS SONT PRÉPARÉS À PARTIR DE MINIMUM 20 PERSONNES.

Nos entrées Barbecue 7.50€

Carpaccio de tomates en trio à la Mozzarella di bufala ~ Saumon mariné aux agrumes ~ Assortiment d'antipasti maison ~ Cipirons sautés à la plancha façon diabolique ~ Manchon de volaille à la coriandre et vinaigre balsamique

Barbecue Classique 20.00€

Calamar mariné au citron vert et romarin
Saté de bœuf mariné au soja et coriandre
Aiguillette de volaille marinée au citron et estragon
Brochette d'agneau aux épices ras el hanout
Assortiment de merguez, boudin et chipolata
Pomme de terre en chemise

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus haut)

Sauces: beurre à l'ail et fines herbes ~ mayonnaise moutardée ~ sauce cocktail ~ yaourt aux herbes fraîches ~ sauce Provençale et huile vierge aux 10 saveurs
Assortiment de petits pains aux céréales

Barbecue Gourmand 23.00€

Brochette de scampis à la coriandre et citronnelle
Dos de saumon mariné à la sauge
Bavette de bœuf laquée façon Américaine (découpe minute)
Côtelettes d'agneau marinées au thym
Brochette de volaille au tandoori
Escalope de veau marinée à l'estragon
Assortiment de merguez et chipolata
Pomme de terre en chemise et brochette de légumes grillés au romarin

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 20 pers (voir sélection plus bas)

Sauces: beurre à l'ail et fines herbes ~ mayonnaise moutardée ~ sauce cocktail ~ yaourt aux herbes fraîches ~ sauce Provençale et huile vierge aux 10 saveurs.
Assortiment de petits pains aux céréales



Barbecue Élégance 30.00€ (min 40pers)

Brochette de chipirons au chorizo

Tranche d'espadon au piment d'Espelette (découpe minute)

Brochette de veau mariné à la sauge et citron

Côte de bœuf charolais au thym (découpe minute)

Brochette de tofu et quorn mariné

Magret de canard laqué au poivre de Sichuan (découpe minute)

Assortiment de saucisses, chipolata au fromage...

Pomme de terre en chemise et brochette de légumes grillés au romarin

Garnitures d'accompagnement

Assortiment de minimum 5 salades de saison sur base de 40 pers (voir sélection plus haut)

Sauces : béarnaise maison ~ beurre à l'ail et fines herbes ~ mayonnaise moutardée ~ sauce cocktail ~ yaourt aux herbes fraîches ~ sauce Provençale et huile vierge aux 10 saveurs.

Assortiment de petits pains aux céréales



ÉCHOPPES DINATOIRES

VOS INVITÉS POURRONT PROFITER PLEINEMENT DU LIVE COOKING. SUR BASE DE MIN 50 PERS
PRIX SUR DEMANDE À PARTIR DE 16.00€

Echoppe Pasta

Des pâtes cuisinées et sautées à la minute devant vos invités

Choix de 3 pâtes parmi les suggestions suivantes :

Conchigliette au saumon fumé ~ Linguini aux vongole à l'Italienne ~ Penne à l'arrabiata ~ Rigatoni à la carbonara ~ Parpadelle aux champignons ~ Tagliatelle au pesto

Echoppe Street Food

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes

Mini pitta grillée minute farcie au poulet ou bœuf servie avec condiments, crudités, sauces...

Durum farci au poulet ou au bœuf servi avec condiments, crudités, sauces...

Tacos farci au poulet ou au bœuf servi avec condiments, crudités, sauces...

Echoppe Américaine

Bagels au saumon fumé ~ Salade de haricots rouges au bacon ~ Salade César

~ Salade Waldorf ~ Salade Crab Louis ~ Potatoes

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Hamburger minute avec ses garnitures

Spare Ribs caramélisés

Chicken wings, hot spicy sauce

Echoppe Savoyarde

Assortiment de charcuteries Savoyardes ~ Salade Savoyarde ~ Salade mesclun ~ Salade de pomme de terre au fromage de chèvre ~ Salade d'endives aux noix...

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Trafilette à la Roussette de Savoie

Raclette en demi roue de Savoie et ses accompagnements

Echoppe Tartare

Choix de 3 tartares coupé minute au couteau parmi les suggestions suivantes :

Tartare de bœuf à la Belge ~ Tartare de saumon au gingembre et coriandre ~ Tartare de veau à la moutarde à l'ancienne et câpres ~ Tartare de thon aux tomates séchées et parmesan ~ Tartare de légumes de saison ~ servi avec condiments et garnitures d'accompagnement



Echoppe Asiatique

Rouleaux de printemps ~ Salade de bœuf à la coriandre ~ Salade de scampi à la citronnelle ~ Salade de riz à la mangue ~ Assortiment de kroupouk ~ Vermicelles de riz et basilic

2 plats chauds

Wok minute de poulet au curry rouge et lait de coco
Wok minute de scampi sautés à la coriandre et nouilles

Echoppe Tapas

Poulpes à la Gallegas ~ Salade de moules ~ Tortilla de pomme de terre ~ Boulettes à la coriandre ~ Jambon de Pays ~ Poivrons marinés ~ Gaspacho andalou ~ Scampi à l'ail ~ Croustillant de chèvre ~ Salade de lentilles au chorizo ~ Fromage manchego

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Pilons de poulets marinés à la tomate et patatas bravas
Paella aux fruits de mer et chorizo

Echoppe Nordique

Saumon mariné à l'aneth ~ Caviar de Truite fumée ~ Rollmops ~ Elbot fumé ~ Harengs marinés ~ Salade de crevettes ~ Salade de betterave ~ Salade de céleri ~ Salade de pomme de terre au persil ~ Salade de concombre ~ Pain au seigle, polar ~ Crème aigre, aneth...

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Escalope de saumon mi-cuit à la crème de raifort
Epaule de porc laquée au sureau

Echoppe Italienne

Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan ~ Assortiments d'antipasti maison ~ Involtini de chèvre et courgettes ~ Filet de bar aux artichauts ~ Salade de poulpe façon Toscane ~ Bruschetta de tomate et mozzarella fumé ~ Salade de pâtes à l'italienne ~ Champignons au parmesan

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Linguines aux palourdes sautées minute
Darne d'espadon grillé, jus au citron persillé
Osso-buco de dinde à la Napolitaine
Saltimbocca de veau à la Romaine

Echoppe Landaise

Jambon de Bayonne sur griffe ~ Assortiment de foie gras ~ Rillettes de canard ~ Salade du Périgord et confit de canard ~ Salade de gésiers ~ Pommes de terre à la Sarladaise ~ Salade de lentilles ~ Salade d'haricots coco ~ Assortiment de pains et brioches

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Papillote de sandre aux poireaux et râpé de citron vert
Magret de canard et pommes de terre façon landaise



Echoppe Belge

Tartare de bœuf au couteau minute ~ Bintjes farcies au fromage de chèvre frais et lardons ~ Tomates farcies aux crevettes grises de la mer du Nord ~ Charcuteries et boudins des Ardennes ~ Boulettes froides à la Liégeoise ~ Œufs pochés sauce verdurette ~ Salade Liégeoise

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Waterzooi de poulet à la Gantoise
Waterzooi de poissons à l'Ostendaise
Le lapin à la Kriek et chicons braisés
Carbonnade à la flamande et riz pilaf

Echoppe Orientale

Salade de poulpes au citron vert ~ Boulettes de viande à l'Orientale ~ Mechouia de légumes au cumin ~ Salade de crudités et feta ~ Taboulé à l'Orientale et Libanais Caviar d'aubergines ~ Salade de pois chiches à la coriandre ~ Salade de lentilles ~ Houmous ~ Carottes au cumin ~ Salade charmoula

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Couscous Royal et ses accompagnements
Tajine de poisson aux amandes et coriandre

Echoppe Japonaise

Assortiment de sushi ~ Maki ~ Sashimi et California roll (saumon, daurade, thon, scampis...) ~ Dim sum à la vapeur ~ Tempura de légumes variés ~ Salade de tofu ~ Salade d'algue Wakame ~ Salade de chou rave mariné au soja ~ Salade de concombre aux algues nori ~ Soupe miso

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Cœur de saumon mi-cuit au saté
Saté de bœuf façon teriyaki

Echoppe Russe

Blini au caviar et son shooter de vodka glacée ~ Caviar de saumon ~ Hareng mariné ~ Saumon fumé ~ Truite fumée ~ Bortsch de betterave ~ Cornichons au sel ~ Salade de betterave ~ Salade de pommes de terre ~ Œufs mimosa ~ Crème épaisse ~ Pain de seigle ~ Pain noir

Choix d'1 plat parmi les suggestions suivantes :

Bœuf façon Stroganoff et kacha
Koulibiac de poisson

*** Conditions des échoppes :**

Sur base de minimum 50 personnes avec 2h00 de service. Le forfait comprend la décoration ainsi que le matériel de votre échoppe. Les échoppes ne comprennent pas le service ainsi que la vaisselle.



MINI-SUCRE

Réduction sucrées (2 bouchées) 2.50€/pièce

Petit choux ~ Mini Paris-Brest ~ Tartelette au chocolat ~ Tartelette en crème de fruits de saison ~ Tartelette au caramel et noix ~ Mini cupcake ~ Mini merveilleux ~ Muffin au crumble de pomme ~ Brownies au chocolat et fruits secs ~ Tropézienne ~ Misérable ~ Croquant chocolat ~ Mini éclair

Sucettes sucrées 1.50€/pièce

Caramel beurre salé ~ Caramel framboise chocolat ~ Panais menthe ~ Mousse au chocolat ~ Cacahuète ~ Chocolat noir huile d'olive ~ Crémeux citron basilic ~ Manon ~ Spéculoos ~ Cœur coulant mangue

Cuillères de dégustation sucrées 1.60€/pièce

Macaron à la mousse de chocolat noir ~ Pavlova aux fruits rouge ~ Tartare de fruits de saison ~ Panna cotta au lait de coco ~ crémeux framboise ~ Tiramisu café spéculoos ~ Cheese cake crumble ~ Ricotta carotte pourpre ~ mini tomate mascarpone basilic

Verrines sucrées (11cl) 3.50€/pièce

Pavlova meringuée aux fruits rouge ~ Trio de mousses au chocolat ~ Tiramisu au spéculoos ~ Crémeux pistache et fruits rouge ~ Crumble de pomme et gingembre ~ Crumble d'été aux fraises* ~ Panna cotta aux agrumes et lait de coco ~ Tartare d'ananas à la vanille et menthe ~ Crème brûlée au thé ~ Sablé citron et gingembre ~ Compotée de poire au caramel et chocolat ~ Graines de Chia façon riz au lait et agrumes ~ Muesli de fraise et mascarpone ~ Irish coffee chocolat ~ Tartare de fraise au basilic et citron vert ~ Riz au lait framboise et spéculoos ~ Smoothies du marché* ~ Tartare de fruits à la citronnelle ~ Siphon à la cerise griotte et chocolat* ~ Siphon à l'orange sanguine et chocolat* ~ Tartare d'ananas à la menthe fraîche et râpé de fèves tonka

Mignardises café 0.90€/pièce

Guimauve ~ Truffe kiss-cool ~ Macaron ~ Orangette au chocolat ~ mendiant ~ sablé ~ rocher de coco ~ tartelette en assortiment ~ Mini brownies ~ Mini cake ~ Mini-gâteaux

Gâteaux de circonstances sur demande

Pièce montée de type gâteau ou de type vacherin personnalisée

* La prestation d'un cuisinier est nécessaire



BUFFETS SUCRES

Buffet dessert 6.00€

Sélection par le Chef de 4 desserts différents à partir de minimum 20 pers., 5 desserts à partir de 40 pers, de 7 desserts à partir de 80 pers, de 9 desserts à partir de 140 pers, de 11 desserts au-delà de 200 pers dans l'esprit de :

Crème brûlée du moment ~ Salade de fruits de saison ~ Salade de fraises au basilic* ~ Mousse au chocolat ~ Pavlova aux fruits rouge façon Artfood ~ Gâteaux au chocolat amer ~ Bavaois aux fruits des bois ~ Tiramisu au spéculoos ~ Gâteau Fraisier* ~ Cheese cake ~ Déclinaison de choux ~ Ile flottante au caramel et crème Anglaise ~ Bavaois au chocolat noir Tiramisu aux fruits rouge ~ Brownies au chocolat et fruits secs ~ Clafoutis de saison ~ Tarte frangipane ~ Tarte aux pommes ~ Déclinaison de fruit de saison ~ Forêt noire ~ Crumble de pomme à la cannelle ~ Riz au lait à la vanille Bourbon ~ Panna-cotta

** Disponible de début mai à fin septembre*

Buffet Mini-Sucré 8.00€

Nous prévoyons 2 verrines et 3 réductions par personne en assortiment dans la gamme sucrée

Buffet Mignardise Café 2.50€

Nous prévoyons 3 pièces par personne en assortiment dans la gamme sucrée mignardise



ECHOPPES SUCREES

Echoppe sucrée Candy Bar 6.00€

Assortiment de cupcakes, sucettes marshmallows, bonbons, macarons, truffe au chocolat, sucette de fraise au chocolat, caramels, guimauve, pâte de fruits, fruits secs...

Echoppe sucrée Bretonne 5.00€

Crêpes sucrées cuites minute avec accompagnements : Chantilly, cassonade, chocolat chaud...

Echoppe sucrée Fontaine de chocolat 8.00€

Fontaine de chocolat accompagnée de fruits de saison, guimauve...

Echoppe sucrée Belge 8.00€

Gaufres ~ Dame blanche ~ Mousse au chocolat ~ Tarte au sucre ~ Tarte au riz ~ Pommes au sirop de Liège ~ Mousse au spéculoos ~ Flan au chocolat et thé vert

Echoppe sucrée Italienne 8.00€

Déclinaison de tiramisu ~ Panna cotta ~ Tartelettes aux fruits de saison ~ Meringues Italiennes ~ Semifreddo à la framboise ~ Macarons italiens aux amandes

Echoppe sucrée du Glacier 5.00€

Charette à glaces avec 3 sorbets ou 3 glaces à sélectionner
Vanille, chocolat, pistache, spéculoos, banane, pomme, fraises, citron, mangue....

Echoppe sucrée Barbe à Papa ou Popcorn 4.50€

Barbe à papa ou Popcorn réalisé minute devant vos invités



ECHOPPES SOIREE

Echoppe soirée Hamburger 5.00€

Mini hamburgers (1pièce/personne) cuits à la minute avec assortiment de sauces et condiments

Echoppe soirée Panini 5.00€

Panini, croque-monsieur et foccacia grillés à la minute (1pièce/personne) avec accompagnements

Echoppe soirée Pitta 5.00€

Mini pitta grillée minute farcie au poulet (1pièce/personne) avec condiments, crudités, sauces...

Echoppe soirée Pasta 5.00€

Une pate au choix sautée à la minute :

Tagliatelle au pesto, Rigatoni à la carbonara, Penne à l'arrabiata, linguine au saumon...

Echoppe soirée Bretonne sucrée ou salée 5.00€

Crêpes cuites à la minute (2 pièces/personne) et leurs accompagnements

Echoppe soirée Fromages 7.00€

Assortiment de fromages affinés de chez Charly, provenant des meilleurs terroirs de Belgique, France et Italie, assortiment de salades, confitures et pains originaux

Echoppe soirée Antipasti 7.50€

Assortiment de charcuteries, carpaccio de bœuf, légumes grillés, tomate mozzarella, pains...

Echoppe soirée Gratinée à l'oignon 3.50€

Soupe à l'oignon, fromage, croûtons (1pièce/personne)

*** Conditions des échoppes:**

Sur base de minimum 100 personnes avec 2h00 de service.

Le forfait comprend la décoration ainsi que le matériel de votre échoppe.

Les échoppes ne comprennent pas le service ainsi que la vaisselle.



BUSINESS LUNCH ET SANDWICHS

A COMMANDER AU PLUS TARD LA VEILLE AVANT 12H00 ET 48H00 À L'AVANCE POUR LE BUFFET DU MARCHÉ ET LES PAINS « SURPRISE ». TOUS NOS CONTENANTS (SALADIERS, VERRINES...) SONT EN PORCELAINE OU VERRE AFIN D'APPORTER UNE DYNAMIQUE DURABLE À VOS ÉVÉNEMENTS.

Conférences, Meetings, Séminaires...

Notre service commercial est à votre entière disposition afin d'étudier la meilleure proposition en fonction de vos besoins.

Assiettes froides Gourmandes

Nos assiettes froides sont gourmandes, variées et servies avec du pain et du beurre. Par série de minimum 5 assiettes.

Assiette du jour (en fonction du marché)	16.00€
Assiette du jour Végétarienne (sans chair animale, avec produit laitier, œuf)	16.00€
Assiette de saumon fumé et ses garnitures	15.00€
Assiette de tomates aux crevettes grises garnies (2 pièces)	17.00€
Assiette Nordique (saumon fumé, crevettes, crème de raifort, ...)	17.00€
Assiette Taboulé de scampis marinés au citron vert	16.00€
Assiette Italienne au jambon de Parme, parmesan, mozzarella, pâtes au pesto	17.00€
Assiette Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, roquette et vieux parmesan	16.00€
Assiette Antipasti (charcuteries, légumes grillés, ...)	16.00€
Assiette Landaise (magret de canard, foie gras, jambon, ...)	17.00€
Assiette Niçoise (salade, thon, haricots, légumes grillés, œufs, tomates)	16.00€
Assiette Tandoori (taboulé, blanc de poulet tandoori, citron, ...)	15.00€
Assiette Belge (boudin, tomate aux crevettes, chicons, œuf poché,...)	16.00€
Assiette Homard 550 g « Belle Vue » et ses garnitures (48h à l'avance)	36.00€

Desserts

Dessert du jour en fonction du marché	5.00€
Assortiment de 25 brochettes de fruits frais de saison	35.00€
Panier de fruits de saison 6 kg	25.00€

Sandwichs

Pain fermé 9cm garni	1.50€
Pain semi-ouvert 9cm garni	1.95€
Pain mixte aux céréales fermés (warps, polar, waldkorne...)	1.95€



Pains « surprise »

Roue de campagne de 3kg vidée et farcie de 50 sandwichs farcie avec nos garnitures habituels reprises plus bas.

Pain « surprise » mixte	85.00€
Pain « surprise » du Pêcheur	85.00€
Pain « surprise » végétarien	85.00€
Pain « surprise » du Fromager	85.00€
Pain « surprise » du Charcutier	85.00€

Nos garnitures sandwichs dans l'esprit de:

Garnitures du Pêcheur : Crabe guacamole ~ Thon en rilette d'olive ~ Rouget au coulis de poivron ~ Saumon mariné à la ricotta ~ Crevettes grises en tartare...

Garnitures du Végétarien : Légumes provençaux grillés ~ Tartare de légumes ~ Betterave rouge et jets ~ Houmous au sésame ~ Mousse de lentille aux légumes...

Garnitures du Fromager : Ricotta aux olives et basilic ~ Mousse de chèvre et poivron doux ~ Passendael aux fruits sec et noix ~ Tomate mozzarella di buffala ~ Brie au sirop de Liège...

Garnitures du Charcutier : Carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan ~ Volaille à l'estragon au coulis de poivron ~ Jambon italien aux aubergines grillées ~ Jambon-gouda façon club...



BUFFETS BUSINESS LUNCH

SUR BASE DE MINIMUM 8 PERSONNES

Buffet froid du marché 20.00€ (de 8 à 20 pers. Max)

Assortiment de quatre plats froids composés de poissons et de viandes
Assortiment de quatre salades d'accompagnement
Assortiment de sauces, beurre et petits pains aux céréales
Dessert du jour

Buffet de sandwichs 9.50€

Assortiment de 5 pièces de sandwichs fermés et le dessert du jour

Buffet de sandwichs semi-ouvert 13.50€

Assortiment de 6 pièces semi-ouvertes de sandwichs et le dessert du jour

Buffet de sandwichs Méli-mélo 14.50€

Assortiment de 5 pièces de sandwichs « pain mixte » :
ciabatta, polar, warps, bagel, pain burger, tramezzini et le dessert du jour

Buffet de sandwichs et salade Fraicheur 13.50€

Assortiment de 3 pains aux céréales, la salade individuelle et le dessert du jour

Buffet petit-déjeuner continental 18.00€

Assortiment de cafés Nespresso et thés du palais des thés
Jus d'oranges pressées, softs (eaux, jus de fruits Bio)
Assortiment salé: Charcuteries Belges, Saumon fumé, Fromages de terroir
Assortiment sucré: Salade de fruits frais de saison, Confitures, Céréales, Yaourts
Mixte de mini viennoiseries et de petits pains : croissants, pains au chocolat, pistolets ...

En option chaude : Les Œufs « Minute » supplément de 3.00€ par personne
Œufs à votre façon: brouillés, sur le plat, à la coque, omelette,...



BOISSONS

EN FONCTION DU NOMBRE DE CONVIVES ET DU TYPE D'ÉVÉNEMENT NOUS PROPOSONS DE NOMBREUX FORFAITS BOISSONS SUR DEVIS

Pétillants

Cava Misolfa Brut Reserva Bio	9.00€
Bernard Delmas Bordeaux Sauvignon Bio	15.00€
Champagne Bonnet-Ponson Brut 1er Cru	19.00€
Champagne Taittinger Brut Réserve	32.00€
Champagne Louis Roederer Brut 1er Cru	39.00€

Vins blancs

Lobetia Chardonnay Bio	8.00€
Château Mémoires Bordeaux Sauvignon Bio	13.00€
Domaine Dominique Cornin Saint-Véran Les serreudière Bio	14.00€

Vins rouges

Villa Harmonia Rosso Bio	9.00€
Paul Jaboulet Aîné – Biographie « Organic » Côtes du Rhône	15.00€
Les Piliers de Maison Blanche Montagne Saint-Emilion BIO	18.00€

Eaux et softs

Eau minérale Spa plate ou pétillante	3.50€
Softs (coca-cola, fanta,...)	3.50€
Jus de fruits issus de l'agriculture Biologique	4.50€
Jus d'oranges pressées/pamplemousses pressés (1 litre)	8.00€



NOS SERVICES

Partenariat

Nous proposons également de nombreux services : Lieux d'événements ~ Décoration florale ~ Décoration d'espace ~ Son et lumière ~ DJ ~ Photographe ~ Spectacle ~ Château gonflable ~ Tente....

Personnel

Serveur en tablier ou veste Artfood, forfait de 5h00 :	150.00€ (30.00€/h. sup)
Maître d'hôtel en costume, forfait de 5h00 :	180.00€ (35.00€/ h. sup)
Cuisinier, forfait de 5h00 :	150.00 (30.00€/h. sup)
Chef de cuisine forfait de 5h00 :	180.00€ (35.00€/h. sup)
Hôtesse en tailleur noir, prestation min 5h00 :	38.00€/h
Voiturier, dame de cour, prestation min 5h00 :	38.00€/h
Agent de sécurité agréée prestation min 5h00 :	45.00€/h - 55.00€/h nuit
Dimanche, jours fériés, après minuit :	+ 2.50 €/heure
Déplacement du personnel hors Bruxelles :	Sur devis



MATERIEL

Forfaits matériels sur base de min 50 pers

Matériel Cocktail complet 5.00€

Bar nappé (noir ou blanc), Tables hautes mange debout avec nappage stretch (noir ou blanc), Verrerie complète, Vasque, Glaçons,...

Matériel Walking Diner complet 7.00€

Bar et buffets nappés (noir ou blanc), Tables hautes mange debout avec nappage stretch (noir ou blanc), Vaisselle complète (assiettes, verres, couverts, service à café), Vasque, Glaçons, ...

Matériel Dîner Classique 12.00€

Tables rondes, chaise Trix, nappage et serviettes blanches, porcelaine blanche, verrerie complète

Matériel Dîner Gourmand 14.00€

Tables rondes, Chaises Trix blanche ou noire ou chaises Natura, nappage et serviette couleur au choix, porcelaine blanche et verrerie complète

Matériel Dîner Elégance 17.00€

Tables rondes ou carrées, Chaises Napoléon, nappage et serviette couleur au choix, molleton, porcelaine de circonstances, verrerie Kwarx, argenterie

Matériel spécifique sur devis

Brasero ~ Projecteur ~ Tente ~ Mobilier extérieur ~ Mobilier à thème Espace VIP...

Vaisselle

Vaisselle (assiettes, couverts, tasses ...)	0.30€
Plateaux argentés de service	5.00€
Chandelier 5 branches H80 cm argenté	25.00€
Chandelier 5 branches H22 cm argenté	15.00€
Flutes à champagne par bac de 49 pièces	15.00€
Verres long drink par bac de 49 pièces	15.00€
Verres à vin blanc par bac de 36 pièces	11.00€
Verres à eau par bac de 25 pièces	10.00€
Verres à vin rouge par bac de 25 pièces	10.00€



Nappage

Serviette en tissus (couleur au choix)	1.50€
Housse mange debout	20.00€
Nappe blanche ou noire 180x300 cm	12.00€
Nappe blanche ou noire 220x400 cm	15.00€
Nappe blanche ou noire 300x300 cm	15.00€
Nappe couleur 300x300 cm	20.00€

Mobilier

Chaise Trix	5.00€
Chaise Napoléon	7.00€
Table mange debout avec nappage complet	30.00€
Table de buffet	12.00€
Table ronde 150cm, 165cm, 180 cm	10.00€
Table rectangulaire 180 cm	12.00€

Divers

Composition florale pour mange debout	à partir de 10.00€
Milieu de table fleuri, vasque fleurie...	à partir de 25.00€
Glaçons (sac de 10 kg)	10.00€

Livraison et transport

Forfait livraison hors matériel 19 communes Bruxelles Business lunch	19.00€
Forfait livraison hors matériel 19 communes Bruxelles week-end, férié	49.00€
Livraison hors Bruxelles et matériel	Sur devis
Frais de logistique	Sur devis

