



Le buffet froid

Poissons :

- ✎ Pêches au thon
- ✎ Tomates crevettes aux pommes
- ✎ Saumon en Bellevue
- ✎ Terrine de poisson
- ✎ Gambas en bouquet
- ✎ Thon façon niçoise
- ✎ Ananas au crabe
- ✎ Saumon fumé
- ✎ Saumon gravelax
- ✎ Warps au saumon fumé, philadelphia et sa garniture
- ✎ Bonbon de saumon
- ✎ Tartare de saumon aux agrumes
- ✎ Gambas en bouquet

Viandes :

- ✎ Terrine de campagne
- ✎ Assortiment de pâté de gibier
- ✎ Rôti de bœuf au poivre concassé
- ✎ Rôti de porc braisé au bois
- ✎ Tandoori de poulet
- ✎ Jambon d'Ardenne et fruits de saison
- ✎ Jambon d'Italie au melon
- ✎ Jambon braisé
- ✎ Pâté en croustade
- ✎ Foie gras au torchon et pain brioché
- ✎ Carpaccio de bœuf
- ✎ Roulade Argenteuil
- ✎ Pilon de poulet
- ✎ Mousse de canard aux pommes caramélisées
- ✎ Warps italien au jambon de parme et sa garniture
- ✎ Warps oriental au poulet grillé et sa garniture
- ✎ Cascade de charcuteries



Christophe Charlet Traiteur
Rue des Alouettes, 6
1360 Perwez
0477/26.53.09
charlet_christophe@hotmail.com
www.traiteurcharlet.be

Accompagnements :

- ✎ Salade de riz niçois
- ✎ Salade mixte
- ✎ Carottes au miel et au thym
- ✎ Chou rouge aux pommes
- ✎ Chou blanc à l'ail
- ✎ Taboulé provençal
- ✎ Oignons et cornichons
- ✎ Œufs mimosa
- ✎ Tomates mozzarella et basilic
- ✎ Salade de pomme de terre
- ✎ Salade de pâtes
- ✎ Salade de quinoa
- ✎ Légumes grillés à l'italienne
- ✎ Cèleri à la rémoulade
- ✎ Salade de blé aux légumes
- ✎ Salade grecque
- ✎ Salade de boulgour aux cranberries
- ✎ Choix de sauce
- ✎ Pain et beurre



Le buffet chaud

Poissons :

- ✎ Filet de sole sauce au vin blanc
- ✎ Saumon sauce aux petits légumes
- ✎ Paëlla géante aux fruits de mer et volaille
- ✎ Risotto de Gambas et pleurotes
- ✎ Filet de plie dieppoise avec crevettes et moules
- ✎ Gambas méditerranéens

Viandes :

- ✎ Jambon campagnard ou jambonneau sauce moutarde à l'ancienne
- ✎ Pintade aux pleurotes / normande / foie gras
- ✎ Filet de porcelet sauce grand-mère
- ✎ Carbonade à la flamande
- ✎ Tartiflette
- ✎ Blanquette de dinde ou de veau
- ✎ Choucroute garnie
- ✎ Roulé de veau, jambon de Parme
- ✎ Civet de biche aux aïelles
- ✎ Emincé de volaille sauce aux poivres
- ✎ Magret de canard sauce aux poivres



Accompagnements :

- ✎ Pommes duchesses
- ✎ Pommes croquette grand-mère
- ✎ Gratin dauphinois
- ✎ Pommes de terre rissolées aux aromates
- ✎ Pomme de terre anna
- ✎ Pomme Maxime
- ✎ Moelleux de pomme de terre cœur coulant
- ✎ Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

- ✎ Tagliatelles de carottes au cumin
- ✎ Fagotin de haricots au lard
- ✎ Poêlée aux pois
- ✎ Duo de carottes maraichère
- ✎ Flan de légumes
- ✎ Rosti de légumes
- ✎ Poêlée de légumes de saison
- ✎ Poêlée de légumes ratatouille
- ✎ Millefeuille de légumes à l'italienne
- ✎ Beignet de légumes

Fromages

- ✎ Miroir de fromages du pays
- ✎ Raisins
- ✎ Fruits secs
- ✎ Pain aux noix et beurre



Le dessert

Les gâteaux réductions

- ✎ Éclair
- ✎ Javanais
- ✎ Bavarois framboise
- ✎ Tartelette framboise
- ✎ Tartelette fraise
- ✎ Tartelette citron meringue
- ✎ Tartelette aux fruits
- ✎ Moka
- ✎ Mini moelleux au chocolat
- ✎ Mini boule de Berlin
- ✎ Mini mousse au chocolat
- ✎ Mini crème brûlée
- ✎ mini tiramisu au spéculos
- ✎ Mini Paris-Brest
- ✎ Pasteis de nata
- ✎ Cookie aux pépites de chocolat
- ✎ Assortiment de macarons
- ✎ Brochette de fruits et fontaine au chocolat

→ Possibilité de service en salle

→ Possibilité de fournir les boissons et d'accorder chaque mets avec le vin adéquat