



Buffet froid

- Les zakouskis froids - Poissons

- Blinis de saumon fumé, cream cheese, miel et tartufata
- Mini sablé à la mousse de truite
- Tartare de saumon au citron vert et brunoise de concombre
- Carpaccio de Saint-Jacques et yuzu passion
- Mini tulipe à la mousse de guacamole et crevettes grises
- Verrine thaï de poulet, crevettes et mangue
- Moelleux citron aneth, chantilly mascarpone et crevette Nobashi
- Ceviche de cabillaud aux agrumes

- Les zakouskis froids - Végétariens

- Brochettes tomate mozzarella et basilic
- Crème brûlée à la courge et tuile de parmesan
- Macarons figue chèvre et thym
- Sablé chèvre et abricots
- Macarons à la truffe blanche et noisettes
- Chou farci, tartufata et parmesan
- Mini moelleux aux légumes coeur crèmeux tomate basilic
- Mini cornet à la mousse de fromage bleu et poire

- Les zakouskis froids - Viandes

- Brochette de melon, jambon de Parme et fraise (en saison)
- Roulade de jambon de Parme et sa garniture façon wraps
- Macaron de foie gras et chutney de pomme
- Mini chou, chantilly à la poire et magret de canard fumé
- Sucettes de foie gras aux poivres mignonnette et chocolat amer
- Tartare de bœuf coupé au couteau
- Tataki de boeuf citron vert et gingembre
- Vitelo tonnato





Buffet froid

- Les zakouskis chauds - Poissons

- Thon rouge grillé sésame et citronnelle
- Bar rôti, risotto au manchego
- Rouget barbet en chemise de pommes de terre
- Crème de witloof aux crevettes grises et cappuccino
- Scampi au lait de coco / curry rouge et noix de cajou
- Verrine gambas panée panko aux saveurs exotiques
- Croustillant de noix de Saint-Jacques au chorizo et chèvre doux
- Noix de Saint-Jacques sauce beurre blanc agrumes

- Les zakouskis chauds - Végétariens

- Crème de potiron, espuma à la coriandre
- Mini chouquette comté
- Brouillade d'oeufs truffés et petits soldats grillés
- Mini pizza maison pincée
- Mini bruschetta de légumes
- Focaccia aux légumes de saison
- Raviole aux cèpes, huile de truffes, parmesan et fleur de sel
- Risotto al tartufata

- Les zakouskis chauds - Viandes

- Mini brochette d'onglet aux 3 poivres
- Mini brochette de chapon sauce cacahuète
- Mini burger
- Mini croque-monsieur
- Mini empanadas de boeuf façon Tex Mex
- Mignonnette de caille, jus réduit au muscat
- Tajine d'agneau aux fruits confits
- Canard laqué au sirop d'érable et pommes caramélisées





Buffet froid

- Poissons

- Ananas à la chair de crabe
- Gambas en bouquet
- Bonbon de saumon
- Duo de saumon (Bellevue & fumé)
- Saumon gravelax
- Dôme de saumon au fromage frais
- Pêches au thon
- Thon façon niçoise
- Mi-cuit de thon, tartare de mangues, pêches et coriandre
- Verrine de tomates crevettes aux pommes
- Wraps au saumon fumé, Philadelphia et sa garniture

- Viandes

- Assortiment de pâté de gibier (en saison)
- Pâté en croute et confit d'oignons
- Warps italien au jambon de Parme et sa garniture
- Roulade Argenteuil
- Rôti de porc braisé au bois façon porchetta
- Jambon d'Italie au melon (en saison)
- Briochin à la mousse de canard et pommes caramélisées
- Rôti de bœuf irlandais au poivre concassé façon tagliata
- Pilon de poulet
- Tandoori de poulet
- Filet de volaille ricotta à la truffe, roquette et tomates confites
- Filet de veau, crumble de noisette et Genda, compotée d'échalote





Buffet froid

- Accompagnements froids - Légumes

- Carottes râpées au jus d'orange et coriandre
- Chou blanc agrumes
- Légumes grillés à l'italienne
- Salade de jeunes pousses
- Tomates mozzarella et basilic
- Salade d'haricots verts à la vanille
- Salade grecque (concombres, tomates, olives, fêta)
- Salade de lentilles corail , carottes et courgettes
- Choix de sauces froides inclus (mayonnaise, cocktail, tartare, andalouse, ketchup, vinaigrette,..)

- Accompagnements froids - Féculents

- Salade de fusillis à l'italienne
- Salade de blé aux légumes
- Salade de boulgour aux cranberries
- Salade de pomme de terre aux agrumes
- Salade de quinoa
- Salade de riz niçois
- Salade fraîcheur de pâtes grecques
- Taboulé libanais, menthe, tomates et raisins
-

- Fromages

- Miroir de fromages du pays, raisins, fruits secs, pain aux noix et beurre





Buffet froid

- Desserts

- Pièce montée en génoise de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Pièce montée en glace de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Assortiment de macarons
- Choux fourrés caramel beurre salé
- Crème brûlée
- Crumble aux pommes
- Éclair
- Javanais
- Moelleux au chocolat
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Bombe au chocolat
- Tartelette citron meringue
- Tartelette bananes / praliné
- Tartelette aux fraises
- Tartelette aux framboises
- Tiramisu au spéculoos
- Verrine chocolat croquant et riz soufflé
- Verrine soleil vanille/framboise

- Options

- Panier de crudités
- Panier mixte (légumes salaisons et fromages)
- Boissons
- Service en salle
- Photographe par intheBoxx
- Sonorisation
- Décoration florale par Côté Fleurs
- Vaisselle





Buffet chaud

- Les zakouskis froids - Poissons

- Blinis de saumon fumé, cream cheese, miel et tartufata
- Mini sablé à la mousse de truite
- Tartare de saumon au citron vert et brunoise de concombre
- Carpaccio de Saint-Jacques et yuzu passion
- Mini tulipe à la mousse de guacamole et crevettes grises
- Verrine thaï de poulet, crevettes et mangue
- Moelleux citron aneth, chantilly mascarpone et crevette Nobashi
- Ceviche de cabillaud aux agrumes

- Les zakouskis froids - Végétariens

- Brochettes tomate mozzarella et basilic
- Crème brûlée à la courge et tuile de parmesan
- Macarons figue chèvre et thym
- Sablé chèvre et abricots
- Macarons à la truffe blanche et noisettes
- Chou farci, tartufata et parmesan
- Mini moelleux aux légumes coeur crèmeux tomate basilic
- Mini cornet à la mousse de fromage bleu et poire

- Les zakouskis froids - Viandes

- Brochette de melon, jambon de Parme et fraise (en saison)
- Roulade de jambon de Parme et sa garniture façon wraps
- Macaron de foie gras et chutney de pomme
- Mini chou, chantilly à la poire et magret de canard fumé
- Sucettes de foie gras aux poivres mignonnette et chocolat amer
- Tartare de bœuf coupé au couteau
- Tataki de boeuf citron vert et gingembre
- Vitelo tonnato





Buffet chaud

- Les zakouskis chauds - Poissons

- Thon rouge grillé sésame et citronnelle
- Bar rôti, risotto au manchego
- Rouget barbet en chemise de pommes de terre
- Crème de witloof aux crevettes grises et cappuccino
- Scampi au lait de coco / curry rouge et noix de cajou
- Verrine gambas panée panko aux saveurs exotiques
- Croustillant de noix de Saint-Jacques au chorizo et chèvre doux
- Noix de Saint-Jacques sauce beurre blanc agrumes

- Les zakouskis chauds - Végétariens

- Crème de potiron, espuma à la coriandre
- Mini chouquette comté
- Brouillade d'oeufs truffés et petits soldats grillés
- Mini pizza maison pincée
- Mini bruschetta de légumes
- Focaccia aux légumes de saison
- Raviole aux cèpes, huile de truffes, parmesan et fleur de sel
- Risotto al tartufata

- Les zakouskis chauds - Viandes

- Mini brochette d'onglet aux 3 poivres
- Mini brochette de chapon sauce cacahuète
- Mini burger
- Mini croque-monsieur
- Mini empanadas de boeuf façon Tex Mex
- Mignonnette de caille, jus réduit au muscat
- Tajine d'agneau aux fruits confits
- Canard laqué au sirop d'érable et pommes caramélisées





Buffet chaud

- Poissons Chauds

- Enroulée de filet sole sauce au vin blanc oseille
- Gambas black tiger grillées, marinade à l'ail et fines herbes
- Paëlla géante aux fruits de mer et volaille
- Risotto de Gambas et pleurotes
- Saumon grillé sauce beurre blanc à la vanille
- Dos de cabillaud sauce armoricaine
- Joues de lotte aux petits légumes
- Lamelles de calmar panées sauce rémoulade

- Viandes Chaudes

- Boulets à la liégeoise
- Filet pure de porc sauce grand-mère
- Jambonneau campagnard sauce moutarde à l'ancienne
- Porchetta façon Tex Mex
- Burger rustique 100% bœuf d'entrecôte
- Carbonade à la flamande
- Tagliatta de bœuf à l'italienne ou à l'huile de truffes
- Emincée de bœuf sauce à l'échalote
- Emincée de volaille sauce aux poivres
- Roulade de coucou de Malines Sambre et Meuse
- Magret de canard sauce au miel
- Pintade à la Valduc
- Pintadeau à la normande
- Filet de poulet jaune sauce bigarade
- Escalope de viennoise (dinde) sauce Napolitaine
- Filet d'Anvers (veau) sauce aux pleurotes
- Civet de biche aux airelles (en saison)
- Tartiflette (en saison)

- Accompagnements

- Assortiment de légumes de saison





Buffet chaud

■ Pomme de terre

- Gratin dauphinois
- Pommes de terre grenailles rôties
- Pommes croquettes grand-mère
- Pommes de terre rissolées aux aromates
- Pommes frites
- Riz sauvage aux amandes

■ Fromages

- Miroir de fromages du pays, raisins, fruits secs, pain aux noix et beurre

■ Desserts

- Pièce montée en génoise de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Pièce montée en glace de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Assortiment de macarons
- Choux fourrés caramel beurre salé
- Crème brûlée
- Crumble aux pommes
- Éclair
- Javanais
- Moelleux au chocolat
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Bombe au chocolat
- Tartelette citron meringue
- Tartelette bananes / praliné
- Tartelette aux fraises
- Tartelette aux framboises
- Tiramisu au spéculoos
- Verrine chocolat croquant et riz soufflé
- Verrine soleil vanille/framboise





Buffet chaud

- Options

- Panier de crudités
- Panier mixte (légumes salaisons et fromages)
- Boissons
- Service en salle
- Photographe par intheBoxx
- Sonorisation
- Décoration florale par Côté Fleurs
- Vaisselle

