

*Traiteur-Organisation de banquets ou de réception - Barbecue -  
cocktail...*

*Chez vous ou dans la salle de votre choix*



**Quatre vents, 24 7863 GHOY ( LESSINES)**

**0485/73.47.63 068/45.42.13**

TVA BE0890 447 825

Fintro BE21 143-0690930-03

TVA BE0536 968 244 (SPRL)

Fintro BE24 143-0872743-38

*Qualité - Fraîcheur - Savoir-faire*

*Quantité et Fait-maison*

Valable à partir du 01/04/2017

Annule et remplace les éditions précédentes

*Pour vos repas de société, de famille, de fêtes,  
pour vos communions, mariages, soupers entre  
amis...*

*Pensez à notre service traiteur !*

*Nous nous occupons de tout et vous pourrez ainsi  
profiter au mieux de vos réceptions...*

*Vous trouverez dans ce carnet les propositions de  
base, n'hésitez donc pas à nous contacter pour  
d'autres suggestions.*

*Nous travaillons dans la mesure du possible avec  
des produits locaux. Nous nous fournissons en  
pommes de terre, farines, fromages, glaces, lait,  
...dans les fermes de la région .*

# LES MISES EN BOUCHE

## LES FROIDS:

TOASTS FROIDS AU PÂTÉ, BOURSIN, SALADE DE CRÂBE, SAUMON FUMÉ, SALADE DE POISSONS, ...

0,70€/PC

~ ~ ~ ~

JAMBON ROULÉ AU FROMAGE FINES-HERBES

BROCHETTE TOMATE MOZZARELLA

MAGRET DE CANARD ET POIRES

0,80€/PC

BROCHETTE DE POULET ET ANANAS

CAKE SALÉ

MELON ET JAMBON FUMÉ

WRAP AU SAUMON FUMÉ ET BOURSIN, JAMBON ITALIEN ET ROQUETTE, ...

~ ~ ~ ~

VERRINE OCÉANE

VERRINE ITALIENNE

1,15€/PC

VERRINE JAMBON GANDA-MELON

VERRINE CAMPAGNARDE (PÂTÉ ET JAMBON FUMÉ)

~ ~ ~ ~

VERRINE À LA MOUSSE DE PÂTÉ ET FRUITS ROUGES

VERRINE À LA MOUSSE DE SAUMON ET AUX ÉCREVISSSES

COUPELLE AU SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS ET POMMES

PRALINE AU FOIE GRAS/ VERRINE AU FOIE GRAS ET POIRES

1,50€/PC

BOUCHÉE AU FOIE GRAS ET AU PAIN D'ÉPICES

VERRINE AU FROMAGE FRAIS ET TARTARE DE SAUMON FUMÉ

VERRINE AU CAVIAR D'AUBERGINE, PARMESAN ET JAMBON ITALIEN

~ ~ ~ ~

## PLATEAUX APÉRITIF: ( POUR 10 PERSONNES)

OLIVES, FETA, GRISSINIS, SALAMI MAISON, JAMBON FUMÉ-MELON, TOMATE-MOZZARELLA 18€

CUBES DE FROMAGE, MIX DE BOUDINS, CERVELAS MAISON, MOUTARDE 15€

CHOUX-FLEURS, BÂTONNETS DE CAROTTES, TOMATES CERISES, RADIS SAUCE COCKTAIL ET TARTARE 15€

ASSRTIMENT DE MISES EN BOUCHE FROIDES: ( 40 PIÈCES) 40€

EX: BOUCHÉES AU FOIE GRAS, JAMBON ROULÉ FROMAGE FINES-HERBES, COUPELLE SAUMON FUMÉ, POMMES ET PHILADELPHIA ET WRAP

## LES CHAUDS:

MINI PIZZA, MINI QUICHE

MINI CROQUETTE FROMAGE, CREVETTES, VOL AU VENT

MINI VIDÉ JAMBON FROMAGE, CREVETTES, VOL AU VENT, TOMATE MOZZARELLA

BOUDIN DE LIÈGE ET FROMAGE ENTOURÉ DE LARD FUMÉ

MINI CHAMPIGNON FARCI

0,85€/PC

PETIT CHOU AU FROMAGE

CANAPÉ HAWAÏEN (JAMBON, FROMAGE ANANAS)

TOAST AU CAMEMBERT ET AUX POMMES

FEUILLETÉ AU CHÈVRE LARDONS, CHAMPIGNONS

MINI CROISSANT FARCI

PRUNEAUX ENROULÉS AU LARD

TORSADES FEUILLETÉES SAUMON FUMÉ-BOURSIN OU JAMBON ITALIEN-PESTO

~~~~~

PRUNEAU ET ABRICOT FARCI AU FOIE GRAS ET ENTOURÉ DE LARD FUMÉ

1€/PC

~~~~~

COUPELLE DE SCAMPI AUX POMMES ET AU CURRY

1,25€/PC

ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHE CHAUDES: 50 PIÈCES

40€

25 PIÈCES

20€

MINI PIZZA, MINI QUICHES, BOUDINS ET FROMAGE AU LARD FUMÉ ET MINI VIDÉS



# NOS BUFFETS FROIDS

( A PARTIR DE 15 PERSONNES )



## BUFFET CAMPAGNARD

- JAMBON ARTISANAL
- SAUCISSON
- PÂTÉ DE CAMPAGNE
- LARD BRAISÉ
- TÊTE PRESSÉE
- PILON DE POULET
- SALAMI
- SALADE DE PÂTES, SALADE DE POMMES DE TERRE
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- PAIN ET SAUCES

11€/PERSONNE

## BUFFET GOURMAND

- SAUMON BELLE-VUE
- PÊCHE AU THON
- JAMBON AUX ASPERGES
- RÔTI DE PORC AUX HERBES
- FILET DE POULET AU MIEL
- PÂTÉ
- BACON FUMÉ
- ROSBIF
- SALADE DE PÂTES ET SALADE DE POMMES DE TERRE
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- OEUF MIMOSA
- PAIN
- SAUCES

17€/PERSONNE

## BUFFET ARTISANAL

- PÂTÉ
- PAIN DE VIANDE
- JAMBON
- SALAMI
- NOIX DE JAMBON FUMÉ
- RÔTI, ROSBIF 17€/PERSONNE
- BACON
- LARD BRAISÉ
- PILON DE POULET
- SALADE DE POMMES DE TERRE ET SALADE DE PÂTES
- OEUF MIMOSA
- PAIN ET SAUCES

## BUFFET EVASION

- JAMBON DE PARME
- SAUCISSON VENETO
- CARPACCIO DE BOEUF AUX COPEAUX DE PARMESAN
- CHORIZO
- FILET DE POULET AU MIEL
- PANCETTA 18€/PERSONNE
- MORTADELLE
- TOMATES/MOZZARELLA
- SALADE DE RIZ AVEC ANANAS ET DÉS DE DINDE
- SALADE DE PÂTES
- TABOULÉ
- SALADE, TOMATES, CONCOMBRES
- SAUCES
- PAIN



## BUFFET FERMIER

- JAMBON FUMÉ ET MELON
- JAMBON CUIT AUX ASPERGES
- LARD BRAISÉ
- PÂTÉ
- PAIN DE VIANDE
- PILON DE POULET
- SALAMI
- RÔTI, ROSBIF
- MINIS BOULETTES, MORCEAUX DE BOUDINS
- SALADE DE POMMES DE TERRE
- SALADE DE PÂTES
- SALADE DE GRENAILLES AUX LARDONS
- OEUF MIMOSA
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- PAIN ET SAUCES

19€/PERSONNE

## BUFFET TRADITIONNEL

- SAUMON BELLE-VUE
- PÊCHE AU THON
- TOMATE-CREVETTES
- JAMBON ASPERGES
- RÔTI
- ROSBIF
- JAMBON FUMÉ-MELON
- SALADE DE PÂTES
- SALADE DE POMMES DE TERRE
- RIZ
- OEUF MIMOSA
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- PAIN ET SAUCES

19,50€/PERSONNE



## BUFFET TERRE & MER

- SAUMON BELLE-VUE
- TOMATES-CREVETTES
- PÊCHE AU THON
- SAUMON FUMÉ
- JAMBON FUMÉ-MELON
- JAMBON CUIT ET ASPERGES
- PAIN DE VIANDE 22,50€/PERSONNE
- ROSBIF
- SALADE DE PÂTES, SALADE DE POMMES DE TERRE
- RIZ
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- OEUF MIMOSA
- PAIN
- SAUCE

## BUFFET OCEANE

- SAUMON BELLE-VUE
- SAUMON FUMÉ
- ELBOT FUMÉ
- TOMATE-CREVETTES, PÊCHE AU THON
- TRUITE FUMÉE
- ANANAS AU CRÂBE 27€/PERSONNE
- TERRINE DE POISSON
- BROCHETTE DE SCAMPIS
- OEUF MIMOSA
- SALADE DE POMMES DE TERRE, PÂTES, RIZ
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- PAIN
- SAUCES

## BUFFET POUR TOUS

- BROCHETTE DE SCAMPIS
- SAUMON BELLE-VUE, SAUMON FUMÉ
- PÊCHE AU THON
- TOMATE-CREVELLES
- ANANAS AU CRÂBE
- JAMBON CUIT ET ASPERGES
- JAMBON FUMÉ-MELON
- ROTI, ROSBIF
- PILON DE POULET, FILET DE POULET
- PÂTÉ
- PAIN DE VIANDE
- MAGRET DE CANARD FUMÉ
- OEUF MIMOSA
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
- SALADE DE PÂTES, POMMES DE TERRE, RIZ
- PAIN, SAUCES
- 

28€/PERSONNE

## BUFFET PRESTIGE

- SAUMON FUMÉ, SAUMON BELLE-VUE
- PÊCHE AU THON, TOMATE-CREVELLES
- SCAMPIS, LANGOUSTINES
- TRUITE FUMÉE, ANANAS AU CRÂBE
- MAGRET DE CANARD, CARPACCIO DE BOEUF
- BROCHETTE DE DINDE ET FRUITS, COUPELLE DE FOIE GRAS
- JAMBON FUMÉ MELON, JAMBON CUIT ET ASPERGES
- ROTI, ROSBIF
- OEUF MIMOSA
- ASSORTIMENT DE CRUDITÉS, PÂTES, POMMES DE TERRE, RIZ, TABOULÉ
- PAIN, SAUCES

29,50/PERSONNE

# NOS PAINS GARNIS

## LES PAINS SURPRISES

### PAIN SURPRISE 'VIANDE'

50€/PC

PAIN VIDÉ ET FOURRÉ DE 50 MINIS SANDWICHS GARNIS AVEC AMÉRICAIN, JAMBON, SALADE DE VIANDE, PÂTÉ , GOUDA,...

### PAIN SURPRISE 'POISSON'

65/PC

PAIN FOURRÉ DE 50 MINIS SANDWICHS GARNIS AU SAUMON FUMÉ, SALADE DE LA MER, THON MAYONNAISE, THON COCKTAIL, SALADE DE CRÂBE

### PAIN SURPRISE « DE LUXE »

85€/PC

PAIN FOURRÉ DE 50 PETITS PAINS GARNIS SPÉCIAUX EX : ITALIEN (MOZZARELLA, JAMBON ITALIEN, SALADE, TOMATE, PESTO) ; SAUMON, BOURSIN, GERMES DE POIREAUX...

## NOS CANAPÉS

- DEMIS SANDWICHS CLASSIQUES GARNIS, SURMONTÉS DE FRUITS ET LÉGUMES DIVERS.

EX: AMÉRICAIN PRÉPARÉ AVEC CORNICHONS ET OIGNONS; THON MAYO AVEC PÊCHE, JAMBON AVEC MAYO ET SALADE – TOMATES, PÂTÉ AVEC CONFIT D'OIGNONS,...

1,30€/PC

- DEMIS PETITS PAINS DE LUXE: PAINS CÉRÉALES, FITNESS, FALUCHES, PICCOLOS AVEC GARNITURES

EX: SAUMON FUMÉ AVEC FROMAGE FRAIS ET GERMES DE POIREAUX, MOZZARELLA – TOMATES ET PESTO, BRIE AVEC POMMES ET SIROP DE LIÈGE,...

1,60€/PC



## NOS SANDWICHS GARNIS

### LES MINIS SANDWICHS GARNIS

MINIS SANDWICHS GARNIS AVEC AMÉRICAIN, THON, JAMBON, FROMAGE

0,80€/PC

### LES SANDWICHS GARNIS CLASSIQUES

SANDWICHS AVEC AMÉRICAIN, PATÉ, FROMAGE, JAMBON,

1.30€/PC

### LES SANDWICHS GARNIS ET CRUDITÉS

EX JAMBON, FROMAGE MAYO ET CRUDITÉS; FROMAGE, MOUTARDE ET SALADE; ... 1,50€/PC

### LES PETITS PAINS GARNIS SPÉCIAUX

PETIT PAIN GRIS AVEC SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS ET CRUDITÉS ; PAINS AUX OLIVES AVEC MOZZARELLA, TOMATES ET PESTO, PAIN FITNESS AVEC FILET DE POULET FINES HERBES, PHILADELPHIA ET CRUDITÉS

1,80€/PC

### FORMULE MIXTE

4 PETITS PAINS/PERSONNE : 2 SANDWICHS GARNIS + CRUDITÉS ET 2 PETITS PAINS GARNIS SPÉCIAUX

6€/PERSONNE

## NOS ENTRÉES FROIDES

- ASSIETTE PÉRIGOURDINE (SALADE AVEC MAGRET DE CANARD FUMÉ, CUISSE DE CANARD CONFITE, FOIE GRAS ET VINAIGRETTE TIÈDE AUX LARDONS ET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE)  
**10,50€/PERSONNE**
- TRILOGIE DE PATÉ, CRUDITÉS, CONFIT D'OIGNONS  
**8€/PERSONNE**
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES (JAMBON, JAMBON FUMÉ, RÔTI, ROSBIF, PÂTÉ)  
**8,50€/PERSONNE**
- ASSIETTE FROIDE DE POISSON (SAUMON BELLE-VUE, SAUMON FUMÉ, PÊCHE AU THON, TOMATE ET CREVETTES, TRUITE FUMÉE)  
**11€/PERSONNE**
- ASSIETTE TERRE ET MER (PÊCHE AU THON, SAUMON BELLE VUE, SAUMON FUMÉ, JAMBON ITALIEN, POULET GRILLÉ, FOIE GRAS)  
**10,50€/PERSONNE**
- CARPACCIO À L'ITALIENNE  
**8,50€/PERSONNE**
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD, POMMES-POIRES CARAMÉLISÉES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE  
**8,50€/PERSONNE**
- ASSIETTE DU SOLEIL (JAMBON ITALIEN ET MELON, MORTADELLE, SAUCISSON VENETO, CHORIZO)  
**8,50€/PERSONNE**
- TRIO DE LA MER (PÊCHE AU THON, SAUMON FUMÉ ET SAUMON BELLE-VUE OU TERRINE DE POISSONS MAISON, CRUDITÉS ET SAUCE)  
**8.50€/PERSONNE**
- SALADE TIÈDE AUX SCAMPIS ET AUX POMMES CARAMÉLISÉES  
**9,5€/PERSONNE**
- SALADE AU POULET GRILLÉ, BRIE ET POIRES CARAMÉLISÉES  
**8,5€/PERSONNE**
- BUFFET FROID EN ENTRÉE  
**½ DU PRIX + 2.50€**



## NOS ENTRÉES CHAUDES

- SCAMPIS À L'ITALIENNE
- SALADE DE SCAMPIS TIÈDE, COPEAUX DE PARMESAN, LARD GRILLÉ ET CAMEL AU BALSAMIQUE
- SCAMPIS AUX POMMES ET AU CURRY
- SCAMPIS AUX PETITS LÉGUMES  
9,50€/PERSONNE
  
- SAUMON EN CROÛTE D'HERBES, RIZ SAUVAGE ET SAUCE MÉDITERRANÉE  
9,50€/PERSONNE
  
- FILET DE SAUMON 'VAPEUR', SAUCE AUX PETITS LÉGUMES ET FEUILLETÉ  
(ÉGALEMENT POSSIBLE AVEC POIREAUX À LA CRÈME OU CHICONS À LA CRÈME)  
9,50€/PERSONNE
  
- NOIX DE SAINT-JACQUES À LA VANILLE ET AU SAFRAN  
11€/PERSONNE
  
- BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ENROULÉS DE LARD FUMÉ ET POÊLÉE DE LÉGUMES  
11,50€/PERSONNE
  
- QUICHE AUX ÉPINARDS ET AU SAUMON FUMÉ ET ACCOMPAGNEMENT DE CRUDITÉS  
7,50€/PERSONNE
  
- QUICHE AUX CHICONS ET AU VIEUX-BRUGES ET ACCOMPAGNEMENT DE CRUDITÉS  
8,50€/PERSONNE
  
- ROULADE DE SOLE AU SAUMON FUMÉ, SAUCE AUX CREVETTES ET PETIT CROQUANT  
11€/PERSONNE
  
- BOUCHÉE AU VOL-AU-VENT  
7,50€/PERSONNE
  
- BOUCHÉE AUX SAVEURS DE LA MER (SAUMON, CREVETTES, SCAMPIS, CABILLAUD ET SAUCE)  
9,50€/PERSONNE
  
- CASSOLETTE DE POISSONS  
9,50€/PERSONNE
  
- LASAGNE SAUMON-ÉPINARD  
7,50€/PERSONNE
  
- FONDU AU FROMAGE: 1,50€/PC
  
- CROQUETTE AUX CREVETTES: 2,50/PC
  
- MINI PIZZA ENFANT : 3.50€/PC

# NOS POTAGES

■ CRÈME DE COURGETTES AU BOURSIN

■ VELOUTÉ DE POTIRON-TOMATES

■ POTAGE CAROTTES - CURRY

3€/PERSONNE

■ POTAGE AUX POIREAUX

■ CRÈME D'ASPERGES

■ VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

■ CRÈME DE CHOUX FLEURS -BROCOLI

■ SOUPE À L'OIGNON

■ CRÈME DE TOMATE AVEC BOULETTES

3,5€/PERSONNE

■ CRÈME DE CHICONS AUX CREVETTES

■ CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS

■ CRÈME DE COURGETTES AU SAUMON FUMÉ

## NOS PLATS

- DOS DE CABILLAUD AU JAMBON FUMÉ, SAUCE TOMATÉE 15,50€/PERSONNE
- PAVÉ DE SAUMON EN PANURE ÉPICÉE, SAUCE POTAGÈRE 14,50€/PERSONNE
- ROTI DE PORC EN CRÔUTE D'HERBES, SAUCE AUX HERBES 12,50€/PERSONNE
- FILET PUR DE PORC, SAUCE À LA BIÈRE ET AUX LARDONS 14€/PERSONNE
- ROTI DE PORC À L'ARDENNAISE (JAMBON FUMÉ, FROMAGE D'ABBAYE) SAUCE BRUNE  
13€/PERSONNE
- JAMBON CUIT AU FOUR, SAUCE MIEL MOUTARDE 12,50€/PERSONNE
- ROULADE DE PORC AU FROMAGE, JUS DE VIANDE LIÉ 13€/PERSONNE
- ROTI ORLOFF SAUCE ARCHIDUC 13€/PERSONNE
- ROTI DE PORC AU VIN, SAUCE AUX FRUITS ROUGES 12,50€/PERSONNE
- STEAK DE BOEUF SAUCE AU CHOIX 14€/PERSONNE
- ROSBIF SAUCE AU CHOIX 14€/PERSONNE
- LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈRE 14€/PERSONNE
- STEAK DE BOEUF MARINÉ À LA PROVENÇALE 14€/PERSONNE
- ROULADE DE BŒUF À LA FETA SAUCE AUX 3 POIVRES 14€/P
- ROULADE DE VEAU À LA PROVENÇALE 16€/PERSONNE
- ROTI DE VEAU À L'ANCIENNE 16€/PERSONNE
- BALLOTINES DE VOLAILLE SAUCE AU CHOIX 13,50€/PERSONNE
- FILET DE POULET FARÇI AU JAMBON FUMÉ ET FROMAGE SAUCE À LA BIÈRE  
13€/PERSONNE
- ROTI DE DINDE AU BOURSIN OU AUX PRUNEAUX ET AUX ABRICOTS OU HAWAÏEN,  
SAUCE AU CHOIX  
13€/PERSONNE
- FILET DE PINTADEAU SAUCE AU CIDRE ET AUX POMMES 15,50€/PERSONNE
- ½ PINTADEAU SAUCE AU CHOIX 13€/PERSONNE
- MAGRET DE CANARD SAUCE AUX PRUNES ET AU VIN ROUGE, OU SAUCE À L'ORANGE,  
OU SAUCE APHRODIS 16,50€/PERSONNE



■ EVENTAIL D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES 17€/PERSONNE

■ FILET DE FAISAN À LA BRABANÇONNE 18€/PERSONNE

### PLAT 'GIBIER

DISPONIBLE EN SAISON

■ FILET DE BICHE SAUCE AUX FRUITS ROUGES 19€/PERSONNE

### LES ACCOMPAGNEMENTS:

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN FÉCULENT AU CHOIX ET DE LÉGUMES OU FRUIT DE SAISON,

#### LES SAUCES:

POIVRE, CHAMPIGNONS, MIEL, MIEL MOUTARDE, GRAND VENEUR, PROVENÇALE, AUX HERBES, À LA FRAMBOISE, À LA BIÈRE ET AUX LARDONS, AU CIDRE ET AUX POMMES, AU BOURSIN, AU PORTO, AU MUSCAT, AUX FRUITS ROUGES,...

#### CHOIX ENTRE LES FÉCULENTS SUIVANTS:

POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, CROQUETTES, GRATIN DAUPHINOIS, RIZ, TAGLIATELLES, POMME DE TERRE EN CHEMISE,

#### AVEC UN SUPPLÉMENT DE 0,50€/PERSONNE:

POMME DE TERRE MACAIRE, GRATIN MÉDITERRANÉEN, GRATIN DE POMMES DE TERRE EN CUBES À LA CAMPANARDE(AVEC LÉGUMES), DUO DE PURÉE AUX VITELOTTES.

#### LES FRUITS ET LÉGUMES

FAGOTS D'HARICOTS, CHICONS BRAISÉ, TAGLIATELLES DE COURGETTES-CAROTTES, TOMATES GRATINÉES, CHAMPIGNON FARÇI AUX LÉGUMES, BROCOLIS, GRATIN DE LÉGUMES, POELÉE DE LÉGUMES, POIRES AUX AIRELLES, POMMES CARAMÉLISÉES, CRUMBLE POMMES-POIRES, SALADE MIXTE AVEC POMMES,...

**! LE PRIX DES PLATS NE COMPREND PAS LE SERVICE !**



## NOS BUFFETS CHAUDS

**POSSIBILITE DE FAIRE NOS PLATS SOUS FORME DE BUFFET CHAUD !**

**!! À PARTIR DE 30 PERSONNES !!**

**MAXIMUM 3 PLATS AU CHOIX + 2 FÉCULENTS + 2 FRUITS OU LÉGUMES + UNE SALADE DE SAISON**

**PRIX : À PARTIR DE 30 PERSONNES : MOYENNE DES PLATS CHOISIS + 3€/PERSONNE**

**À PARTIR DE 60 PERSONNES : MOYENNE DES PLATS CHOISIS + 1€**

**PRÊT DE BAIN- MARIE, PÂTE À BRÛLER FACTURÉE (2/BAIN MARIE) À 1€/PIÈCE**

## NOS BUFFETS A THÈME

**A PARTIR DE 60 PERSONNES**

**CHOIX DE 3 BUFFETS PARMIS LES PROPOSITIONS SUIVANTES :**

### **BUFFET « ITALIEN » :**

**LASAGNE BOLO, LASAGNE SAUMON-ÉPINARD, PÂTES + SAUCE CARBONARA ET BOLO, MELON /JAMBON DE PARME, CARPACCIO, TOMATE-MOZZA, PIZZA**

### **BUFFET « OCEANE » :**

**PÊCHE AU THON, SAUMON BELLE-VUE, TOMATES- CREVETTES, SCAMPIS GRILLÉS, PAVÉ DE SAUMON, SAUCE**

### **BUFFET « SAVOYARD »:**

**RACLETTE À L'ANCIENNE, CHARCUTERIES, JAMBON À L'OS ET POMMES DE TERRE À LA PELURE, TARTIFLETTE**

### **BUFFET «VIVE LA BELGIQUE »**

**Frites, STEAK BLANC-BLEU, CHICONS GRATIN, TOMATES -CREVETTES, JAMBON D'ARDENNE, BOULETS À LA LIÉGEOISE, CARBONNADE À LA BIÈRE**

### **BUFFET « AMERICAIN »**

**HAMBURGER, RIBS, HOT-DOG, FRITES, SALADE CESAR**

### **BUFFET « PITTA »**

**VIANDE D'AGNEAU, DE POULET, DE PORC ; CRUDITÉS ; FÊTA,,,**

**PRIX : 24€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS**

**UN DES BUFFET SEUL : 17,50€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS**

## FESTIVAL DE PÂTES

CHOIX DE 5 SORTES MAXIMUM DANS LA LISTE SUIVANTE :

LASAGNE BOLO  
LASAGNE VÉGÉTARIENNE  
LASAGNE SAUMON-ÉPINARD  
COQUILLAGES FARCIS AUX PETITS LÉGUMES  
COQUILLAGES FARCIS SAUMON FUMÉ, RICOTTA, EPINARD  
PENNES CARBONARA  
PENNES BOLO  
COQUILLETES FAÇON TARTIFLETTE  
MACARONI JAMBON-FROMAGE  
PÂTES GRECQUES À LA PANCETTA, TOMATES SÉCHÉES ET FÊTA  
GRATIN DE PÂTES AUX BROCOLI, COURGETTES, POULET, FROMAGES  
TAGLIATELLES AUX SCAMPIS ET AU PESTO  
TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ  
TAGLIATELLES AU 3 FROMAGES  
15€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS

## ASSORTIMENT DE QUICHES

(3 QUARTIERS/ PERSONNE + SALADE)

4 SORTES AU CHOIX DANS LA LISTE CI-DESSOUS

SAUMON FUMÉ- EPINARDS  
POIREAUX- LARDONS  
PETITS LÉGUMES, JAMBON, BOURSIN  
LARDONS - FROMAGE  
CHICONS, VIEUX BRUGES, LARDONS  
FETA, TOMATES SECHÉES, PANCETTA  
9€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS

## ASSORTIMENT DE PIZZAS

(1/2 /PERSONNE) – 4 SORTES DANS LA LISTE SUIVANTE

HAWAÏ  
4 FROMAGES  
JAMBON, CHAMPIGNONS, FROMAGE  
LÉGUMES GRILLÉS, JAMBON, FROMAGE  
MARGHARITA  
AU SAUMON FUMÉ ET EPINARDS  
PAYSANNE (FROMAGE AUX ORTIES, LARDONS, OIGNONS)  
THON-OLIVES  
9€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS

# NOS ASSIETTES FROIDES

## ■ ASSIETTE 'CAMPAGNARDE':

SALADE DE POMMES DE TERRE, PÂTÉ, JAMBON, NOIX FUMÉE, PILON, RÔTI, ROSBIF, OEUF MIMOSA, CRUDITÉS

**9€/PERSONNE**

## ■ ASSIETTE 'ITALIENNE':

SALADE DE PÂTES, SAUCISSON VENETO, JAMBON ITALIEN, MORTADELLE, CARPACCIO, TOMATE MOZZARELLA, CRUDITÉS

**9,50€/PERSONNE**

## ■ ASSIETTE 'DU PÊCHEUR':

SALADE DE POMME DE TERRE OU RIZ, CRUDITÉS

SAUMON BELLE-VUE, SAUMON FUMÉ, TOMATE-CREVELLES, PÊCHE AU THON, TRUITE FUMÉE

**11,50€/PERSONNE**

## ■ ASSIETTE 'EVASION':

POULET GRILLÉ, ANANAS FRAIS, CHORIZO, JAMBON, ROSETTE, TABOULÉ, CRUDITÉS

**10,50€/PERSONNE**

## ■ ASSIETTE 'ARTISANALE'

PÂTÉ, SALAMI, JAMBON, RÔTI, SAUCISSON DE JAMBON, SALADE DE POMMES DE TERRE ET CRUDITÉS

**8€/PERSONNE**

# NOS BARBECUES

CHOIX DE DIVERSES PIÈCES À CUIRE AU BARBECUE À COMPOSER SELON VOS DÉSIRES  
PRIX À LA PIÈCE

## VIANDES:

- SAUCISSE: 1,3€/pc
- LARD: 1,20€/pc
- BROCHETTE DE PORC: 2,20€/pc
- RIBBETJES: 1,50€
- BOUDIN BLANC OU NOIR: 1,50€
- MERGUEZ: 1,10€
- BROCHETTE DE DINDE: 2,40€
- BROCHETTE D'AGNEAU: 4€
- STEAK MARINÉ: 4€
- BROCHETTE DE BOEUF: 4€
- PILONS DE POULET: 1,10€
- TRANCHE DE JAMBON À L'OS (250-300G): 4,20€
- TRANCHE DE JAMBON (100G ): 1,40€
- BROCHETTE MIXTE ± 350G (PORC, VOLAILLE, BOUDIN BLANC, MERGUEZ, CERVELAS): 5€
- HAMBURGER : 1,20€



## POISSONS

- BROCHETTE DE SCAMPIS : 4€
- BROCHETTE DE SAINT JACQUES : 5.50€
- BROCHETTE MIXTE DE POISSON : 4.50€
- PAVÉS DE SAUMON 3€
- STEAK DE THON 5€
- DOS DE CABILLAUD AU JAMBON DE PARME 4.50€



## DIVERS

- BURGER VÉGÉTARIEN: 3€
- CAMEMBERT 3,50€/pc

POUR ACCOMPAGNER VOS BARBECUES, VOIR LA RUBRIQUE 'NOS ACCOMPAGNEMENTS'

POSSIBILITÉ DE CUISSON PAR NOS SOINS, DEVIS SUR SIMPLE DEMANDE

## LA FORMULE HAMBURGER

HAMBURGER + PAIN + CRUDITÉS + SAUCES + FROMAGE + BACON + OIGNONS GRILLÉS

3.50€/PERSONNE CUISSON ET SERVICE NON COMPRIS

HAMBURGER + FRITES : 5€/PERSONNE CUISSON ET SERVICE NON COMPRIS

# NOS VIANDES À LA BROCHE



## COCHON À LA BROCHE (À PARTIR DE 40 PERSONNES)

14.50€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

## COCHON DE LAIT À LA BROCHE (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

17€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

## JAMBON À LA BROCHE (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

16€/PERSONNE EN DESSOUS DE 40P

14.50€/PERSONNE À PARTIR DE 40P

(DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

## 'PORCHETTA' ( À PARTIR DE 20 PERSONNES)

14,50€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

## AGNEAU À LA BROCHE

17€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

## 'PITTA' AVEC GIGOT D'AGNEAU À LA BROCHE

GRAND PAIN PITTA, FETA, ANANAS, MAÏS, SALADE, TOMATES, CHOU BLANC,  
SAUCE PITTA, COCKTAIL, SAMOURAÏ

10€/PERSONNE (SERVICE NON COMPRIS)



# LES ACCOMPAGNEMENTS

## LE BUFFET DE CRUDITÉS

LE BUFFET DE CRUDITÉS PEUT VARIER SELON LES SAISONS

SALADE DE POMMES DE TERRE, SALADE DE PÂTES, TABOULÉ, RIZ

SALADE, TOMATES, CAROTTES, HARICOTS, CHOU-FLEUR, CONCOMBRES, SALADE DE CHICONS ET POMMES,...

SAUCES FROIDES: MAYONNAISE, ANDALOUSE, VINAIGRETTE



SAUCE CHAUDE AU CHOIX

4,50€/PERSONNE

4,25€/PERSONNE À PARTIR DE 50P

4€/PERSONNE À PARTIR DE 100P

## LES ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS:

1 FÉCULENT AU CHOIX:

POMME DE TERRE À LA PELURE

GRATIN DAUPHINOIS

PURÉE DE POMME DE TERRE

POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX HERBES

POUR 0,50€ DE PLUS PAR PERSONNE :

POMME DE TERRE MACAIRE

GRATIN MÉDITERRANÉEN

GRATIN CAMPAGNARD



2 LÉGUMES CHAUDS OU FRUITS DE SAISON

FAGOTS D'HARICOTS, CHICONS BRAISÉS, TAGLIATELLES DE COURGETTES-CAROTTES, TOMATES

GRATINÉES, CHAMPIGNON FARCI AUX LÉGUMES, BROCOLIS, POIRES AUX AIRELLES, POMMES

CARAMÉLISÉES, GRATIN DE LÉGUMES, ...

SAUCE CHAUDE AU CHOIX

5€/PERSONNE

4,75€/PERSONNE À PARTIR DE 50P

4,50€/PERSONNE À PARTIR DE 100P

LES SAUCES:

POIVRE, CHAMPIGNONS, MIEL, MIEL MOUTARDE, GRAND VENEUR, PROVENÇALE, AUX HERBES, À LA FRAMBOISE, À LA BIÈRE ET AUX LARDONS, AU CIDRE ET AUX POMMES, AU BOURSIN, AU PORTO, AU MUSCAT, AUX FRUITS ROUGES,...

VENDUES SEULES : 7.50€/LITRE



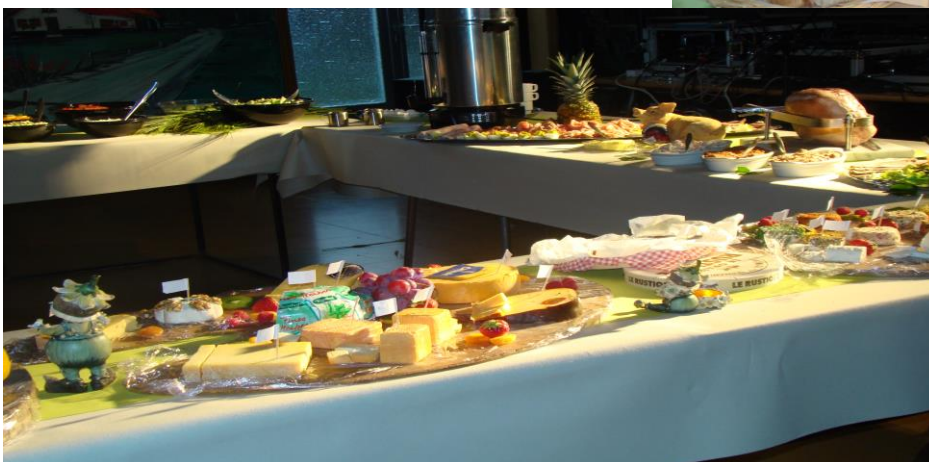
# NOS BUFFETS CAMPAGNARDS ET FROMAGES

## BUFFET FROMAGES ET CHARCUTERIES AVEC PAINS ET CRUDITÉS (MINIMUM 30 PERSONNES)

### BUFFET COMPRENANT

- ✓ DIVERS FROMAGES ( BRIE, CHAUMES, BLEUS, FROMAGE FRAIS, CHÈVRE, AUX FINES-HERBES, FROMAGE ARTISANAL À PÂTE DURE,...)
- ✓ DES CHARCUTERIES: DE L'AMÉRICAIN PRÉPARÉ, SALADE DE VIANDE, PÂTÉ, JAMBON, JAMBON FUMÉ, SAUCISSON DE JAMBON, SALAMI,...
- ✓ DIFFÉRENTES SORTES DE PAINS: DES SANDWICHES, DES PAVÉS, DU PAIN BLANC, GRIS, AUX NOIX, AUX RAISINS,....
- ✓ DES CRUDITÉS: SALADE, TOMATES, CAROTTES,... ; DES FRUITS

14,50€/PERSONNE



## BUFFET 'PLAT UNIQUE' CHARCUTERIES, PAINS ET CRUDITÉS (MIN 15 PERSONNES)

BUFFET AVEC AMÉRICAIN PRÉPARÉ, SALADE DE VIANDE, JAMBON, JAMBON FUMÉ, SALAMI, PÂTÉ, ...  
AVEC FRUITS, CRUDITÉS ET PAINS DIVERS

11€/PERSONNE

## BUFFET 'PLAT UNIQUE' FROMAGES, PAINS CRUDITÉS ET FRUITS (MIN 15 PERSONNES)

250G À 300G DE FROMAGE PAR PERSONNE AVEC FRUITS FRAIS, SECS, CRUDITÉS, PAINS DIVERS

12€/PERSONNE

## BUFFET FROMAGES 'APRÈS REPAS' (MIN 15 PERSONNES)

100G DE FROMAGE / PERSONNE LE TOUT GARNI DE FRUITS FRAIS, SECS ET DE PAINS DIVERS

7€/PERSONNE

## ASSIETTE DE FROMAGES 'APRÈS REPAS'

ASSIETTE COMPOSÉE DE 5 SORTES DE FROMAGES GARNIE DE FRUITS FRAIS, SECS ET UN PEU DE SALADE

5,50€/PERSONNE



# NOS DESSERTS

- LA MOUSSE AU CHOCOLAT 3€/PC
- DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT (BLANC ET LAIT) 3,5€/PC
- TIRAMISU 3€/PC
- GÂTEAU DE SAVOIE GARNI DE CRÈME FRAÎCHE ET DE FRUITS OU DE MOUSSE AU CHOCOLAT (MIN 6 P) 4€/PART
- CAKE AUX POMMES 3€/PART
- SALADE DE FRUITS 2,50€ /PERSONNE
- MOELLEUX AU CHOCOLAT 3€/PART
  
- GLACE AUX SPÉCULOOS ARTISANALE ET POMMES CARAMÉLISÉES AU CALVADOS 5€/PERSONNE
  
- CRÊPE SAUCE À L'ORANGE ET GLACE VANILLE 4€/PERSONNE
- TARTELETTE TATIN ET GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ 5€/P
  
- AGNEAU GLACÉ ARTISANAL ET SES ACCOMPAGNEMENTS 4€/PERSONNE

## ASSIETTE GOURMANDE: ( MINIMUM 15P)

MOUSSE AU CHOCOLAT, PETIT FLAN AU POIRES, PANACOTTA ET TARTELETTE BRÉSILIENNE

TIRAMISU, MOELLEUX AU CHOCOLAT, SALADE DE FRUITS ET GLACE

5€/PERSONNE

## BUFFET DE DESSERTS (MIN 25P)

MOUSSE AU CHOCOLAT  
TIRAMISU  
CHOUX À LA CRÈME ET AU CHOCOLAT  
ASSORTIMENT DE MINI TARTELETTES  
SALADE DE FRUITS  
GLACE ARTISANALE  
BAVAROIS OU PANACOTTA  
MOELLEUX AU CHOCOLAT  
MACARONS

7,50€/PERSONNE

- \* POSSIBILITÉ DE RAJOUTER UNE FONTAINE AU CHOCOLAT ET DES BROCHETTES DE FRUITS ( À LA PLACE DE LA SALADE DE FRUITS) POUR 1€ DE PLUS PAR PERSONNE
- \* DANS LE CADRE DE MARIAGE, BAPTÊME, COMMUNIONS, ANNIVERSAIRES LA GLACE PEUT-ÊTRE CONFECTIONNÉE SOUS FORME DE GÂTEAUX.



# NOS SERVICES DIVERS

## LOCATION DE VAISSELLE:

GRATUITE LORSQUE VOUS PRENEZ LE REPAS CHEZ NOUS ET QUE VOUS LA RENDEZ PROPRE  
0,20€/PIÈCE LORSQUE VOUS RENDEZ LA VAISSELLE SALE

LA VAISSELLE DÉTÉRIORÉE VOUS SERA FACTURÉE.

## LOCATION DE REMORQUE FRIGO

80€/JOUR

150€/WEEK-END

## LIVRAISON À DOMICILE :

LIVRAISON GRATUITE ( À PARTIR DE 500€) DANS UN RAYON DE 15KM

AU-DELÀ DE CETTE DISTANCE UNE PARTICIPATION DE 0,50€ DU KILOMÈTRE PARCOURU  
VOUS SERA DEMANDÉE

## SERVICE EN SALLE

TOUS RENSEIGNEMENTS SUR SIMPLE DEMANDE

## ORGANISATIONS DE REPAS POUR COLLECTIVITÉS

(ASBL, CLUB SPORTIF, ÉCOLE,...)

1/2 POULET, RÔTI, VOL AU VENT, BOULETTES SAUCE TOMATE, BBQ, COCHON À LA BROCHE  
POSSIBILITÉ DE LIVRER CHAUD POUR UN GRAND NOMBRE !

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS ET TARIFS

NOUS AVONS ESSAYÉ EN CONFECTIONNANT CE CARNET D'ÊTRE LE PLUS COMPLET POSSIBLE,  
SI TOUTEFOIS VOUS AVEZ D'AUTRES IDÉES À NOUS FAIRE PART, N'HÉSITÉS PAS À NOUS  
CONTACTER

~ ~ ~ ~ ~



Aux saveurs artisanales SPRL - Traiteur  
'Céline COTTON'  
Quatre vents, 24 à 7863 Ghoy (Lessines)

068/45.42.13 0485/73.47.63

[cottonceline@hotmail.com](mailto:cottonceline@hotmail.com)

[TVA :BE0536.968.244](https://www.fintro.be/BE0536.968.244) [Fintro BE24 143-0872743-38](https://www.fintro.be/BE24.143-0872743-38)

Traiteur 'Céline COTTON'

[TVA :BE0890.447.825](https://www.fintro.be/BE0890.447.825) [Fintro BE21 143-0690930-03](https://www.fintro.be/BE21.143-0690930-03)

*D'avance Merci de la confiance que vous nous accordez!*