

CARNET DE MENUS

Une festivité de prévue ?

Une communion, un baptême, un mariage, un anniversaire...?

Ou simplement une fête entre amis ou en famille ?

TRAITEUR



FRAÎCHEUR, QUALITE,
QUANTITE, SAVEURS
ET FAIT- MAISON !

TEL : 068/45.42.13 GSM : 0485/73.47.63

Quatre vents, 24 7863 GHOY (Lessines)

www.auxsaveursartisanales.com

Suivez-nous également sur facebook !

TVA BE0890 447 825
TVA BE0536 968 244 (SPRL)

Fintro BE21 143-0690930-03
Fintro BE24 143-0872743-38

Qualité - Fraîcheur - Savoir-faire

Quantité et Fait-maison

Valable à partir du 01/02/2020
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:

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 ÉCREVISSES

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

MOELLEUX AUX POIVRONS ET MOUSSE DE PESTO

MOELLEUX AU BOURSIN ET SAUMON FUMÉ

HAMBURGERS DE FOIE GRAS

~ ~ ~ ~

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:

50 PIÈCES 60€ - 25 PIÈCES 30€

EX : BOUCHÉES AU FOIE GRAS, VERRINE OCÉANE, COUPELLE SAUMON FUMÉ, POMMES ET PHILADELPHIA, MOELLEUX POIVRONS MOUSSE DE PESTO ET VERRINE ITALIENNE

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

1€/PC

PETIT CHOU AU FROMAGE

CANAPÉ HAWAÏEN (JAMBON, FROMAGE ANANAS) OU ITALIEN (TOMATE, MOZZA, JAMBON)

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

CROUSTILLANT AUX ESCARGOTS

COROLLE FEUILLE DE BRICK FAÇON TARTIFLETTE OU POMMES CAMEMBERT LARDONS

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

COUPELLE DE SCAMPI AUX POMMES ET AU CURRY

ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHE CHAUDES: 50 PIÈCES 45€

25 PIÈCES 22.50€

EX : 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

11€/PERSONNE

PILON DE POULET

SALAMI

SALADE DE PÂTES, SALADE DE POMMES DE TERRE

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

PAIN ET SAUCES

BUFFET GOURMAND

SAUMON BELLE-VUE

PÊCHE AU THON

JAMBON AUX ASPERGES

RÔTI DE PORC AUX HERBES

FILET DE POULET AU MIEL

PÂTÉ

18€/PERSONNE

BACON FUMÉ

ROSBIF

SALADE DE PÂTES ET SALADE DE POMMES DE TERRE

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

OEUF MIMOSA

PAIN

SAUCES

BUFFET ARTISANAL

PAIN DE VIANDE

PATÉ

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

SAUCISSON VENETO

JAMBON DE PARME

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 CUIT AUX ASPERGES

JAMBON FUMÉ ET MELON

LARD BRAISÉ

PÂTÉ

PAIN DE VIANDE

PILON DE POULET

SALAMI

19€/PERSONNE

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

BUFFET TRADITIONNEL

SAUMON BELLE-VUE

PÊCHE AU THON

TOMATE-CREVETTES

JAMBON ASPERGES

RÔTI

ROSBIF

20€/PERSONNE

JAMBON FUMÉ-MELON

SALADE DE PÂTES

SALADE DE POMMES DE TERRE

RIZ

ŒUF MIMOSA

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS

PAIN ET SAUCES

BUFFET TERRE & MER

SAUMON BELLE-VUE

TOMATES-CREVETTES

PÊCHE AU THON

SAUMON FUMÉ

JAMBON FUMÉ-MELON

JAMBON CUIT ET ASPERGES

PAIN DE VIANDE

23€/PERSONNE

ROSBIF

ROTI

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

SAUMON BELLE-VUE, SAUMON FUMÉ

BROCHETTE DE SCAMPIS

PÊCHE AU THON

TOMATE-CREVETTES

ANANAS AU CRÂBE

JAMBON CUIT ET ASPERGES

JAMBON FUMÉ-MELON

28,50€/PERSONNE

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

BUFFET PRESTIGE

SAUMON BELLE-VUE, SAUMON FUMÉ

PÊCHE AU THON, TOMATE-CREVETTES

SCAMPIS, LANGOUSTINES

TRUITE FUMÉE, ANANAS AU CRÂBE

30€/PERSONNE

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

NOS pains garnis

LES PAINS SURPRISES



PAIN SURPRISE 'VIANDE'

60€/PC

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

PAIN SURPRISE 'POISSON'

70€/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,...

1,50€/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,...

1,75€/PC



NOS SANDWICHS GARNIS

LES MINIS SANDWICHS GARNIS

MINIS SANDWICHS GARNIS AVEC AMÉRICAIN, THON, JAMBON, FROMAGE

1€/PC

MINIS SANDWICHS GARNIS CLASSIQUES + CRUDITÉS

1.10€/PC

MINIS PETITS PAINS GARNIS SPÉCIAUX

1.30€/PC

LES SANDWICHS GARNIS CLASSIQUES

SANDWICHS AVEC AMÉRICAIN, PATÉ, FROMAGE, JAMBON,

1.40€/PC

LES SANDWICHS GARNIS ET CRUDITÉS

EX JAMBON, FROMAGE MAYO ET CRUDITÉS; FROMAGE, MOUTARDE ET SALADE; ... 1,60€/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

1,90€/PC

FORMULE MIXTE

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

7€/PERSONNE

OU

5 MINIS PAR PERSONNE : ASSORTIMENTS DE MINIS CLASSIQUES + CRUDITÉS ET MINIS 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)

11€/PERSONNE

ASSIETTE DE CHARCUTERIES (JAMBON, JAMBON FUMÉ, RÔTI, ROSBIF, PÂTÉ)

9€/PERSONNE

ASSIETTE FROIDE DE POISSON (SAUMON BELLE-VUE, SAUMON FUMÉ, PÊCHE AU THON, TOMATE ET CREVETTES, TRUITE FUMÉE)

11,50€/PERSONNE

ASSIETTE TERRE ET MER (PÊCHE AU THON, SAUMON BELLE VUE, SAUMON FUMÉ, JAMBON ITALIEN, POULET GRILLÉ, FOIE GRAS)

11€/PERSONNE

CARPACCIO À L'ITALIENNE

9€/PERSONNE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, POMMES-POIRES CARAMÉLISÉES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE

9€/PERSONNE

ASSIETTE DU SOLEIL (JAMBON ITALIEN ET MELON, MORTADELLE, SAUCISSON VENETO, CHORIZO)

9€/PERSONNE

TRIO DE LA MER (PÊCHE AU THON, SAUMON FUMÉ ET SAUMON BELLE-VUE OU TERRINE DE POISSONS MAISON, CRUDITÉS ET SAUCE)

9€/PERSONNE

SALADE TIÈDE AUX SCAMPIS ET AUX POMMES CARAMÉLISÉES

10€/PERSONNE

SALADE AU POULET GRILLÉ, BRIE ET POIRES CARAMÉLISÉES

10€/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 CARMEL AU BALSAMIQUE

SCAMPIS AUX POMMES ET AU CURRY

SCAMPIS AUX PETITS LÉGUMES

10€/PERSONNE

SAUMON EN CROÛTE D'HERBES, RIZ SAUVAGE ET SAUCE MÉDITERRANÉE

10.50€/PERSONNE

BROCHETTE DE POISSONS ET POÊLÉE DE LÉGUMES

11.50€/PERSONNE

FILET DE SAUMON 'VAPEUR', SAUCE AUX PETITS LÉGUMES ET FEUILLETÉ (ÉGALEMENT POSSIBLE AVEC POIREAUX À LA CRÈME OU CHICONS À LA CRÈME)

10€/PERSONNE

DUO DE SAINT-JACQUES ET DE SCAMPIS

12€/PERSONNE

FEUILLETÉ DE NOIX DE SAINT JACQUES

12€/PERSONNE

BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ENROULÉS DE LARD FUMÉ ET POÊLÉE DE LÉGUMES

12€/PERSONNE

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

13€/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

12€/PERSONNE

BOUCHÉE AU VOL-AU-VENT

7,50€/PERSONNE

BOUCHÉE AUX SAVEURS DE LA MER (SAUMON, CREVETTES, SCAMPIS, CABILLAUD ET SAUCE)

10€/PERSONNE

CASSOLETTE DE POISSONS

11,50€/PERSONNE

CROQUETTE AU FROMAGE: 1,50€/PC

CROQUETTE AUX CREVETTES: 2,50/PC

MINI PIZZA ENFANT: 3.50€/PC



Nos potages

VELOUTÉ DE POTIRON-TOMATES

CRÈME DE COURGETTES AU BOURSIN

CRÈME COURGETTE-POIREAUX

POTAGE CAROTTES – CURRY

3€/PERSONNE

POTAGE AUX POIREAUX

CRÈME D'ASPERGES

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS

CRÈME DE CHOUX FLEURS –BROCOLI

VELOUTÉ BUTTERNUT-CAROTTES

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

PAVÉ DE SAUMON EN PANURE ÉPICÉE, SAUCE POTAGÈRE 14,50€/PERSONNE
DOS DE CABILLAUD AU JAMBON FUMÉ, SAUCE TOMATÉE 15,50€/PERSONNE

ROTI DE PORC EN CRÔUTE D'HERBES, SAUCE AUX HERBES 13€/PERSONNE

FILET PUR DE PORC, SAUCE À LA BIÈRE ET AUX LARDONS 14.50€/PERSONNE

NOISETTES DE PORC CROQUANTES SAUCE AU CHOIX 15€/PERSONNE
ROTI DE PORC À L'ARDENNAISE (JAMBON FUMÉ, FROMAGE D'ABBAYE) SAUCE BRUNE 13,50€/PERSONNE

JAMBON CUIT AU FOUR, SAUCE MIEL MOUTARDE 13€/PERSONNE

ROTI ARDENNAIS SAUCE FORESTIÈRE 14€/PERSONNE
ROTI ORLOFF SAUCE ARCHIDUC 13,50€/PERSONNE

ROTI DE PORC AU VIN, SAUCE AUX FRUITS ROUGES 13€/PERSONNE

STEAK DE BOEUF SAUCE AU CHOIX 14,50€/PERSONNE

ROSBIF SAUCE AU CHOIX 14,50€/PERSONNE

LANGUE DE BOEUF SAUCE MADÈRE 14,50€/PERSONNE

ROULADE DE BŒUF À LA FETA SAUCE AUX 3 POIVRES 14,50€/PERSONNE

ROULADE DE VEAU À LA PROVENÇALE 16,50€/PERSONNE

ROTI DE VEAU À L'ANCIENNE 16,50€/PERSONNE

PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS 16.50€/PERSONNE

BALLOTINES DE VOLAILLE SAUCE AU CHOIX 14€/PERSONNE

FILET DE POULET FARÇI AU JAMBON FUMÉ ET FROMAGE SAUCE À LA BIÈRE 13,50€/PERSONNE

ROTI DE DINDE AU BOURSIN OU AUX PRUNEAUX ET AUX ABRICOTS OU HAWAÏEN, SAUCE AU CHOIX 13,50€/PERSONNE

ROTI DE DINDE FARCI AUX POMMES ET AUX POIRES CARAMÉLISÉES 14€/PERSONNE

FILET DE PINTADEAU SAUCE AU CIDRE ET AUX POMMES 16€/PERSONNE

MAGRET DE CANARD SAUCE AUX PRUNES ET AU VIN ROUGE, OU SAUCE À L'ORANGE,
OU SAUCE AUX FRUITS ROUGES 16,50€/PERSONNE

EVENTAIL D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES 18€/PERSONNE

FILET DE FAISAN À LA BRABANÇONNE 19€/PERSONNE

PLAT 'GIBIER

DISPONIBLE EN SAISON

FILET DE BICHE SAUCE AUX FRUITS ROUGES 19,50€/PERSONNE

FILET DE MARCASSIN SAUCE CHAMPIGNONS DES BOIS 19,50€/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, GRATIN DAUPHINOIS EN BATTONNETS

AVEC UN SUPPLÉMENT DE 0,50€/PERSONNE:

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

LES FRUITS ET LÉGUMES

FAGOTS D'HARICOTS, CHICONS BRAISÉ, TAGLIATELLES DE COURGETTES-CAROTTES, TOMATES GRATINÉES, CHAMPIGNON FARCI 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 : 26€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS

UN DES BUFFET SEUL : 18,50€/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
COQUILLETTES 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
9.50€/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
9.50€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS

Nos assiettes Froides

ASSIETTE 'CAMPAGNARDE':

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

9,50€/PERSONNE

ASSIETTE 'ITALIENNE':

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

10€/PERSONNE

ASSIETTE 'DU PÊCHEUR':

SALADE DE POMME DE TERRE OU RIZ, CRUDITÉS

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

12€/PERSONNE

ASSIETTE 'EVASION':

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

11€/PERSONNE

ASSIETTE 'ARTISANALE'

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

8,50€/PERSONNE



NOS FORMULES MANGE-DEBOUT

LA FORMULE HAMBURGER

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

4€/PERSONNE CUISSON ET SERVICE NON COMPRIS

HAMBURGER + FRITES : 6€/PERSONNE CUISSON ET SERVICE NON COMPRIS

LA FORMULE CORNETS DE PÂTES

PENNES AVEC 3 SAUCES AU CHOIX :

BOLOGNAISE, CARBONARA, SAUCE TOMATÉE-CRÈME AUX SCAMPIS, SAUCE AUX SCAMPIS ET AU PESTO, SAUCE PROVENÇALE, SAUCE 4 FROMAGES, SAUCE AU POULET ET AUX PETITS LÉGUMES

6€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS

LA FORMULE SANDWICHES

4 PETITS PAINS/PERSONNE : 2 SANDWICHES GARNIS + CRUDITÉS ET 2 PETITS PAINS GARNIS SPÉCIAUX 7€/PERSONNE

OU

5 MINIS PAR PERSONNE : ASSORTIMENTS DE MINIS CLASSIQUES + CRUDITÉS ET MINIS SPÉCIAUX 6€/PERSONNE

LA FORMULE COCKTAIL DINATOIRE :

4 TOASTS CHAUDS/PERSONNE (EX : CHAMPI FARÇI, MINI CROISSANT, MINI QUICHE, BOUDINS AU LARD ET AU FROMAGE, MINI PIZZA, PRUNEAU ET ABRICOTS AU FOIE GRAS ENTOURÉS DE SAUMON FUMÉ) X 0.90€ = 3.60€/PERSONNE

4 TOASTS FROIDS/PERSONNE (EX : VERRINE OCÉANE, VERRINE ITALIENNE, BOUCHÉE FOIE GRAS ET PAIN ÉPICE, COUPELLE AU POMMES, PHILADELPHIA ET SAUMON FUMÉ) X 1,20€ = 4,80€/PERSONNE

2 PC MINIS SANDWICHES

2X 1.20€ = 2.40€

3 DESSERTS/PERSONNE (EX : MOELLEUX AU CHOCOLAT, MOUSSE AU CHOCOLAT, VERRINE TIRAMISU, MINI BAVAROIS, PETITS CHOUX, PANACOTTA, MACARONS, TARTELETTE) X1,25€ = 3.75€/PERSONNE

14.55€/PERSONNE SERVICE NON COMPRIS – LES QUANTITÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES EN FONCTION DE VOS ATTENTES

Nos barbecues

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

VIANDES:

SAUCISSE: 1,4€/PC

LARD: 1,30€/PC

BROCHETTE DE PORC: 2,30€/PC

RIBBETJES: 1,60€

BOUDIN BLANC OU NOIR: 1,60€

MERGUEZ: 1,20€

BROCHETTE DE DINDE: 2,50€

BROCHETTE D'AGNEAU: 4,50€

STEAK MARINÉ: 4€

BROCHETTE DE BOEUF: 4€

PILONS DE POULET: 1,20€

TRANCHE DE JAMBON À L'OS (250-300G): 4,20€

TRANCHE DE JAMBON (100G): 1,50€

BROCHETTE MIXTE ± 350G (PORC, VOLAILLE, BOUDIN BLANC, MERGUEZ, CERVELAS):
5,50€

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

Nos viandes à la broche



COCHON À LA BROCHE (À PARTIR DE 25 PERSONNES)

A PARTIR DE 40P: 15.50€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

EN DESSOUS DE 40P= 18€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

JAMBON À LA BROCHE (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

16,50€/PERSONNE EN DESSOUS DE 40P

15€/PERSONNE À PARTIR DE 40P

(DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

'PORCHETTA' (À PARTIR DE 20 PERSONNES)

15,50€/PERSONNE (DÉCOUPE, BUFFET DE CRUDITÉS ET SAUCE COMPRIS)

AGNEAU À LA BROCHE

17,50€/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 CARAMELISÉES, 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: 8€/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

15.50€/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

12,50€/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

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 CARAMELISÉES AU CALVADOS 5€/PERSONNE

GLACE AUX SPÉCULOOS ARTISANALE ET POMMES CARAMELISÉES AU CALVADOS 5€/PERSONNE

CRÊPE SAUCE À L'ORANGE ET GLACE VANILLE 4€/PERSONNE

TARTELETTE TATIN ET GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ 5€/PERSONNE

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

MIGNARDISES : 1.25€/pc

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

VERRES : D'OFFICE RENDU SALE : 0.20€/PC

LA VAISSELLE DÉTÉRIORÉE VOUS SERA FACTURÉE.

LOCATION DE REMORQUE FRIGO

80€/JOUR

150€/WEEK-END

LOCATION DE CHAPITEAUX, CHAISES, TABLES, TABLES HAUTES, CHAUFFE TERRASSE, ETC..

EN COLLABORATION AVEC



LIVRAISON À DOMICILE :

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

AU-DELÀ DE CETTE DISTANCE UNE PARTICIPATION DE 1€ 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'HÉSITEZ 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

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

Traiteur 'Céline COTTON'

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

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