

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

Fintro BE21 1430 6909 3003

TVA BE0536 968 244 (SRL)

Fintro BE24 1430 8727 4338

Qualité - Fraîcheur - Savoir-faire

Quantité et Fait-maison

Valable à partir du 01/10/24
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

1€/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

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

Verrine au foie gras et poires

1,75€/pc

Bouchée au foie gras et au pain d'épices

Verrine au fromage frais et tartare de saumon fumé

Verrine à la mousse d'aubergine ou pesto, parmesan et jambon italien

Moelleux aux poivrons et mousse de pesto

Moelleux au Boursin et saumon fumé

Hamburger de foie gras

~ ~ ~ ~

Plateaux apéritifs : (pour 10 personnes)

Olives, feta, grissinis, salami maison, jambon fumé-melon, tomate-mozzarella 22€

cubes de fromage, mix de boudins, cervelas maison, moutarde 18€

Choux-fleurs, bâtonnets de carottes, tomates cerises, radis sauce cocktail 18€

Assortiment de mises en bouche froides:

100 pièces : 150€ - 50 pièces 80€ - 25 pièces 45€

Ex : Burger de foie gras, verrine océane, coupelle saumon fumé, pommes et Philadelphia, moelleux poivrons mousse de pesto

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

1,25€/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

Gaufre au scampi sauce curry, gaufre façon pizza, gaufre tartiflette

Croustillant aux escargots

Corolle feuille de brick façon tartiflette ou pommes camembert lardons

Pruneau et abricot farci au foie gras et entouré de saumon fumé

Coupelle de scampi aux pommes et au curry

Assortiment de mises en bouche chaudes :

100pièces : 110€

50 pièces 60€

25 pièces 30€

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 de jambon

Pâté de campagne

Lard braisé

Roti

13€/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 grillé

Pâté

21€/personne

Bacon fumé

Rosbif

Roti

Salade de pâtes et salade de pommes de terre

Assortiment de crudités

Œuf mimosa

Pain

Sauces

Buffet EVASION

Saucisson Veneto

Jambon de parme

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Chorizo

Filet de poulet au miel

Pancetta

21€/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

22€/personne

Rôti, Rosbif

Minis boulettes, morceaux de boudins

Salade de pommes de terre

Salade de pâtes

Salade de grenailles aux lardons

Œuf mimosa

Assortiment de crudités

Pain et sauces

Buffet TRADITIONNEL

Saumon Bellevue

Pêche au thon

Tomate-crevettes

Jambon asperges

Rôti

Rosbif

23€/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 Bellevue

Tomates-crevettes

Pêche au thon

Saumon fumé

Jambon fumé-melon

Jambon cuit et asperges

Filet de poulet

27€/personne

Rosbif

Roti

Salade de pâtes, salade de pommes de terre

Riz

Assortiment de crudités

Œuf Mimosa

Pain

Sauce

Buffet OCEANE

Saumon Bellevue

Saumon fumé

Elbot fumé

Tomate-crevettes, Pêche au thon

Truite fumée

Ananas au crabe 31.50€/personne

Terrine de poisson

Brochette de scampis

Œuf 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 crabe

Jambon cuit et asperges

Jambon fumé-melon 33€/personne

Roti, rosbif

Pilon de poulet, Filet de poulet

Pâté

Pain de viande

Magret de canard fumé

Œuf mimosa

Assortiment de crudités

Salade de pâtes, pommes de terre, riz

Pain, sauces

Buffet PRESTIGE

Saumon Bellevue

Saumon fumé

Pêche au thon

Tomate-crevettes

Scampis, langoustines

Truite fumée

Ananas au crabe

35€/personne

Magret de canard

Carpaccio de bœuf

Brochette de dinde et fruits

Coupelle de foie gras

Jambon fumé melon

Jambon cuit et asperges

Roti, Rosbif

Œuf mimosa

Assortiment de crudités, Pâtes, pommes de terre, riz, taboulé

Pain, sauces



Nos pains garnis

Les pains surprises



Pain surprise 'viande'

75€/pc

Pain vidé et fourré de 50 minis sandwiches garnis avec américain, jambon, salade de viande, pâté, gouda, ...

Pain surprise 'poisson'

85€/pc

Pain fourré de 50 minis sandwiches garnis au saumon fumé, salade de la mer, thon mayonnaise, thon cocktail, salade de crabe

Pain surprise « de luxe »

100€/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 sandwiches 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, ...

1,80€/pc

- Demis petits pains de luxe : pains céréales, noix raisins, minis ciabatta, minis gris avec garnitures

Ex : saumon fumé avec fromage frais et germes de poireaux, mozzarella – tomates et pesto, brie avec pommes et sirop de liège, ...

2€/pc



Nos sandwiches garnis

Les minis sandwiches garnis

Minis sandwiches garnis avec américain, thon, jambon, fromage

1,25€/pc

Minis sandwiches garnis classiques + crudités

1.35€/pc

Minis petits pains garnis spéciaux

1.70€/pc

Les sandwiches garnis classiques

Sandwichs avec américain, pâté, fromage, jambon, ...

1.75€/pc

Les sandwiches garnis et crudités

Ex : jambon, fromage mayo et crudités ; fromage, moutarde et salade ; ...

1,90€/pc

Les pains garnis spéciaux

Petit pain aux graines avec saumon fumé, fromage frais et crudités ; minis ciabatta avec mozzarella, tomates et pesto, pain gris avec filet de poulet fines herbes, Philadelphia et crudités

2.30€/pc

Formule Mixte

5 minis par personne : Assortiments de minis classiques + crudités et minis spéciaux

7.50€/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)
14€/personne

Assiette de charcuteries (jambon, jambon fumé, rôti, rosbif, pâté)
11€/personne

Assiette froide de poisson (saumon belle-vue, saumon fumé, pêche au thon, tomate et crevettes, truite fumée)
14€/personne

Assiette terre et mer (pêche au thon, saumon belle vue, saumon fumé, jambon italien, poulet grillé, foie gras)
13€/personne

Carpaccio à l'italienne
11€/personne

Salade de chèvre chaud, pommes-poires caramélisées et vinaigrette balsamique
11€/personne

Assiette du soleil (Jambon italien et melon, mortadelle, saucisson veneto, chorizo)
11€/personne

Trio de la mer (pêche au thon, saumon fumé et saumon belle-vue ou terrine de poissons maison, crudités et sauce)
11€/personne

Buffet froid en entrée
½ du prix du buffet + 2.50€



Nos entrées chaudes

Scampis à l'italienne

Salade de scampis tiède, copeaux de parmesan, lard grillé et caramel au balsamique

Scampis aux pommes et au curry / Scampis curry

Scampis aux petits légumes

12€/personne

Saumon en croûte d'herbes, riz sauvage et sauce méditerranéenne

13€/personne

Brochette de poissons et poêlée de légumes

14€/personne

Filet de saumon 'vapeur', sauce aux petits légumes et feuilleté

(Également possible avec poireaux à la crème ou chicons à la crème)

12€/personne

Duo de Saint-Jacques et de scampis

15€/personne

Feuilleté de noix de Saint Jacques

15€/personne

Brochette de Saint-Jacques enroulés de lard fumé et poêlée de légumes

15€/personne

Feuilleté de ris de veau aux champignons

16€/personne

Quiche aux épinards et au saumon fumé et accompagnement de crudités

9€/personne

Quiche aux chicons et au vieux-bruges et accompagnement de crudités

10€/personne

Roulade de sole au saumon fumé, sauce aux crevettes et petit croquant

16€/personne

Bouchée au vol-au-vent

9€/personne

Bouchée aux saveurs de la mer (saumon, crevettes, scampis, cabillaud et sauce)

12€/personne

Cassiolette de poissons

14€/personne

Croquette au fromage : 2,50€/pc

Croquette aux crevettes : 4/pc

Mini pizza enfant : 4.50€/pc



Nos potages

Velouté de potiron-tomates

Crème de courgettes au Boursin

Crème courgette-poireaux

Potage carottes - curry

3.50€/personne

Potage aux poireaux

Crème d'asperges

Velouté aux champignons

Crème de choux fleurs -Brocoli

Velouté Butternut

Crème de volaille aux champignons

Soupe à l'oignon

Crème de tomate avec boulettes

4€/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 17€/personne
- Dos de cabillaud au jambon fumé, sauce tomatée 18€/personne
- Roti de porc en croûte d'herbes, sauce aux herbes 15.50€/personne
- Filet pur de porc, sauce à la bière et aux lardons 17€/personne
- Roti de porc à l'ardennaise (jambon fumé, fromage) sauce Brune 16€/personne
- Jambon cuit au four, sauce miel moutarde 15.50€/personne
- Roti ardennais sauce forestière 16€/personne
- Roti orloff sauce archiduc 16€/personne
- Steak de bœuf sauce au choix 17€/personne
- Rosbif sauce au choix 16€/personne
- Langue de bœuf sauce madère 16€/personne
- Roulade de Bœuf à la feta sauce aux 3 poivres 16€/personne
- Roulade de veau à la provençale 19€/personne
- Roti de veau à l'ancienne 19€/personne
- Paupiette de veau aux champignons 19€/personne
- Ballotines de volaille (haché et mandarines) sauce au choix 16.50€/personne
- Ballotines de volaille à l'italienne (mozzarella, jambon italien pesto) sauce au pesto 16.50€/personne
- Filet de poulet farci au jambon fumé et fromage sauce à la bière 15.50€/personne
- Roti de dinde nature ou aux pruneaux et aux abricots sauce au choix 16.50€/personne
- Roti de dinde farci aux pommes et aux poires caramélisées 16.50€/personne
- Roti de dinde orloff ou à l'ardennaise sauce au choix 17€/personne

Filet de pintadeau sauce au cidre et aux pommes 19€/personne

Magret de canard sauce aux prunes et au vin rouge, ou sauce à l'orange, ou sauce aux fruits rouges 18.50€/personne

Eventail d'agneau sauce aux herbes 20€/personne

Filet de faisan à la brabançonne 20€/personne

Filet de biche sauce aux fruits rouges 22.50€/personne

Filet de marcassin sauce champignons des bois 22,50€/personne

Les accompagnements :

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent au choix et de 2 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, au pesto, ...

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 bâtonnets

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, choux fleur gratinés, gratin de légumes, poêlée de légumes, poires aux airelles, pommes caramélisées, crumble pommes-poire, salade mixte avec pommes, ...

! Le prix des plats ne comprend pas le service !

Possibilité de servir en buffet, dans ce cas il faut ajouter 15€ pour les boîtes à brûler des bains marie.



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 : A partir de 30 personnes : moyenne des plats choisis + 4€/personne

A partir de 60 personnes : moyenne des plats choisis + 2€

Nos buffets A thème

A partir de 100 personnes

Choix de 3 buffets parmi les propositions suivantes :

BUFFET « ITALIEN » :

Lasagne bolognaise, lasagne saumon-épinard, pâtes + sauce carbonara et bolognaise, 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, vol au vent

BUFFET « AMERICAIN »

Hamburger, Ribs, Hot-Dog, Frites, salade césar

BUFFET « Pitta »

Viande d'agneau, de poulet, de porc ; crudités ; fêta,

Prix : 35€/personne service non compris

Un des buffet seul (A partir de 40 personnes) : 25€/personne service non compris

Festival de pâtes

Choix de 5 sortes maximum dans la liste suivante :

Lasagne bolognaise
Lasagne végétarienne
Lasagne saumon-épinard
Coquillages farcis aux petits légumes
Coquillages farcis saumon fumé, ricotta, épinard
Pennes carbonara
Pennes bolognaise
Coquillettes façon tartiflette
Macaroni jambon-fromage
Pâtes grecques à la pancetta, tomates séchées et fêta
Gratin de pâtes aux brocoli, courgettes, poulet, fromage
Tagliatelles aux scampis et au pesto
Tagliatelles au saumon fumé
Tagliatelles au 3 fromages

18€/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 séchées, pancetta
Légumes du soleil (courgette, aubergines, tomates séchées), fêta avec ou sans jambon

11€/personne service non compris

Assortiment de Pizzas

(1/2 /personne) – 4 sortes dans la liste suivante

Hawaï
4 fromages
Jambon, champignons, fromage
Jambon, fromage
Légumes grillés, fromage avec ou sans jambon
Margherita
Saumon fumé et épinards
Paysanne (fromage aux orties, lardons, oignons)
Thon-Olives

11€/personne service non compris

Nos assiettes froides

Assiette 'campagnarde' :

Salade de pommes de terre, Pâté, Jambon, noix fumée, pilon, rôti, rosbif, œuf mimosa, crudités

12€/personne

Assiette 'italienne' :

Salade de pâtes, saucisson veneto, jambon italien, mortadelle, carpaccio, tomate mozzarella, crudités

12€/personne

Assiette 'du pêcheur' :

Salade de pomme de terre ou riz, crudités

Saumon belle-vue, saumon fumé, tomate-crevettes, pêche au thon, truite fumée

15€/personne

Assiette 'Evasion' :

Poulet grillé, ananas frais, chorizo, jambon, Rosette, taboulé, crudités

13€/personne

Assiette 'artisanale'

Pâté, salami, jambon, rôti, saucisson de jambon, salade de pommes de terre et crudités

11€/personne



Nos FORMULES MANGE-DEBOUT

La formule Hamburger

Hamburger + pain + crudités + sauces + fromage + bacon + oignons grillés

5€/personne cuisson et service non compris

Hamburger + frites : 7€/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, sauce au poulet et épinards, sauce au saumon et Boursin, sauce saumon et épinards

7€/personne service non compris

La formule sandwiches

5 minis par personne : Assortiments de minis classiques + crudités et minis spéciaux

7.50€/personne



La formule cocktail dinatoire :

4 toasts chauds/personne (ex : Champi farci, mini croissant, mini quiche, boudins au lard et au fromage, mini pizza, pruneau et abricots au foie gras entourés de saumon fumé) x 1.20€ =

4.80€/personne

4 toasts froids/personne (ex : verrine océane, verrine italienne, bouchée foie gras et pain épice, coupelle au pommes, Philadelphia et saumon fumé) x 1,50€= 6€/personne

2 pc minis sandwiches

2x 1.50€ = 3€

3 desserts/personne (ex : moelleux au chocolat, mousse au chocolat, verrine tiramisu, mini bavaois, petits choux, panacotta, macarons, tartelette) x1,50€ = 4.50€/personne

18.30€/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 désirs

Prix à la pièce

En général, on compte 3 pièces de viandes par personne

Viandes :

Saucisse : 1,60€

Lard : 1,50€

Brochette de porc : 2.75€

Ribbetjes : 1.85€

Boudin blanc ou noir : 1.85€

Merguez : 1,40€

Brochette de dinde : 3€

Brochette d'agneau : 5.50€

Steak mariné (200g) : 5€

Brochette de bœuf : 5€

Pilons de poulet : 1,50€

Tranche de jambon à l'os (250-300g) : 5€

Tranche de jambon (100g) : 1.80€

Brochette mixte ± 350g (porc, volaille, boudin blanc, merguez, cervelas) : 6,50€

Hamburger : 1.60€



Poissons

Brochette de scampis (4pc) : 5€

Brochette de saint jacques : 7€

Brochette mixte de poisson : 6€

Pavés de saumon 5€

Dos de cabillaud au jambon de parme 5.50€

Divers

Burger Végétarien : 3.50€/pc

Camembert 4.20€/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 : 18.50€/personne (découpe, buffet de crudités et sauce compris)

En dessous de 40p = 25€/personne (découpe, buffet de crudités et sauce compris)

Jambon à la broche (à partir de 20 personnes)

17.50€/personne à partir de 40p

20€/personne en dessous de 40p

(Découpe, buffet de crudités et sauce compris)

'Porchetta' (à partir de 20 personnes)

18.50€/personne (découpe, buffet de crudités et sauce compris)

Agneau à la broche (à partir de 40 personnes)

22€/personne (découpe, Buffet de crudités et sauce compris)

'Pitta' avec Gigot d'agneau à la broche (à partir de 20 personnes)

Grand pain pitta, Feta, ananas, maïs, salade, tomates, chou blanc,

Sauce Pitta, cocktail, samouraï

12€/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, pâtes grecques
Salade, tomates, carottes, haricots, chou-fleur, concombres, salade de chicons et pommes, ...

Sauces froides : mayonnaise, andalouse, vinaigrette

Sauce chaude au choix

5.40€/personne

5€/personne à partir de 50p

4.85€/personne à partir de 100p



Les accompagnements chauds :

1 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 bâtonnets

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.



2 choix de fruits et/ou légumes

Fagots d'haricots, chicons braisés, tagliatelles de courgettes-carottes, tomates gratinées, champignon farci aux légumes, brocolis, choux fleur gratinés, gratin de légumes, poêlée de légumes, poires aux airelles, pommes caramélisées, crumble pommes-poire, salade mixte avec pommes, ...

Sauce chaude au choix

5.40€/personne

5€/personne à partir de 50p

4.85€/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, au pesto, ...

Vendues seules : 9€/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

18.50€/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

13.50€/personne

Buffet 'plat unique' fromages, pains crudités et fruits (min 15 personnes)

250g à 300g de fromages par personne avec fruits frais, secs, crudités, pains divers

15€/personne

Buffet fromages 'après repas' (min 15 personnes)

100g de fromages / personne le tout garni de fruits frais, secs et de pains divers

9€/personne

Assiette de fromages 'après repas'

Assiette composée de 5 sortes de fromages garnie de fruits frais, secs et un peu de salade

7€/personne



Nos desserts

Mousse au chocolat 4€/pc

Tiramisu 4€/pc

Gâteau de Savoie garni de crème fraîche et de fruits ou de mousse au chocolat (min 6 p)

4.80€/part

Cake aux pommes 4€/part

Salade de fruits 3€ /personne

Moelleux au chocolat 4€/part

Glace aux spéculoos artisanale et pommes caramélisées au calvados 6€/personne

Crêpe sauce à l'orange ou au chocolat et glace vanille 6€/personne

Tartelette tatin et glace caramel Beurre salé 6€/personne

Gâteau ou Agneau glacé artisanal et ses accompagnements 4.80€/personne

2 goûts au choix : Vanille, mokka, praliné, chocolat, chocolat blanc, straciatella, spéculoos, cookies, rhum raisins, fraise, framboise, pistache, fruits de la passion, banane, caramel, vanille aux oranges confites, Ferrero-rocher, tiramisu, café des sorcières, champagne, orange cointreau

Assiette gourmande : (minimum 15p) 4 desserts au choix

Mousse au chocolat

Tiramisu

Choux à la crème et au chocolat

Minis tartelettes

Salade de fruits

Glace artisanale

Bavarois, panacotta

Flan aux poires

Moelleux au chocolat

Macaron

Minis boule de berlin

6€/personne



Mignardises : 1.50€/pc

Buffet de desserts (min 25p)

1pc de chaque par personne

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

9€/personne

- ✕ Possibilité de rajouter une fontaine au chocolat et des brochettes de fruits (à la place de la salade de fruits) pour 2€ de plus par personne
- 📋 Dans le cadre de mariage, baptême, communions, anniversaires la glace peut être confectionnée sous forme de gâteaux, peut être également remplacé par un gâteau crème fraîche fruits, 3 chocolats ou bavarois

Nos services divers

Location de vaisselle :

0.50€/personne 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 chaises, tables, tables hautes, chauffe terrasse, etc.

1€/chaise - 6€/table - 3€/banc - 10€/table haute avec nappe

Livraison à domicile :

Livraison gratuite (à partir de 500€) dans un rayon de 15km

Au-delà de cette distance une participation de 1,50€ 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, steaks, repas aux moules, Possibilité de livrer chaud pour un grand nombre !

Demandez nos suggestions et tarifs !

Vente de plats à emporter pour clubs, associations, ...

Lasagnes, tartiflettes, pizzas, hachis parmentier...

Demandez notre liste de 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 SRL –  
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 Fintro BE24 1430 8727 4338

Traiteur 'Céline COTTON'

TVA :BE0890.447.825 Fintro BE21 1430 6909 3003

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