

Chers clients,

Remarque livraison :

Dépendant de fournisseur et d'un service logistique extérieur, si l'un ou l'autre produit venait à nous manquer, merci de nous excuser

Pour garantir une organisation optimale, nous vous demandons de bien vouloir confirmer votre commande minimum 72 heures à l'avance.

-Le matériel mis à votre disposition et non restitué sera facturé.

-Chacune de nos pause-café sont servies en usage unique.

-Toutes nos boissons seront livrées à température de service.

-Nos prix comprennent la livraison, le dressage et le nappage du buffet de service ainsi que l'enlèvement de la prestation.

-Pour toute demande de boissons, un minimum de 60% de votre commande vous sera facturé.

-Il est recommandé de consommer les produits dans l'heure qui suit la livraison pour les sandwiches, petits déjeuners ainsi que les produits du service traiteur afin de préserver leur qualité et leur saveur.

-L'Asbl Restaurants ne pourra être tenu responsable de la conservation des produits par le client dans des conditions non-conformes.

-Nous ne savons malheureusement pas assurer **de livraison** dans les salles situées aux étages **sans ascenseur**.

-Nous assurons les livraisons pour un minimum de 50 € sauf moyennant 10 € de frais **de livraison** pour le Sart-Tilman et 20 € **pour la ville**.

Pour garantir le timing, nous installons les prestations +/-30 min avant l'heure de la prestation demandée, nous ne pourrions être tenu responsables des articles manquants après l'installation de la prestation.

Remarque service à partir de 100 personnes :

Si vous n'y voyez pas d'inconvénient, nous avons une association qui peut venir chercher la nourriture excédentaire et qui la redistribue dans des associations Liégeoise.

Attention, nous dépendons de nos fournisseurs et de leurs livraisons.

-Tout le matériel mis à votre disposition **non restitué** vous **sera facturé**.

-Nos prix comprennent le dressage des buffets et les mange-debout nappé ainsi que la décoration.

-Le service d'1 h 30 sera assuré par nos soins **pour un minimum de 100 personnes** et pour les pause-café, le service est d'une demi-heure compris dans notre prix.

-Les heures supplémentaires de prestations seront **facturées à 38 € en semaine** et à **49 € le samedi et le dimanche** par heure entamée et par serveur.

-Toutes nos boissons seront livrées à température de service.

-Toutes nos pause-café sont servies en **usage unique**.

-Nous n'assurerons pas **de livraison** dans les salles situées aux étages **sans ascenseur**.

Nous restons bien entendu à votre disposition pour toutes suggestions ou renseignements.

Votre responsable des événements.

Pascale LEBON
GSM : 0472/96 11 88
TEL : 04/366 32 96

Diverses formules Petit Déjeuner

Petit Déjeuner :

Café, thé et infusion

Eau plate et pétillante

Jus d'orange

Assortiment 2 pc/pers

Mini viennoiseries et mini donuts

2,85 €

Ou

Assortiment 3 pc/pers

3,00 €

Petit Déjeuner Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Eau plate et pétillante

Capsule Nespresso supplémentaire

1 €

Jus d'orange

Assortiment 2 pc/pers

Mini viennoiseries et mini donuts

3,25 €

Ou

Assortiment 3 pc/pers

3,40 €

Petit Déjeuner sucré/salé :

Café, thé et infusion

Eau plate et pétillante

Jus d'orange

Assortiment 3 pc/pers

Mini viennoiseries

Mini Moricette (fromage ou jambon)

3,15 €

Petit Déjeuner sucré/salé Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Eau plate et pétillante

Capsule Nespresso supplémentaire

1 €

Jus d'orange

Assortiment 3 pc/pers

Mini viennoiseries

Mini Moricette (fromage ou jambon)

3,55 €

Petit Déjeuner de Luxe :

Café, thé et infusion

Eau plate et pétillante

Jus d'orange

Assortiment

Mini viennoiseries et mini donuts

Salade de fruits frais en coupelle

3,15 €

Petit Déjeuner de Luxe Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Eau plate et pétillante

Capsule Nespresso supplémentaire

1 €

Jus d'orange

Assortiment

Mini viennoiseries et mini donuts

Salade de fruits frais en coupelle

3,55 €

Petit Déjeuner sucré/salé de Luxe :

Café, thé et infusion

Eau plate et pétillante

Jus d'orange

Assortiment 3 pc/pers

Mini viennoiseries

Mini Moricette (fromage, jambon et saumon)

3,25 €

Petit Déjeuner sucré/salé de Luxe Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Eau plate et pétillante

Capsule Nespresso supplémentaire

1 €

Jus d'orange

Assortiment 3 pc/pers

Mini viennoiseries
Mini Moricette (fromage, jambon et saumon) **3,55 €**

Petit Déjeuner sucré Prestige :

Café, thé et infusion
Eau plate et pétillante
Jus de fruit frais
Assortiment 3 pc/pers
Mini viennoiseries
Brownies et cookies
Salade de fruits frais en coupelle **3,45 €**

Petit Déjeuner sucré Prestige Nespresso :

Machine à café Nespresso
Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)
Thé et infusion
Eau plate et pétillante
Capsule Nespresso supplémentaire **1 €**
Jus de fruit frais
Assortiment 3 pc/pers
Mini viennoiseries
Brownies et cookies
Salade de fruits frais en coupelle **3,85 €**

Petit Déjeuner salé/sucré Prestige :

Café, thé et infusion
Eau plate et pétillante
Jus de fruit frais
Assortiment 3 pc/pers
Mini viennoiseries
Mini Moricette (fromage, jambon, œuf brouillé et saumon)
Salade de fruits frais en coupelle **3,80 €**

Petit Déjeuner salé/sucré Prestige Nespresso :

Machine à café Nespresso
Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)
Thé et infusion
Eau plate et pétillante
Capsule Nespresso supplémentaire **1 €**
Jus de fruit frais

Assortiment 3 pc/pers

Mini viennoiseries

Mini Moricette (fromage, jambon, œuf brouillé et saumon)

Salade de fruits frais en coupelle

4,20 €

Diverses formules Pause-café

Pause-café de base :

Café, thé et infusion

Eau plate et pétillante

Biscuits

2,30 €

Pause-café de base Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Eau plate et pétillante

Biscuits

Capsule Nespresso supplémentaire

2,70 €

1 €

Pause-café de luxe :

Café, thé et infusion

Jus d'orange

Eaux plate et pétillante

Biscuits

Assortiment de Cake

2,60 €

Pause-café de luxe Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Jus d'orange

Eaux plate et pétillante

Biscuits

Assortiment de Cake

3 €

Capsule Nespresso supplémentaire

1 €

Pause-café prestige :

Café, thé et infusion

Jus de fruit frais

Eaux plate et pétillante

Biscuits

Assortiment de :

Pâtes de fruits

Cake, brownies, cookies et mignardises sucrées

Salade de fruits frais en coupelle

3,60 €

Pause-café prestige Nespresso :

Machine à café Nespresso

Assortiment de capsule Nespresso (1/pers)

Thé et infusion

Jus de fruit frais

Eaux plate et pétillante

Biscuits

Assortiment de :

Pâtes de fruits

Cake, brownies, cookies et mignardises sucrées

Salade de fruits frais en coupelle

4 €

Capsule Nespresso supplémentaire

1 €

Accompagnements :

Mini viennoiserie.....	0,85 €/pièce
Pain au chocolat	1,30 €/pièce
Croissant feuilleté sucré/ non sucré.....	1,30 €/pièce
Croissant brioché ou crème.....	1,30 €/pièce
Mini Muffin fourré.....	0,85 €/pièce
(Caramel beurre salé, Pomme cannelle et Fruits rouge)	
Pain Cramique (400gr)	5,50 €
Cake 20 personnes.....	19,00 €/pièce
Macaron à la pièce	0,95 €/pièce
Gaufre de Liège Lotus emballée.....	1,30 €/pièce
Réductions sucrées « Jean-Philippe DARCIIS »	1,80 €/pièce
Corbeille de fruits frais	15 €
Capsule Nespresso supplémentaire	1 €/pièce
Personnel de service (pp/ par heure)	38 €/heure

Diverses formules Lunch

Choix I: Assortiment de ½ baguettes

Garniture suivant disponibilités du marché

- Poulet curry, mayo ou Andalou
- Thon mayo ou piquant
- Rôti de porc moutarde à l'ancienne
- Surimi
- Américain
- Jambon ou fromage
- Dagobert
- Italien (Jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette, tomates confites et balsamique)
- Saumon fumé (échalotes, persil, citron et salade)
- Rôti de Bœuf
- Veggies (aubergine grillée, tomate confite, courgette grillée, poivron rouge, feta et olive noire)

Chaque sandwich est coupé deux.

Prix de la ½ baguette : 3,90 €

Choix II: Les petits sandwiches mous Ronds

Garniture suivant disponibilités du marché

- Poulet curry, mayo ou Andalou
- Thon mayo ou piquant
- Rôti de porc moutarde à l'ancienne
- Surimi
- Américain
- Jambon ou fromage
- Italien (Jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette, tomates confites et balsamique)
- Saumon fumé (échalotes, persil, citron et salade)
- Rôti de Bœuf
- Veggies (aubergine grillée, tomate confite, courgette grillée, poivron rouge, feta et olive noire)

Nous préconisons 4 petits pains par personne

Prix petit pain par pièce : 1,50 €

Choix III : Les petits pains garnis spéciaux

Garniture suivant disponibilités du marché et saison

- Niçois (thon, haricot vert, anchois, œuf dur, tomate et mayonnaise)
- Italien (jambon de Parme, parmesan, roquette, tomate confite et pesto)
- Nordique (saumon fumé, échalote, concombre, jus de citron, fromage frais et aneth)
- Le Gaulois (rôti de bœuf, céleri mayo, œuf dur, oignon rouge et câpres)
- Le Grecque (poulet grillé, tomate, concombre, oignon rouge, poivron et ciboulette)
- Le Cyclade (tartare de saumon frais et fumé, ciboulette, agrumes et pomme verte)
- Le cocktail (cocktail de crevette, concombre, échalotes, persil et piment de Cayenne)
- Le club (dinde, bacon, fromage, laitue, mayonnaise et œuf dur)
- L'exotique (jambon fumé, salsa d'ananas, tomate à la menthe et citron, mayo curry)
- Périgourdin (magret de canard fumé, roquette, pignon de pin et tapenade de tomate confite)
- **Le Français (Brie, fruit sec, sirop de Liège et mesclun)**
- Le cochonou (rôti de porc, moutarde à l'ancienne, cornichon, œuf dur et tomate cerise)
- Méditerranéen (jambon fumé, parmesan, mozzarella, tapenade d'olive et roquette)
- **Bella Italienne (tomate, mozzarella, courgette et aubergine grillée et basilic)**
- César (blanc de volaille, iceberg, oignon rouge, tomate et sauce parmesan)
- Le Seguin (jambon fumé, chèvre, miel et brisure de noix)
- Le Liégeois (boudin noir, compotée de pomme et raisin sec)
- Le Noël (foie gras, confit d'ail, sauce crémeuse à la truffe et mesclun)
- **Veggies (aubergine grillée, tomate confite, courgette grillée, poivron rouge, feta et olive noire)**
- **Végétalien (aubergine grillée, tomate confite, courgette grillée, poivron rouge et olive noire)**

Nous préconisons 4 petits pains par personne

Prix petit pain par pièce : 1,60 €

Choix IV : Pain surprise garni

Garniture suivant disponibilités du marché

- Jambon fumé, roquette et pesto
- Saumon fumé et fromage blanc
- Rôti de porc, moutarde à l'ancienne et céleri
- Poulet curry, ananas et mesclun
- Tomate au miel et tapenade d'olive
- Aubergine grillée, feta et sauce tomatée

Nous préconisons 1 pain surprise pour 8 personnes
= 4 petits sandwiches par personne

Prix par pain surprise : 62,65 €

Assiette froide accompagne de pain, de beurre et de vinaigrette

Garniture suivant disponibilités du marché

Aux deux jambons :

- Jambon fumé, jambon blanc, mesclun, œuf dur et tartare

Prix par assiette : 12,70 €

César :

- Poulet grillé, oignon, croûton, tomate, salade iceberg et sauce César

Prix par assiette : 15,50 €

L'Italienne :

- Jambon fumé, tomate, mozzarella, basilic, roquette, olive et vinaigre balsamique

Prix par assiette : 15,50 €

Santé :

- Saumon fumé, échalote, persil, citron, tomate et salade

Prix par assiette : 15,50 €

Tomate crevette :

- Tomate crevette rose sauce cocktail, salade, concombre et oignon

Prix par assiette : 15,50 €

Le bœuf :

- Carpaccio de bœuf, huile de truffe, roquette et parmesan

Prix par assiette : 15,50 €

Assiette de fromages :

- Assortiment de fromages du jour, sirop de Liège, fruit sec et raisin

Prix par assiette : 15,50 €

Potage du jour accompagné de pain :

Prix au bol : 1,90 €

Desserts et petits gâteaux d'accompagnements

Choix I : Mignardises sucrées Maître Pâtissier Darcis

Nous préconisons 3 pièces par personne

Prix par pièce : 1,80 €

Ou

Mignardises sucrées standard :

Nous préconisons 3 pièces par personne

Prix par pièce : 1,45 €

Choix II :

Dessert individuel

- Javanais
- Misérable
- Forêt Noire

Prix par pièce :

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Mousse Chocolat
- Eclair chocolat
- Boule de Berlin
- Cheese Cake
- Crumble pomme
- Crumble fruit rouge
- Tartelette aux pommes
- Salade de Fruits Frais

Prix par pièce :

Choix III :

- Tartelette individuelle (riz, abricots, cerises...)
8 cm diamètre

Prix par pièce : 3,50 €

- Tarte 8 personnes (riz, abricots, pommes...)

Prix par pièce : 16,00 €

Livraison boissons

Eau plate	1,5 l	1,80 €
Eau pétillante	1,5 l	1,80 €
Jus d'orange	1 l	1,95 €
Jus de fruit frais	1 l	7,00 €
Coca	1,5 l	2,85 €
Coca light	1,5 l	2,85 €
Coca ou cocas light	0,50 cl	1,45 €
Eau plate	0,50 cl	0,95 €
Eau pétillante	0,50 cl	0,95 €
Vin du caviste rouge	75 cl	10,60 €
Vin du caviste blanc	75 cl	10,60 €
Mousseux	75 cl	14,70 €
Champagne		Prix sur demande
Kriek 25 cl	24 bt	40,00 €
Hoegaarden 25 cl	24 bt	26,00 €
Jupiler 25 cl	24 bt	26,00 €
Leffe blonde 33 cl	24 bt	45,00 €
Leffe brune 33 cl	24 bt	45,00 €
Bière spéciale		Prix sur demande
Vidange non rendue		0,20/btille
Casier de bière vide non rendu		3,00 €

Divers :

Verre à vin (repris sales)	0,20€/pc/25verres
Flûte (reprises sales)	0,20€/pc/36 flûtes
Carotte gobelets (100 pc)	9 €/carotte
Napperon	2 €/pc
Dressage buffet (nappage longueur de table 2m)	10 €
Mange-debout nappé	10 €/pc
Personnel	38 €/h/pers

Accompagnements :

Salés et chips

Sachet de chips 200 gr	2,50 €/sachet
Paquet de Tuc 75 gr	2,50 €/paquet

Zakouskis

Choix I: Plateau crudités **Garniture suivant disponibilités du marché**

Tomate cerise
Bouquet de chou-fleur
Emincé de poivron
Radis
Concombre
Carottes
Sauce d'accompagnement

Prix par plateau/20 pers : 13,50 €

Prix par plateau/10 pers : 7 €

Prix par plateau/3 pers : 3€

Choix II: Plateau salés **Garniture suivant disponibilités du marché**

Cube de fromage d'Abbaye
Saucisson
Olives fines herbes

Prix par plateau/10 pers : 12 €

Prix par plateau/3 pers : 5 €

Choix III : Assortiment de zakouski froid

Garniture suivant disponibilités du marché et saisons

- Chèvre, miel et magret Fumé
- Foie gras et confit de mangue
- Cocktail de crevette au piment d'Espelette, tomate et concombre
- Tartare de saumon frais et fumé, échalote et citron vert
- Jambon fumé, tapenade d'olive et tomate confite
- Tapenade de champignon à l'huile de truffe

Nous préconisons 5 pièces par personne

Prix par pièce : 1,15 €

Choix IV : Assortiment de zakouski chaud (uniquement avec service)

Choix I :

- Mini muffin jambon olive
- Mini muffin tomate basilic
- Mini muffin chèvre poivron
- Mini muffin poulet curry

Nous préconisons 5 pièces par personne

Prix par pièce : 1,30 €

Choix II :

- Brochette de poulet mariné au miel et au thym
- Crevette enrobée de filament de pomme de terre
- Mini cakes salés
- Bouton de rose Thaï

Nous préconisons 5 pièces par personne

Prix par pièce : 1,50 €

Mini Brioche de Foie Gras

- Petite brioche pur beurre farcie de foie gras de canard

Prix par pièce : 2,50 €

Attention, il faut que l'endroit soit pourvu du matériel nécessaire.

Choix V : Les verrines (en vert = les végétariens)

Garniture suivant disponibilités du marché et saisons

- Haricot vert, thon, anchois, œuf dur, tomate cerise et vinaigrette blanche
- Blanc de poulet, laitue romaine, croûton, parmesan, noix et vinaigrette César
- Thon cru, sésame, sauce soja, avocat, tuile de pain gris
- Bille de mozzarella, tomate cerise, basilic frais, huile d'olive, pignons de pin
- Crevette rose, pamplemousse rose, œuf dur, sucrose, sauce Cocktail
- Jambon Italien, bille de melon, figue fraîche, haricot vert, oignon rouge, balsamique
- Gazpacho, crevette grise, crème mi-battue au curry
- Panna Cotta au foie gras, jambon Italien, figue fraîche
- Tartare de saumon aux concombres et mousse de mascarpone
- **Gazpacho de concombre à la menthe poivrée**
- Caviar d'aubergine, coppa Italienne, chips de céleri
- Gambas, soupe froide coco/curry vert Thaï
- Soupe froide de champignons à la truffe, crème battue au foie gras
- Salade d'écrevisse aux pommes, crème à la ciboulette
- Tartare de bœuf aux truffes, chips de légumes croquants
- **Tartare de tomates marinées et guacamole aux piments d'Espelette**
- **Soupe froide de tomate aux bâtons de citronnelle et vinaigre japonais**
- **Tapenade de tomates confites, aubergine gratinée au parmesan**
- **Soupe froide d'oignons doux des Cévennes et chèvre**
- **Salade de quinoa, pois chiches, coriandre, tomate et pickles d'oignon rouge**
- Salade de lentilles vertes du Puy au vieux vinaigre balsamique, magret de canard fumé et noix concassées
- Roulade de saumon fumé et asperge verte, frisée émincée, émulsion au Xérès

Nous préconisons 3 verrines par personne

Prix par pièce : 2,50 €

Walking dinner

Choix I: Les Mugs 90 gr (en vert = les végétariens)

Garniture suivant disponibilités du marché et saisons

Potage :

- Gaspacho de saison avec émulsion
- Capuccino de saison

Froid :

- Ecrevisses marinées sur mousse de guacamole
- Saumon mariné sur son lit de quinoa et mousse de choux-rouge
- Soupe froide de Coco-Curry Thaï vert et gambas
- Magret de canard fumé saupoudré de noix concassées et salade de lentille vert du Puy au vieux vinaigre balsamique
- **Tomate mozzarella, roquette et son émulsion basilic**
- Crevette pamplemousse aux agrumes et écume d'aneth
- Foie gras sur pain d'épice au spéculoos et émincée de pomme Granny
- Vittello tomato et thon mayo
- Duo de saumon sur lit de fenouil
- Salade de céleri et de fruit sec surmonté de sa tranche jambon fumé
- Pâté de canard, moutarde à l'ancienne accompagnée de pickles d'oignon rouge
- Salade de crabe, tomate confite et pomme Granny
- Aubergine grillée et crémeux à la mozzarella accompagné d'une tuile de parmesan

Chaud :

- Boudin noir poêlé, compotée de pomme, purée de céleri et sauce au beurre
- Mini Tagliatta de bœuf, parmesan, tomate confite, roquette et huile de Truffe
- Nage de poisson, julienne de légumes safranée

- Poisson, écume de betterave, écrasé de violette ou de ratte sur coulis de cresson
- Volaille à l'Indienne accompagnée d'émincé de pomme Granny
- Boulette de Sarasin sur boulgour et tajine de légumes aux épices douces
- Rôti de porc, moutarde à l'ancienne, embeurrée de chou-vert
- Risotto à la Truffe, roquette et parmesan
- Effiloché de confit de canard façon Parmentier accompagné d'un jus corsé
- Curry de volaille à l'halal vert Thaï, coco et dés de pomme
- Waterzooï de saumon et julienne de légumes
- Coquille St Jacques à l'Ostendaise
- Wok de légumes au soja accompagné de sa coquille St Jacques

Prix Repas (Potage, 2 froids + 2 chauds) : 24,50 €

Choix II :

Assortiments de Sushis :

- Sushi, Maki, California Roll, etc...
- Servi avec Wakamé, gingembre, wasabi et sauce soja

Prix par assortiment 8 pièces : 6,50 €/personne

Potage Japonais : 2,50 €/bol

Dessert sushi :

- Assortiment de rouleaux de génoise et de mousse de yaourt

Nous préconisons 3 pièces par personne

Prix par pièce : 1,45 €

Choix III :

Buffet fromage :

- Assortiment de fromages et saucissons
- Accompagné de différente sorte de pains, fruits secs, raisin frais et du Fabuleux sirop de Liège

Prix par personne : 9,85 €

- Assortiment de bière spéciale

Nous préconisons 2 bières par personne

Prix par bière : varie selon le choix des bières

Les macarons fromager « Belge » :

- Herve au lait cru de la fromagerie vieux moulin et sirop de Liège
- Sarté fromage fermier de Sart-Lez-Spa et groseille
- Chèvre bio de la race alpine, fromagerie du Samson et mûre
- Tome de brebis de Gesves et cerises du nord
- Pas de bleu poire au lait cru de vache à pâte persillée safran

Nous préconisons 5 macarons par personne

Prix par pièce : 2,00 €

Choix IV :

Buffet froid, salade bar et variété de petits pains :

Les salades mélangées :

- Roquette aux olives, tomates confites & feta
- Pommes de terre aux fines herbes
- Thon aux maïs
- Riz façon paëlla
- Pâte du jour
- Tomate mozzarella
- Chou blanc mariné aux raisins secs
- Artichauts & tomates

Les salades nature :

- Laitue
- Frisée
- Céleri
- Roquette
- Carottes
- Radis
- Chou-rouge

Les garnitures & vinaigrette :

- Vinaigrette au yaourt & César, balsamique, huile de Truffe, huile d'Olive
- Sauce mayonnaise, cocktail, tartare et andalouse
- Œufs mimosa
- Fruits secs
- Feuilles de vignes
- Olives

+ Choix I à 12,85 € par personne

Les poissons

- Saumon fumé
- Elbot fumé
- Pêche au thon
- Ananas farci de salade de Surimi

Charcuterie

- Jambon blanc
- Jambon d'Ardenne
- Saucissons variés
- Pâté de campagne
- Boudin blanc

+ Choix II à 16,85 € par personne

Les poissons

- Saumon fumé
- Tomate crevette
- Terrine de poissons
- Brochettes de scampis et ananas safrané

Les viandes

- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Jambon d'Ardenne
- Trio de Saucissons
- Foie Gras ou Melon jambon de Parme (suivant saison)
- Roastbeef
- Pignons de poulet laqué au miel

Barbecue et salade bar

Les salades mélangées :

- Roquette aux olives, tomates confites & feta
- Pommes de terre en chemise
- Tomate mozzarella
- Chou blanc mariné aux raisins secs
- Artichauts & tomates

Les salades nature :

- Laitue
- Frisée

- Céleri
- Carottes
- Radis
- Chou-rouge

Les garnitures & vinaigrette :

- Vinaigrette au yaourt & César, balsamique, huile de Truffe, huile d'Olive
- Sauce mayonnaise, cocktail, tartare et andalouse
- Œufs mimosa
- Fruits secs
- Feuilles de vignes
- Olives

+ Choix I à 16,50 € par personne

Les viandes

- Saucisse de Campagne
- Gambas Marinée
- Brochette de bœuf
- Epigramme d'Agneau

+Choix II à 12,50 € par personne

Les viandes

- Saucisse de Campagne
- Spare Ribbs Mariné
- Cuisse de Poulet

Dessert

Choix I : Les verrines sucrées

- Salade de fruits du moment
- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Panna Cotta aux fruits du moment
- Mousse de mascarpone, pomme pochée et caramel laitier
- Poire pochée et espuma au chocolat tiède
- Mousse au chocolat blanc et poire caramélisée aux fruits secs
- Crumble aux pommes
- Crumble ananas/coco
- Verrine « Bounty »

Nous préconisons 3 pièces par personne

Prix par pièce : 2,00 €

Choix II : Les Après-sucrés

- **Réductions sucrées standard**

Nous préconisons 3 pièces par personne

Prix pièces : 1,45 €

- **Réductions sucrées Jean-Philippe Darcis**

Nous préconisons 3 pièces par personne

Prix à la pièce : 1,80 €

Choix III: Les pyramides

- Assortiment de macarons fleuris
(Cassis, violette, lavande et rose)
- Assortiment de macaron « Pousse-café »
(Amaretto, Cointreau, Poire Williams et Bailly's)

Nous préconisons 3 pièces par personne
Prix pièces : 1,45 €

Forfait boissons

Vins :

Notre sélection du caviste blanc
Notre sélection du caviste rouge

Jus d'orange, eau plate et pétillante, softs, biscuits salés
2 verres par personne.....6,50 €
3 verres par personne.....8,20 €

Mousseux :

Notre sélection de mousseux

Jus d'orange, eau plate et pétillante, softs, biscuits salés
2 verres par personne.....7,60 €
3 verres par personne.....9,60 €

Champagne :

Notre sélection de champagne.....**sur devis**

Softs :

Jus d'orange, eau plate et pétillante, softs, biscuits salés
2 verres par personne.....4,40 €/Gobelet
5,40 €/ verre à vin

Bière :

Jupiler, jus d'orange, eau plate et pétillante, soft

1,5 bière par personne.....5,40 €

Bière spéciale :

Jupiler et bière spéciales, eau plate et pétillante, soft

1,5 bière par personne.....7,90 €

Café :

Café, thé et infusion, biscuit

Par personne.....2,30 € /pers