

# Côté Jardin

## Salle de réception

**Gueret Traiteur**

Rue Delmotte, 64

7870 BAUFFE

Tout évènement à partir de 25 personnes adultes

*Tel : 068 / 65 72 94*

*GSM : 0479 / 21 39 53*

*[www.traiteurgueret.be](http://www.traiteurgueret.be)*

*E-mail : [traiteur\\_eric.gueret@hotmail.com](mailto:traiteur_eric.gueret@hotmail.com)*

*TARIF du 20 Janvier au 20 décembre 2018*

## Conditions de vente

Le paiement de l'acompte de 400€ valide la réservation. Montant qui sera déduit de la facture après la réception. 50% d'arrhes 2 semaines avant la réception.

Les ballons ne sont pas autorisés dans le jardin (risque de casse)

Toute dégradation sera portée en compte.

La réservation de minimum 25 personnes vous octroie l'occupation privée et personnelle de la salle pendant la durée de votre réception.

Une entrée (froide et/ou chaude) et un plat choisi pour l'ensemble des convives.

Les bières spéciales sont payantes.

Les vins qui peuvent accompagner les desserts ne sont pas inclus dans nos prix.

Les bougies ne sont pas autorisées sur les nappes en tissus.

La décoration florale ainsi que les menus disposés sur les tables ne sont pas compris.

L'ambiance musicale avec D.J. n'est pas comprise dans le prix du menu.

Les frais de nettoyage sont inclus dans les prix proposés.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol et/ou d'accident.

### **Informations sur les allergènes :**

Veillez nous prévenir en cas d'allergie / d'intolérance à certains aliments. Nous adapterons le menu des personnes allergiques / intolérantes

## Les bouchées apéritives (Froides, chaude et verrines)

6 pièces par personne

Mousse de chou fleur au crabe

Foie gras, cake aux pommes

Brochette scampis, ananas

Mousse de saumon

Mousse de truite fumée

Crevettes grises, tapenade de tomate

Magret fumé, confit de figues

Feuilleté truffé au parmesan

Samosa crevettes sauces aigre douce

Quiche brocoli saumon fumé

Croquette de crevettes grises

Cornet au fromage de chèvre

Mangues et noix de saint jacques

Plateaux de crudité

Chips et petits salés

## Entrées froides

Saumon farci aux Saint Jacques, crevettes grises, crème aux herbes

Homard baby, mayonnaise au curry, œufs de caille (supplément de 3€)

Tartare de saumon aux agrumes, noix de Saint Jacques fumée

Thon fumé, thon mariné au soja, gambas au citron vert

Salade de langoustine, mayonnaise au safran, rémoulade de céleri

Terrine de foie gras, magret fumé, pain perdu et confit

## Entrées chaudes

Cassolette de Saint Jacques aux crevettes grises et champignons

Les filets de sole (mer du nord), croquette de crevettes grises maison, sauce hollandaise

Filet de plie chapelure Panko, crème de parmesan

Sole limande au cresson et cerfeuil, scampis frit

Filet de bar farci aux crevettes grises, crème aux zestes de citron vert

Dos de cabillaud rôti sur peau, tomates confites et mozzarella

Médallions de Lotte aux pistils de safran, julienne de légumes

Filet de turbot, gambas frit, mousseline au citron

Escalope de foie gras poêlé au sirop de Liège, cake aux pommes

Croquettes de ris de veau au porto, cannelloni d'aubergines et mozzarella

Ris de veau poêlé, pomme et Calvados

Brochette de St Jacques et jambon Serrano

Saumon confit à l'huile d'olive, asperges, persillade aux œufs

Les légumes d'accompagnement des entrées seront adaptés suivant les saisons.

## Plats

Contre filet de veau moutarde et estragon

Filet pur de veau émulsion au romarin

Entrecôte black Angus grillé sauce poivre et whisky (viande persillée)

Filet pur de bœuf Simmenthal, béarnaise (supplément de 3€)

Filet mignon de bœuf B.B.B., sauce madère et champignons

Carré Ibérico braisé à l'ail doux fumé

Carré de porcelet (cuisson basse température), échalote et morilles

Suprême de pintadeau, foie gras poêlé, sauce aux truffes

Suprême de pintadeau beurre de ciboulette

Magret de canard (dégraissé) aux myrtilles

Magret de canard (dégraissé), petits champignons crévés

Carré d'agneau, croûte de persil, thym et romarin

Filet de pigeonneau, jus de cuisson au balsamique

Filet de cailles ballottine aux pistaches

Filet de bar cuit sur peau, risotto aux asperges vertes crème de parmesan

Les légumes d'accompagnement et sauces peuvent varier suivant les saisons.

## Pommes de terre au choix

Les pommes grenailles sont épluchées à la main

Pommes duchesses

Écrasé de ratte au beurre Normand

Les croquettes sont faites maison

Les quenelles de pommes dauphines maison

Gratin dauphinois à la crème

Nos desserts peuvent être servis de façon individuels ou en gâteau de circonstance

## Les Gâteaux génoise

Mousse chocolat noir et mousse chocolat blanc

Mousse chocolat praliné noisettes

Mousse chocolat blanc et bavarois passion, mangue

Mousse chocolat blanc et spéculoos

Forêt noire

Gâteau fraise, framboises et chantilly

Tiramisu et framboise

Chocolat de Madagascar et crémeux noisette

## Les Gâteaux glacés

Glace vanille sorbet framboise brisûre de meringue coulis et framboises fraîches

Tiramisu amaretto croquant amande et caramel

Glace infusée à la menthe fraîche, sorbet fraises

Glace fraises, chantilly, fraises fraîches et coulis de fruits des bois

Glace caramel et coulis de caramel beurre salé, chantilly et brésilienne

Glace vanille et glace chocolat lacté

Nougat glacé aux amandes de Montélimar, framboises fraîches meringue et coulis

## Pour infos

Les bouchées apéritives (au nombre de 6 par personnes) seront en fonction de la composition du menu choisi et de nos inspirations.

Les légumes sont de première fraîcheur et cuisinés avec soin.

Nous adaptons les légumes en fonction des saisons.

Les glaces et sorbets sont turbinés chez nous.

Les pâtisseries sont confectionnées dans nos cuisines à partir de beurre, crème et œufs.

Nous disposons d'une carte de vins de qualité supérieure moyennant un supplément de prix.

Suivant les saisons, nous vous proposons également des baby homards, du skrei, des asperges, des moules, de la biche, du faisan, du marcassin,...

Walking dinner, retour de Deuil, repas d'affaires (nous consulter)

## Pour les enfants

Jambon fumé et melon

Saumon fumé

Croquettes de fromage maison



Boulettes sauce tomate

Gratin de pâtes au jambon

Escalope de veau, frites

Steak haché, frites



Dame blanche

ou dessert comme les grands

Prix du menu enfant (moins de 12 ans) : 30€

Prix du menu enfant si identique au menu adulte 40€

## Menu classique

APÉRITIF ET MISES EN BOUCHE

UNE ENTRÉE

PLAT

DESSERT

CAFÉ MIGNARDISES

Prix du menu toutes boissons comprises 62 € p. pers. TTC

Crémant et Vins de notre sélection adaptés au menu

Boissons softs et bières comprises durant la durée du repas

Durée du service ± 6h

## Menu élégance

APÉRITIF ET MISES EN BOUCHE

ENTRÉE FROIDE

ENTRÉE CHAUDE

PLAT

DESSERT

CAFÉ MIGNARDISES

Prix du menu toutes boissons comprises 77€ p. pers. TTC

Crémant, Vins de notre sélection adaptés au menu

Boissons softs et bières comprises durant la durée du repas

Durée du service ± 8h



# Menu des saveurs

## APÉRITIF ET MISES EN BOUCHE

### BUFFET POISSONS :

Médallions de saumon aux herbes

Rouget au pesto basilic

Filet de bar aigre doux

Terrine de crabe

Scampis tapenade de tomates

Gambas, écrevisses

Verrines aux crevettes cocktail

Tomates crevettes grises

Crêpes farcies au saumon fumé

Saumon fumé,

Elbot, huile de citron radis

Truite fumé, espadon fumé

Thon mi-cuit épices orientales

Saumon mariné au citron vert et écrevisses

Noix de St Jacques au curry

Jambon italien, coppa

Crudités

Melon, ananas, raisin, fraises, mangues

Mayonnaise, cocktail, tartare

### PLAT

### DESSERT

### CAFÉ MIGNARDISES

Prix du menu toutes boissons comprises 73 € p. pers. TTC

Crémant et Vins de notre sélection adaptés au menu

Boissons softs et bières comprises durant la durée du repas

Durée du service ± 8h

## Menu convivial

### APÉRITIF DINATOIRE

*Assortiment de verrines*

*Mini sandwichs garnis*

*Tortillas*

*Canapains*

*Nems*

*Coupelles chaudes*

### PLAT

### DESSERT

### CAFÉ ET MIGNARDISES

*Uniquement en soirée pour minimum 40 personnes*

*Prix du menu toutes boissons comprises 50 € p. pers. TTC*

*Crémant et Vins de notre sélection adaptés au menu*

*Boissons softs et bières comprises durant la durée du repas*

*Durée du service ± 6h*

# Menu terre et mer

## APÉRITIFS ET MISES EN BOUCHE

### BUFFET :

Médallions de saumon aux herbes	Jambon grillé
Rouget au pesto basilic	sauce curry, sauce bière trappiste
Terrine de crabe	pomme de terre Grenailles
Scampis tapenade tomates	Tomates mozzarella et basilic
Gambas, écrevisses	Courgettes grillées
Tomates crevettes grises	Carottes râpées, choux fleurs,
Crêpes farcies au saumon fumé	cœur de laitue, princesses
Saumon fumé - elbot huile citron radis	
Truite fumée, espadon fumé	
Saumon mariné citron vert et écrevisses	
Jambon italien et coppa	

Ananas, raisin, fraises, melon

Mayonnaise, cocktail, tartare

### DESSERT

### CAFÉ MIGNARDISES

Prix du menu toutes boissons comprises 65 € p. pers. TTC (Minimum 40 personnes)

Crémant et Vins de notre sélection adaptés au menu

Boissons softs et bières comprises durant la durée du repas

Durée du service ± 7h

## Les options

### SORBETS SERVI AVEC UN ALCOOL (SUPPLÉMENT DE 4€)

*Fruits de la passion et Eau de Villée*

*Citron jaune et Eau de Villée*

*Poires et alcool de Poire William*

*Framboises et Eau de Villée*

*Exotique et Limoncello*

*Fraises et Eau de Villée*

*Ananas citron vert et Eau de Villée*

*Kiwi et Limoncello*

*Mandarine et Napoléon*

### L'ASSIETTE DE DESSERTS (SUPPLÉMENT DE 4€)

*Tiramissu spéculoos Amaretto*

*Crème brûlée,*

*Sabayon chocolat blanc*

*Petit Merveilleux*

*Sorbet Poire William*

### L'ASSIETTE DE FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 8€)

*Composé de 5 sortes suivant notre inspiration*

## Buffet à emporter ou livrer

De 15 à 30 personnes 30€ par pers. TTC

Plus 30 personnes 25€ par pers. TTC

Saumon mi cuit aux herbes

Rouget au pesto et tomates confites

Tomates crevettes grises

Pêches au thon

Terrine de crabe à l'Armagnac

Elbot huile de citron et radis

Scampis tomatés, Gambas

Saumon fumé à l'Aneth

Tortilla saumon fumé

Jambon à l'os sur griffe

Jambon italien

Coppa, Genova, Chorizo

Magret fumé

Roti de bœuf au parmesan

Carré de porcelet

Ananas, melon, raisin, kiwi

Pâtes au pesto, ravioles tomatées, pomme de terre

Crudités et sauce d'accompagnement

Petits pains