**Verrine chaude**

**3,5 € la verrine**

Risotto façon paella - coulis de crustacé - chips de chorizo

Soupe de maïs et popcorn

Filet de caille aux airelles - chips de pomme de terre

Médaillon d'agneau en persillade sur piperade

Tortilla de chorizo sur coulis de poivron rouge - chips de Serrano

Minestrone de 7 légumes au pesto vert – toast grillé à l’origan

*D’autres sortes sous forme de cuillère peuvent également vous être proposées*

**Verrine froide**

**3,5 € la verrine**

Céviche de coquille st-Jacques – framboise - ciboulette

Mousse de foie gras - gelée d 'orange

Curaçao - canard fumé - compotée de mandarine

Dés de saumon empereur - coulis de cresson au Wasabi

Tomates mozzarella aceto - purée de roquette

Soupe de laitue froide – avocat – croûtons

Soupe froide de concombre – crabe – huile d’olive

*D’autres sortes sous forme de cuillère peuvent également vous être proposées*

**Proposition d’entrée de poisson servie à table**

**11 € par personne**

Saumon empereur - mousse de céleri - tuile à l'encre de seiche - légumes croquants

**~~~**

Risotto façons paëlla - bisque de crustacés - coulis de poivrons rouge - chips de chorizo

**~~~**

Dos de Cabillaud sur wok de légumes - sauce au curry rouge

**~~~**

Thon rouge mariné au jus d'huîtres et fines herbes - trio de purée de navet et ses chips croquants

**~~~**

Filet de sandre sur purée de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive - minis légumes glacés - fumet de poisson au safran

**~~~**

Dos de cabillaud en croute de pesto rouge - linguines à l'huile de truffe - coulis de poivrons - chips de parmesan

**Buffet froid à 25 €**

**Choix de viandes**

Poulet fermier aux quatre épices

Rôti de porc au poivre noir

**Choix de charcuteries**

Jambon à l'os

Jambon italien et sa garniture de melon

**Accompagnements**

Pêche au thon

Tomate garnie de crevettes roses

Pommes de terre grenailles aux herbes fraiches

Pennes au pesto vert

Farfalles au pesto

**Assortiments de crudités**

Salade mixte – vinaigrette - ciboulette

Julienne de carottes à l’huile d'olive citronnée

Émincé de concombre à l'aneth

Tomates à la grecque *(feta - poivrons – olives – oignons - origan)*

**Sauces**

Tartare

Mayonnaise

Cocktail

**Buffet froid à 28 €**

**Choix de viandes**

Roastbeef caramélisé au miel

Poulet fermier aux quatre épices

Rôti de porc au poivre noir

Pâté ardennais

**Choix de charcuteries**

Jambon à l'os

Jambon italien et sa garniture de melon

Chorizo

Coppa

**Accompagnements**

Saumon fumé et sa garniture nordique

Pêche au thon

Tomate garnie de crevettes grises

Pommes de terre grenailles aux herbes fraiches

Pennes au pesto vert

Farfalles au pesto

**Assortiments de crudités**

Salade mixte – vinaigrette - ciboulette

Julienne de carottes à l’huile d'olive citronnée

Émincé de concombre à l'aneth

Tomates à la grecque *(feta - poivrons – olives – oignons - origan)*

**Sauces**

Tartare

Mayonnaise

Cocktail

**Buffet froid à 30 €**

**Choix de viandes**

Porchetta

Roastbeef caramélisé au miel

Poulet fermier aux quatre épices

Rôti de porc au poivre noir

Pâté ardennais

**Choix de charcuteries**

Jambon à l'os

Jambon italien et sa garniture de melon

Chorizo

Coppa

Saucisson jambon

**Accompagnements**

Taboulé aux fruits secs

Saumon fumé et sa garniture nordique

Méli-mélo de pêche au thon et crabe

Tomates garnies de crevettes grises

Pommes de terre grenailles aux herbes fraiches

Pennes au pesto vert

Farfalles au pesto

**Assortiments de crudités**

Salade mixte – vinaigrette - ciboulette

Julienne de carottes à l’huile d'olive citronnée

Émincé de concombre à l'aneth

Tomates à la grecque *(feta - poivrons – olives – oignons - origan)*

Roquette - crème balsamique - parmesan

**Sauces**

Tartare

Mayonnaise

Cocktail

Aïoli

**Buffet Méditerranéen à 33 €**

**Choix de viandes**

VI tello tonnato (rôti de veau sauce au thon)

Rôti de dinde au cinq épices

Porchetta

Poulet grillé

**Choix de charcuterie**

Pancetta

Coppa

Chorizo

Jambon italien

lomo de porc grillé

**Choix de crustacés**

Gambas grillées à l'origan et citron vert

Salade de poulpes aux fines herbes

Calamars à la vinaigrette à l 'ail

**Accompagnements**

Pennes au pesto vert et parmesan

Tomate à la grecque

Émincé de courgettes grillées aux herbes de Provence

Farfalles à l'huile de truffe

**Sauces**

Tartare

Mayonnaise

Cocktail

Aïoli

**Buffet Chaud à 35 €**

**Choix de viandes**

Filet de caille poêlée sauce aux chicons

Brochette de poulet aux quatre épices

Minis boulettes rôties au coulis de tomates

**Choix de crustacés**

Gambas à l’ail

Calamars Romana

Scampis au gingembre

**Féculents**

Pommes grenailles à l’origan

Risotto façon paëlla

Gratin dauphinois

Linguines à l’huile de sésame

**Légumes**

Wok de légumes à l’huile de sésame

Lasagne de courgettes et aubergines

Trio de légumes glacés

**Buffet Chaud à 40 €**

**Choix de viandes**

Filet de caille poêlée sauce aux chicons

Brochette de poulet aux quatre épices

Minis boulettes rôties au coulis de tomates

Boulettes kefta

Émincé de porc aigre doux

**Choix de crustacés**

Gambas à l’ail

Calamars Romana

Scampis au gingembre

Gambas à la crème d’origan

Waterzooï de saumon aux minis légumes

**Féculents**

Pommes grenailles à l’origan

Risotto façon paëlla

Gratin dauphinois

Linguines à l’huile de sésame

Farfalles crème tartufo

**Légumes**

Wok de légumes à l’huile de sésame

Lasagne de courgettes et aubergines

Trio de légumes glacés

Chicons caramélisés

**Buffet 3 sortes de pâtes**

**15 €**

Spaghettis bolognaise

Macaronis fromage/jambon

Pennes à la carbonara

Servi avec : Parmesan, gruyère râpé

**Buffet 4 sortes de pâtes**

**20 €**

Spaghettis bolognaise

Macaronis fromage/jambon

Tagliatelles à la carbonara

Pennes aux quatre fromages

Servi avec : Parmesan, gruyère râpé

**Buffet 5 sortes de pâtes**

**22 €**

Spaghettis bolognaise

Macaronis fromage/jambon

Tagliatelles à la carbonara

Pennes aux quatre fromages

Farfalles crème à la truffe

Servi avec : Parmesan, gruyère râpé

**Menu chaud à 27 €**

**Entrée**

Saumon empereur

Mousse de céleri

Tuile à l’encre de seiche

Légumes croquants

**Plat**

Ballotine de volaille farcie sauce aux chicons

Grappe de tomates sherry rôties

Risotto au mascarpone

**Dessert**

Profiteroles

Tiramisu

Moelleux chocolat

**Menu chaud à 30 €**

**Entrée**

Thon rouge mariné au jus d’huitre et fines herbes

Trio de purée de navet

Chips croquants

**Plat**

Filet de poulet jaune cuisson basse température

Lasagne de légumes

Pommes amandines

**Dessert**

Profiteroles

Tiramisu

Moelleux chocolat

**Menu chaud à 35 €**

**Entrée**

Raviole de coquille Saint-Jacques

Sauce aux crustacés

**Plat**

Filet de canette aux agrumes

Sauce à l’orange

Gratin dauphinois

**Dessert**

Profiteroles

Tiramisu

Moelleux chocolat

**Pains garnis**

**2,8 € la miche**

Pâté ardennais - confiture d'oignons

Magret de canard fumé - compotée d’orange sanguine

Fromage de brie - sirop de liège au noisette

Crevettes grises - mesclun

Jambon Serrano - crème basilic blanche

Jambon à l'os - crudités

Foie gras - confiture de figue

Saumon fumé - fromage blanc à l'aneth

Chorizo - roquette

Fromage de chèvre - miel d'acacia

Poulet curry

**Menu de réception à 39 €**

**Chaud & froid**

**Apéritif**

Bulles ou kir

Jus d’orange

Olives – chips – minis tapas

**Buffet froid**

Pêche au thon

Saumon en belle vue

Cascade d’écrevisses

Tomates crevettes

Roti de porc poivre noir

Poulet fermier aux quatre épices

Jambon à l’os

Chorizo

**Buffet chaud**

Brochette de poulet

Émincé de porc sauce aigre douce

Paëlla

Pâtes aux deux sauces

**Féculents**

Pomme grenailles à l’origan

Gratin dauphinois

Rizotto

**Buffet crudités**

Salade

Tomates à la grecque

Chou à l’italienne

Julienne de carottes

Taboulé

**Sauces**

Tartare – Mayonnaise – Cocktail – Aïoli

**Repas dinatoire à 22 €**

**Apéritif**

Bulles ou kir

Jus d’orange

**Pain surprise**

6 sortes de mini sandwiches (à définir)

2 verrines

2 mini pizzas

2 tortillas

**Apéritif**

4 sortes de mousseux et Prosecco de 6 € à 15 € la bouteille

**Vins**

Vin blanc ou rouge de 6,5 € à 17 € la bouteille

*Mise en dégustation pour le choix de l’apéritif et des vins*

**Mignardises**

**4€ la mignardise**

Mini tartelette crème de citron

Mini éclair au chocolat

Parfait glacé au Grand Marnier

Veloutine de chocolat - dentelle de pistache

Mini mousse au chocolat - compotée d'orange

Mini mousse de fraise et son coulis

Mini bavarois vanille - coulis d'ananas

Mousse de pralin

Soupe de fruits rouges

Mini panna cotta aux fruits rouges

**Gâteau**

**4 € la part**

Crème fraiche

Crème fraiche chocolat

Chocolat ganache

Bavarois aux framboises

Bavarois aux fraises

Bavarois aux fruits

**Pièce montée**

En version gâteau – goût à déterminer **– 4,5 € la part**

**Modalités**

**Sont compris dans le prix**

Le pain et le beurre

**Sont à charge du client**

Nappage, serviettes

Boissons via le brasseur de la salle si pas libre de brasseur

Dressage et débarrassage de la salle

Livraison 2,0 €/km

**En option**

Service de salle par du personnel qualifié: 15€/heure

Conseillé :

1 garçon pour 20 convives

2 personnes en service bar

**Paiement**

Acompte de 60% à la réservation et le solde après le banquet

N° compte : BE15 7320 7287 4030

Communication: nom + prénom + date banquet

**Personne de contact**

**Traiteur Strée Benoit**

**0497-68.53.10**

**Traiteur.streebenoit@outlook.be**