

Prix Htva

LES BUFFETS FROIDS

LE BUFFET CAMPAGNARD

Prix/personne **Adulte : 17.60€** **Enfant : 11.55€**

Saucissons divers, jambon cuit, terrines et confit d'oignons, pilons de poulet rôtis, filets de volaille aux herbes, Sobressa, jambon d'Ardenne (& melon en saison), charcuteries diverses, crudités (salade mixte, carottes râpées, salade de tomates, concombres, choux rouge, blanc, céleri, salade de haricots... 5 crudités différentes selon saison), sauces (2), salade de pommes de terre, salade de pâtes préparées, cornichons, oignons au vinaigre, beurre, petits pains.

LE BUFFET ITALIEN

Prix/personne **Adulte : 20.35€** **Enfant : 16.80€**

Jambon italien (& melon en saison), Sobressa, mortadelle, lard braisé italien, filets de poulet, tartare de bœuf à l'huile de truffe, charcuteries diverses, salade au parmesan, salade de concombres, de carottes, de céleri aux pommes, salades de tomates mozarella, salade italienne, salades de pâtes (3 parmi: aux tomates séchées, aux olives, aux oignons rouges & persil plat, aux poivrons...), sauces, beurre, pain.

LE BUFFET TRADITIONNEL

Prix/personne **Adulte : 24.20€** **Enfant : 16.50€**

Saumon en bellevue & fumé, pêches au thon, tomates crevettes grises, mousseline de poisson, décor d'écrevisses, charcuteries diverses, jambon cuit, jambon italien (& melon en saison), salade mixte, crudités (4), salade de pâtes, salade de pommes de terre, sauces, beurre, petits pains.

LE BUFFET DES ÎLES

Prix/personne **Adulte : 25.00€** **Enfant : 16.50€**

Saumon en bellevue, saumon fumé, oranges farcies en cocktail de crabe, cocktail de crevettes grises, buisson de scampis & gambas, truite fumée, jambon fumé en salade de melon & framboise (en saison), jambon de cochon de lait au miel & ananas, crudités (4) et salades mixtes, salade de pommes de terre aux pommes, taboulé, charcuteries diverses (pain de veau, Sobressa, saucisson de poulet aux herbes...) en garniture de fruits, salade de poulet à l'aigre doux, sauces, beurre, pain.

LES BUFFETS FROIDS & PLATS CHAUDS

Le buffet est composé de hors d'œuvre généralement élaboré à partir du buffet traditionnel en limitant le nombre de produits, sans l'entièreté des crudités et sans féculents. Le buffet hors d'œuvre qui vous permettra de faire votre assiette d'entrée. La seconde partie du buffet (le chaud) est également présentée en self dans les «chafing dish», type de bain marie (composition à définir).

LE BUFFET FROID & CHAUD CLASSIQUE

Prix/personne **Adulte : ± 40.70€*** **Enfant : ± 25.30€***
*selon choix des produits

LES PLATS UNIQUES (livrés en chafing)

La choucroute «classique» **16.00€/pers.**
Choux, lard, une francfort, saucisson polonais, purée et pain, livré en bain-marie.

La choucroute «royale» **22.00€/pers.**
Idem classique + jambonneau et minis cervelas.

La paella «mixte» **16.50€/pers.**
Paella viande et poisson, pilon de poulet, pain, livré en bain-marie.

La paella «royale» **23.10€/pers.**
Idem mixte + brochette de scampis, gambas, calamars grillés, filet de rouget, pain.

Couscous «royal» **21.45€/pers.**
Semoule, pot au feu de légumes, merguez grillées, tranches de gigot grillées (ou mijotées), pilons de poulet.

La tartiflette **20.35€/pers.**
Choix de charcuterie, crudités (4), salade mixte, tartiflette, sauces, beurre, pain.

La raclette **22.55€/pers.**
Choix de charcuterie, crudités (4), salade mixte, appareil à raclette avec fromage (300 gr/pers.), pommes de terre en chemise, sauces, beurre, pain.

Plats chauds classiques **±18.70€/pers.**
Mignons de volaille (sauce à définir), gratin, jardinière (autres choix possible sur demande).

LES DESSERTS

Gâteau pâtisserie **6.00€/pers.**

Bavarois **6.50€/pers.**

Gâteau ou agneau glacé **5.50€/pers.**

Mignardises **2.20€/pièce**

réductions pâtisseries : misérables, javanais, croûtes citron, minis-mousses au chocolat, crèmes brûlées...

AUTRES SERVICES

Nous pouvons également assurer :

- » La livraison de la vaisselle (remise sale), le mobilier ou tout autre matériel.
Plus d'infos : www.receptiomat.be
- » Le service.
- » Le dressage des tables et la décoration florale.
- » Les boissons : vins, mousseux, soft...
- » La livraison d'un chapiteau, d'un château gonflable, du mobilier, de la décoration.
- » L'animation musicale : DJ, orchestre...
- » Grimage, clown...

Nous vous proposons du «cléf sur porte», nous organisons l'entièreté de votre réception de A à Z.

REMARQUES & DIVERS

- » Le prix est rendu pour un buffet livré dans la région hutoise, sans vaisselle ni service. Les plats et la vaisselle doivent être rapportés propres. Une option «remise non lavées» vous est proposée moyennant un supplément de 1,00€/pers.
- » La mise en place du buffet est assurée par nos soins (table dressée par vos soins).
- » Les prix annoncés vous sont donnés à titre indicatif et peuvent subir des modifications (dégressif suivant le nombre de convives...).
- » Prix htva (6 %) & sans service.
- » Attention : la liste des produits repris dans les différents buffets est donnée à titre d'exemple. Selon la saison, il est possible de changer ou d'ajouter un produit...



+32 (0)475 55 84 40
info@traiteurmichelmarchand.be
Grand Route 101
4500 Tihange