

Nos Buffets Froids

Le Buffet « Petit déjeuner français »

7 €/pers.

- Petits pains au chocolat
- Croissants sucrés et nature
- Pain brioché

Plus copieux ...

Le Buffet « Petit déjeuner français, plus »

11 €/pers.

- Assortiment de petits pains
- Beurre, confitures, sirop de Liège, chocolat à tartiner
- Assortiment de charcuteries (jambon à l'os, saucisson au jambon, salami)
- Assortiment de fromages
- Assortiment de céréales

Possibilité de rajouter:

(supplément de 4 €/pers.)

- Omelettes
- Œufs brouillés
- Œufs durs ou à la coque

Boissons à discrétion:

(supplément de 6 €/pers.)

- Eau plate, eau pétillante
- Jus d'orange
- Thé, café, lait, chocolat chaud

Nos Buffets Froids

Le Buffet « Entrée »

15 €/pers.

- Brochettes de scampis aux fruits
- Saumon fumé maison tranché
- Râté de poissons maison
- Assortiment de pâtés artisanaux de la région
- Jambon italien et son melon
- Salades de carottes, choux, céleri et tomates
- Salade mixte et sa vinaigrette
- Salade de pâtes
- Sauces cocktail et tartare

Le buffet Enfants

8 €/pers.

- Saucisson au jambon
- Salami
- Soudin blanc
- Jambon maison
- 1/2 œuf dur
- Carottes, pomme de terre, salade de tomates, mayonnaise

Nos Buffets Froids

Le Cocktail Dinatoire :

15 €/pers.

Présenté sur plats avec dentelles

- *3 parisiennes garnies (salade de crabe, salade de thon, saumon fumé, américain, jambon, fromage, salami, ...)*
- *3 zakouskis chauds (mini quiches, mini pizzas, mini loempias, mini scampis frits, mini vidés, ...)*
- *3 zakouskis froids (mousse de saumon, saumon fumé, fromage aux fines herbes, ...)*
- *Ranier de crudités et sauces diverses*

Possibilités de variantes :

(sur devis)

- *Mignardises sucrées et fruitées*
- *Suissons de brochettes de salaisons aux fruits*
- *Guillères apéritives, etc ...*

Boissons à discrétion:

+10 €/pers.

- *Mousseux de bonne qualité*
- *Xir*
- *Vin blanc ou vin rouge*
- *Jus d'orange*

Nos Buffets Froids

Le Sandwich-Bar :

15 €/pers.

- *Salade de thon*
- *Salade de poulet curry*
- *Filet américain préparé*
- *Saucisson au jambon artisanal*
- *Jambon maison artisanal*
- *Salami, jambon d'Ardennes*
- *Gouda en tranches présenté sur plat*
- *Tornichons, oignons, beurre, sauce moutarde, mayonnaise*
- *Salade verte, tomates en rondelles et œufs cuits durs*
- *Assortiment de petits pains*

Possibilités de rajouter

- *Salade de concombre* 1,00 €/pers.
- *Saumon fumé en tranche* 2,00 €/pers.
- *Salade de viandes* 1,00 €/pers.
- *Salade de tomates* 1,00 €/pers.
- *Salade de crabe* 1,20 €/pers.
- Salade bar : 5 sortes de crudités maison 5,50 €/pers.

Nos Buffets Froids

Le Buffet de nos fagnes

14 €/pers.

- Boudin blanc
- Saucisson au jambon
- Salami
- 1/2 œuf dur
- Jambon à l'os
- 1/2 tranche de pâté de la région
- Dilon de poulet mariné
- Salades de carottes, céleri, salade de pomme de terre, 1/4 tomate
- Sauces froides

Le Buffet Découverte

20 €/pers.

- Tomate aux crevettes roses
- Râté de poissons
- Rêche au thon
- Salami
- Rôti de porc aux herbes
- Palette de boudin blanc et noir
- Râté ardennais
- Roulade de jambon maison aux asperges
- Charcuterie fumée
- 1/2 œuf dur
- Assortiment de crudités : salades de concombre, de chou, de céleri, de carottes, de pomme de terre aux fines herbes, sauces cocktail, tartare et curry

Nos Buffets Froids

Le Buffet des Bobelins

22 €/pers.

- Saumon Bellevue mariné aux épices orientales
- Gambas grillés
- Œufs farcis à la mousse de saumon
- Râté de poissons maison
- Jambon à l'os cuit au four
- Assortiment de pâtés artisanaux de la région
- Rosbif braisé aux 7 poivres
- Dilon de poulet mariné au miel d'acacia
- Jambon d'Ardenne et son melon
- Assortiment de crudités :salade de concombre, de céleri, de carottes, de pomme de terre aux fines herbes, taboulé oriental, salade multi légumes (poivrons, tomates, olives, haricots ...) sauces cocktail, tartare (+ de 10 pers. = salade de pâtes en +)

Le Buffet des Aqualiens

26 €/pers.

- Brochettes de scampis aux fruits
- Saumon fumé sauce aigrette
- Saumon Bellevue mariné aux épices orientales
- Tomates océanes (riz + crustacés)
- Rôti de porc aux herbes
- Rosbif braisé aux 7 poivres
- Jambon italien et son melon
- Poitrine dijonnaise
- Râté en crouste
- Cure de volaille et ses légumes
- Assortiment de crudités :salade de concombre, de céleri, de carottes, de pomme de terre aux fines herbes, taboulé oriental, salade multi légumes (poivrons, tomates, olives, haricots ...) sauces cocktail, tartare (+ de 10 pers. = salade de pâtes en +)

Nos Buffets Froids

Le Buffet « Méditerranéen »

31 €/pers.

- Jambon italien et son melon
- Tomates mozzarellas
- Tranchettes de Lancetta maigre
- Salami Edouard (poivré)
- Saucisson Sopressa
- Saucisson Chorizo (Espagne)
- Jambon aux fines herbes Gallegento
- Brochettes de scampis aux fruits frais
- Rôtis de poissons maison
- Saumon fumé
- Salade Bar : Salade multi légumes, salades de carottes, de chou, de céleri, salade de pâtes, taboulé oriental, sauces cocktail et tartare

Possibilité de rajouter

- Tomates crevettes roses 3,00 €/pers.
- Tomates crevettes grises prix du jour/pers.
- Saumon Bellevue 3,00 €/pers.
- Rôtis de poissons aux trois couleurs 3,00 €/pers.
- Dilon de poulet rôti au miel 2,00 €/pers.
- Jambon maison artisanal sur griffe (min. 30 personnes) prix au poids (+ ou - 5,5 kg) 15 €/kg
- 1/2 œuf mimosas 1,50 €/pers.

Nos Assiettes froides

L'Assiette froide de charcuteries

11 €/pers.

Boudin blanc, saucisse au jambon, salami, jambon à l'os, 1/2 tranche de pâté, pilon de poulet, salade de carottes, salade de céleri, salade de pomme de terre, tomates mayonnaise

L'Assiette froide italienne

14 €/pers.

Salade de carottes, salade, salade de céleri, salade de pâtes, salami au poivre italien, 1 tranche de Fiocco, 1 tranche de jambon italien et son melon frais, 3 tranches de Genova, 1 tranche de Lancetta, 1 tranche de jambon de Parme, 1/4 de tomate

L'Assiette mixte

17 €/pers.

Salade de carottes, salade de pâtes, boudin blanc, saucisson au jambon, jambon à l'os, saumon fumé en tranches, tomates crevettes, œuf, tomates, sauces

L'Assiette de poissons

20 €/pers.

Saumon fumé en tranches, pâté de poissons maison, tomate crevettes, scampi, œuf, tomates, salade de carottes, salade de céleri, salade, sauces

Compris dans le prix : pain et beurre

Quelques Spécialités

Le plateau de fromages à partir de 8,00 €/pers.

L'assortiment de zakouskis froid 0,60 €/pièce
ou chaud 1,00 €/pièce

L'assortiment de mignardises à partir de 1,00 €/pièce

Sandwich fermé 3,40 €/pièce

1/2 sandwich garni (crabe, thon, usa, saumon fumé ...) 2,80 €/pièce

1/2 parisienne garnie 1,80 €/pièce

Le pain campagnard « surprise » garni :

* 1 kg (5 personnes) à 20 €

* 3 kg (12 personnes) à 44 €

L'Assortiment de Pains & Beurre pour Buffet

- *Epis, tresses, couronnes, gris, ...* 2,00 €/pers.
- *Demi baguette et beurre* 1,00 €/pers.

Nos Desserts

Le Buffet Dessert

10 €/pers.

- *Savarois framboise*
- *Javanais*
- *Misérables*
- *Mini éclairs*

Le Buffet Mignardises Prestige

12 €/pers.

Assortiment de mignardises

Pièce Montée en Glace (thème à définir)

6 €/pers.

2 goûts + coulis

Assortiment de Cartes de la Région

5 €/pers.

- *Au riz*
- *Au sucre*
- *De Ferriers ...etc*



Nos Grillades au Feu de Bois

Proposition « Apéritif »

6 €/pers.

Assortiment de mini boudins, saucisses et merguez à présenter sur plat

Proposition « Entrées »

- *Buffet froid en entrée ou*
- *Entrées à la carte*

Les Grillades « Enfants »

8 €/pers.

- *1 saucisse*
- *1 pilon de poulet*
- *1/2 salade bar*
- *Au Choix*
 - *Brochette de porc ou dinde* 7,00 €/pers.
 - *Brochette de bœuf nature* 9,00 €/pers.
 - *Boudin blanc* 3,50 €/pers.
 - *Saucisse de campagne* 3,50 €/pers.

Salade Bar

10 €/pers.

Salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, pommes de terre péteées, 2 sauces froides (cocktail et tartare)

Sauces (en supplément)

- *Sauces chaudes* 2,00 €/pers.
(provençale, poivre vert, béarnaise, champignons, ...)
- *Sauces froides* 1,00 €/pers.
(Aioli, cocktail, curry, tartare, poivre vert, béarnaise, ...)

Nos Grillades au Feu de Bois

Les Grillades « Brochettes »

17 €/pers.

- 1 brochette de dinde ou de porc nature ou marinée (+ ou - 200 gr)
- 1 saucisse ardennaise (150 gr)
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, pommes de terre péteés, 2 sauces froides (cocktail et tartare) + 1 sauce à réchauffer béarnaise

Les Grillades « Brochettes Bœuf »

19 €/pers.

- 1 brochette de bœuf nature ou marinée (+ ou - 200 gr)
- 1 saucisse ardennaise (150 gr)
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, pommes de terre péteés, 3 sauces froides (cocktail, tartare et curry)

Les Grillades « Volaille »

19 €/pers.

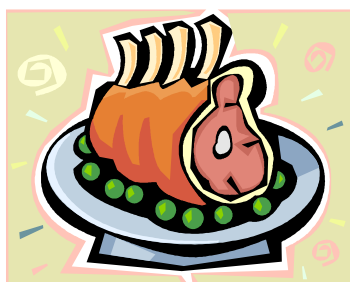
- 1 pilon de poulet nature ou mariné
- 1 brochette de dinde
- 1 brochette de volaille
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, pommes de terre péteés, 3 sauces froides (cocktail, tartare et curry)

Nos Grillades au Feu de Bois

Les Grillades « Pochonnailles »

20 €/pers.

- Tranchette de noix de porc
- 1 ribs précuit et mariné
- 1 saucisse ardennaise
- Carré de porcelet saumuré
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, pommes de terre péteés, 2 sauces froides (cocktail et tartare)



Méchoui « traditionnel »

dès 20 €/pers.

Avec agneau entier à la broche

- Couscous
- Agneau, merguez
- Bouillon de légumes
- Semoule
- Thé traditionnel
- Puisson

Nos Grillades au Feu de Bois

Les Grillades « Mixed Grill »

22 €/pers.

- 4 sortes de viandes assaisonnées (Côtes d'agneau, filet de porc, mini steak, filet de volaille)
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, chou, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, pommes de terre péteées, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare et curry)

Les Grillades « Extra Mixed Grill »

25 €/pers.

(min. 12 couverts) Assortiment de viandes de première qualité : 3 sortes de viandes en grandes pièces

- Le grand gigot d'agneau mariné à l'ail (à trancher à la minute)
- Le « Valeureux » (Spécialité maison : grande pièce de boeuf très tendre aux 7 poivres)
- Le grand filet de dinde mariné à l'exotique ou tranchette de noix de porc
- Saucisse ardennaise
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, chou, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, pommes de terre péteées, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare et curry)

Nos Grillades au Feu de Bois

Les Grillades « Petit Gourmand »

30 €/pers.

- Le « Valeureux » (Spécialité maison : grande pièce de boeuf)
- Carré de porcelet saumuré
- Saucisse ardennaise
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pommes de terre, 2 sauces froides (cocktail et tarte)
- Vin rouge : vin de pays (1/2 bouteille /pers.)
- Eaux de Spa

Les Grillades « Grand Gourmand »

40 €/pers.

- Apéritif : • Assortiment de petits boudins, de petites saucisses, merguez, etc
présentés sur plats avec dentelles et pics
- • Sangria aux fruits frais ou punch maison et jus d'orange

Pour le repas :

- Le « Valeureux » (Spécialité maison : grande pièce de boeuf)
- Gigot d'agneau
- Grande pièce de dinde marinée
- Salade bar : salade de concombres, carottes, céleri, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pommes de terre, 3 sauces froides (cocktail, tarte et curry)
- Vin rouge et eaux de Spa

Dessert à choisir + café : pâtisseries de la région, flan, mousse au chocolat

Pièce montée glacée ou Savoie

+ 4,00 €/pers.

(thème au choix)

Nos Pierrades

Pierrade « trois sortes de viandes »

20 €/pers.

Viande fraîche sélectionnée (+ou- 350gr) présentée et garnie sur plat

- Viande de boeuf (aloyau de 1er choix)
- Viande de porc (filet de porc 1er choix)
- Viande de dinde (filet de dinde 1er choix)

Pierrade « gourmet »

22,50 €/pers.

- Viande de boeuf (aloyau de 1er choix)
- Viande de porc (filet de porc 1er choix)
- Viande de dinde (filet de dinde 1er choix)
- Côte d'agneau épicée et marinée

Pierrade «super gourmet »

24,10 €/pers.

Viande (+ou- 450gr à 500gr) présentée et garnie sur plat

- Viande de boeuf (aloyau de 1er choix)
- Viande de porc (filet de porc 1er choix)
- Viande de dinde (filet de dinde 1er choix)
- Côte d'agneau épicée et marinée
- Mini steak haché avec épices
- Saucisse, merguez

Nos Pierrades

Pierrade « exotique »

27,40 €/pers.

Viande (+ou- 400gr) présentée et garnie sur plat avec épices séparées

- *Steak de gibier*
- *Magret de canard*
- *Autruche*
- *Entrecôte persillée irlandaise*

Pierrade « de la Mer »

27,80 €/pers.

Présentée sur plat avec épices séparées

- *Calamars*
- *Scampis*
- *Saumon*
- *Lotte*
- *St Jacques*

*Les pierrades seront accompagnées de crudités,
de sauces diverses et de pommes de terre*