



BUFFETS FROIDS

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

Email :

frederic@restoduc.be

Livré et dressé, sans service, à Bruxelles (hors Bruxelles : devis sur mesure)
Minimum de 15 personnes

Formules

8 Viandes
4 poissons 4 viandes
5 poissons 5 viandes
8 poissons

Nos plats poissons et crustacés :

- Le saumon en belle vue
- Le saumon fumé artisanal
- Le saumon Gravelax à la Dyle
- Les roulades de saumon fumé au fromage frais
- Le duo de truites et anguilles fumées, Blinis et fromage frais
- Les Tomates crevettes grises
- Le carpaccio de thon rouge, vinaigrette aux graines de sésames
- Le carpaccio de poulpe, huile extra vierge et coriandre
- Le carpaccio de saumon, effiloché de pomme et vinaigrette au Yuzu
- Les st Jacques poêlées sur tapenade d'olives noires
- Le filet de bar sauce huile vierge
- La salade niçoise et la salade de linguine aux scampis
- Le sashimi de thon rouge et graine de sésames aux algues Wakamé
- Le sashimi de saumon aux algues Wakamé
- La tortilla au thon et poivrons doux
- Les scampis et légumes thaï sauce au curry vert
- Les brochettes de scampis au curry léger de Madras
- Carpaccio d'espadon légèrement fumé
- Les bulots mayonnaises
- Sushis 3 pièces (Thon, saumon et surimi)
- Le ½ Homard en belle vue (450g)

Nos plats de viandes et charcuteries :

- Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix
- Les roulades de bœuf Holstein
- Le magret de canard fumé
- Jambon cuit à la truffe d'été
- Le carpaccio de canard et copeaux de foie gras
- Le Jambon cru Ganda aux fruits de saisons
- Le jambon Serrano aux fruits de saison (au melon)
- Le rôti de cochon de lait au miel et moutarde
- La tortillas au chorizo et légumes du SUD
- 2 antipastis (pancetta, Bressaola, coppa, spianata,)
- Suprême de poulet fermier fumé, aux tapenades d'olives et poivrons rouge
- Les darnes de la basse-cour parfumées au tartare de courgettes
- La Tourie de boudin noir et blanc
- Le duo de terrines « lapin aux noisettes et marcassin en croûte »
- Le saucisson au poivre et les rillettes pur porc
- Le foie gras de canard et confit d'oignons
- Le foie gras d'oie et son confit de chicon
- Le choix de 5 fromages affinés

Compris dans toutes nos formules Froides :

NOUS CHOISISSONS POUR VOUS EN FONCTION de la SAISON et des stocks

2 sortes de féculents du moment,

Exemples :

- Taboulé à l'orientale
- Salade de Quinoa aux légumes grillés
- La salade Boulgour avocat et feta
- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade de pommes de terre à l'ancienne

4 sortes de salades et crudités de saison

Exemples :

- Salade de concombres, Salade de jeunes pousses
- Salade betterave, Céleri rave au raifort, roquette,
- Choux blanc, Choux fleur, haricots verts
- Salade Coleslaw, salade verte.

Choix de 2 sauces

Exemples :

- Mayonnaise
- Cocktail
- Andalouse
- Ketchup

2 pains et beurre

Nos buffets définis

Echoppes fromages

Choix de 8 fromages affinés – 200 grammes par personne

Cascade de raisins, figues et noix
Sirop de Liège et confiture de figues
Pains et beurre

Buffet végétarien « côté jardin »

Salade de quinoa aux aubergines et courgettes grillées
Salade de pâte à l'italienne (roquette, parmesan, pesto, billes de mozzarella),
Salade de pomme de terre, huile de noisette
Houmous, fromage blanc et pain libanais

La roue de Brie
La buche de chèvre
Carpaccio de tomates et stracciatella, poivre et basilic frais
Tortillas de courgettes et jeunes carottes
Poivrons rôti et bouton d'artichauts
Tartare de tomates et courgettes et billes de mozzarella

Salade de jeunes pousses aux fruits secs,
Salade betterave aux noix de cajou et coriandre
Céleri rave au raifort
Salade Coleslaw

Pains et beurre

Les desserts :

Buffet de 3 douceurs belges

La mousse au chocolat, le riz au lait vanillé, la mousse aux spéculoos

Buffet de desserts tradition

Exemple selon nos inspirations

Les pâtisseries en réduction (Javanais, tiramisu, bavaois framboise, chocolat, passion, abricot, nougat, ...)

Buffet de 4 mignardises

Exemple selon nos inspirations

Tartelette citron, carré opéra, barquette framboise, éclair café, éclair chocolat,
Feuilletine pistache, barquette abricot
Tartelette chocolat, ganache Sao tomé
Rectangle croustillant, tartelette Vénézuélien, carré Brownies

Boissons

Forfait soft

Gobelet et serviettes

Eaux plate et pétillante, Coca et coca zéro, jus d'orange – bouteilles de 1.5l – 0.75cl par personne

Bouteille de mousseux

Bouteille de Vins blanc ou rouge

Options facultatives :

Service

Le serveur – Minimum 5 heures

Matériel

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service
Assiettes, couverts, verres et matériel de service

Tables, chaises et nappage sur devis

Boissons à volonté (avec service obligatoire)

Mousseux

Vin rouge et blanc de qualité

Boissons softs

Café et thé