

FESTIN

Traiteur gourmand - Epicerie fine

Proposition de menu 2023

Table des matières

L'emporté

- 1) Formules apéritives
- 2) Entrée en wek
- 3) Entrée a dresser sur assiettes
- 4) Plats a dresser
- 5) formules buffet chaud
- 6) formules buffet froid
- 7) Poke bowl et ramen
- 8) buffet poke bowl

Formules apéritives

Nos verrines 2.00€ / pièce

Pour une raison écologique nous avons optez pour des verrines.

celle-ci on un couvercle ce qui permet une conservation de 3 jours dans le frigo.

Nous travaillons selon notre inspiration et selon les produits de saisons. vous avez le choix entre végétarienne, poisson ou viande . l'idéal pour un apéritif est de 3 par personnes.

Quelques exemple en photo



Proposition de menu à emporter

Nos entrées en weks

Pratique pour chez soi ou dans une salle équipées .

Un four ménagers peut contenir jusqu'à 16 weks, il se réchauffe à 160° pendant 20 minutes avec le couvercle en verre et un fond d'eau. Il suffit ensuite de déposer à table et déguster dedans.

Nous réutilisons les weks, donc vous devez nous les rendre propres.



Ici comme exemple une entrée chaude incontournable:
la raviolis de homard aux petits légumes bio de la ferme, sauce bisquée et effilochée de homard
16.50



Ici comme exemple une entrée froide incontournable:
Le tartare de Gambas cuits, mousse de Saint Jacques, huile au basilic 16.50

Entrée chaude wek

Roulades de sole limande, sauce nantua et ravioles de soles aux crevettes grises	15.50
Scampis, sauce au curry coco et ravioles aux scampis	13.50
Ravioles d'aubergines fumées, ratatouille de légumes bio, sauce napolitaine V	12.50
Ravioles de homards aux petits légumes et sauce bisquée	16.50
Nage de Saint Jacques, et scampis beurre blanc et légumes	16.50
Parmentier de canard, sauce au porto et truffe	15.50
Ris de veau de coeur, ravioles de foie gras et cèpes sauce bordelaise	17.50
Velouté du moment, aux légumes bio de la ferme de Pâques Crumble de parmesan	6.50

Entrée froide wek

Saumon gravlax marinée aux agrumes, huiles de cebettes et crème citronnée, saladine d'herbes	16.50
Tartare de Gambas cuits, mousse de Saint Jacques, huile au basilic	16.50
Ceviche de daurade au fruit de la passion	15.50
Magret de canard fumé, mousse de foie gras, roquettes et rapure de truffe	18.50
Truite fumée du fourneau marchand, pickels de légumes, caviar de truite, et mousse de fromage frais	15.50
Inspiration végétarienne selon nos produits de saisons	12.50

Entrée à dresser sur assiettes



**La plus populaire de nos entrées,
valider par de nombreux convives**

Dôme de Saint Jacques, tartare au citron confit, mousse de raifort, coulis de persil, tuile aux algues
16.50

Notre foie gras maison au poivre sauvage, crumble de noisette et chutney mangue et échalotte	18.50
Maki de thon rouge en tartare, mayonnaise au wasabi et wakamé	16.50
Terrine aux deux saumon, saladine d'herbes et sauce cocktail	10.00
Pithiviers de Saint Jacques à la truffe, sauce bordelaise	16.50
Saint-Jacques gratiné dans sa coquilles aux petits légumes	12.50
Carpaccio de Saint jacques (à la truffe ou au algues et yuzu)	12.50
Fleur de courgettes farcie aux gambas, jus bisqué et légumes.(en saison)	16.50

Nos plats à dresser sur assiettes

Mangez comme au restaurant mais chez soi !

Nous avons tout étudié pour que cela soit le plus facile pour vous mais attention à partir d'un certain nombre d'invités cela peut devenir compliqué. Au dessus de 15 personnes nous conseillons d'avoir quelqu'un pour le service .



Pratique pour les petits groupes (4 à 10 personnes)

L'incontournable **Bœuf Wellington**,
(filet de bœuf en croûte feuilletée avec galette d'épinard et duxelles de champignons et truffe)
accompagné d'une sauce bordelaise, de légumes et gratin.

La découpe à table fait toujours une belle impression

25.00 par personnes



Plats signature

Notre ballotine de volaille jaune, en ballotine, farcie et cuites à basse température.

Elle peut être déclinée de plusieurs façons. à la truffe, au légumes, au champignon des bois, au foie gras.

17.50 par personnes

Nos plats à dresser sur assiettes

Filet pur de veau en croute d'herbes, fond de veau au herbes, légumes de saisons en déclinaison	25.00
Caille farcie (truffe, morilles ou foie gras), Jus brun aux herbes, légumes de saisons, milles feuilles de pommes de terre	22.50
Volaille jaune en croûte, duxelles de champignons purée au petit pois, sauce bordelaise et purée aux herbes	17.50
Filet pur de bœuf à la ficelles, ravioles de foies gras et cèpes, jus de champignons	27.50
Magret de canard, sauce au porto, purée de pommes de terre douce et légumes de saisons	22.50
Pluma de porc ibérique, sauce au bleu, aubergine farcie à la piperade de légumes, beignet de polenta	22.50
Pithiviers de pigeon au foie gras, jus de carcasse, duxelles de légumes et coulis de cèleri	22.50
Dos de lottes lardé, beurre blanc au cresson, légumes de saison et purée de pommes de terre au beurre	22.50
Filet de turbo, risotto et jus de coquillages, salicorne	27.50
Ballotine de soles au saumon, beurre blanc aux capres, légumes de saisons et purée de pommes de terre au beurre	27.50
Dos de saumon en croute citronnée, sauce légère au curry Ravioles de gambas et julienne de légumes	20.00
Gibier en saison	

Buffet Chaud



Présenter dans des plats conçut pour aller dans vos fours ménagers. Vous pourrez réchauffer les plats au four et dresser sur assiettes ou déposer directement à table, ou encore sous forme de buffet dans des bains marie.

Vous pouvez concevoir vos plats, en choisissant la viande et les féculent , tous nos plats sont accompagnées de légumes de saisons
Le prix est par personnes , matériels compris (box frigo + bain marie)

Viande

Sauce

Féculent

Gigot d'agneau	16.50	Trois poivre crème	Gratin Dauphinois
Roti de veau	13.50	Champignon	Purée
Porchetta	12.50	Jus brun	Purée de pommes de terre douce
Cochon de lait	15.50	Gorgonzola	Polenta
Suprême de volaille	16.00	Bordelaise	Riz
Pluma de porc Ibérique	19.50	Morilles + 2.5€	Semoule
		Truffe + 2.50€	
Obus de boeuf BBB	16.50		Risotto au parmesan

Mijotées avec cocotte

Joue de porc miel estragon	16.50
Joue de boeuf à la ruelles	16.50
Poulet tikka massala	12.50
Civet de gibier (en saison)	17.50
Légumes à couscous + viande	15.00
Blanquettes de veau	15.00
Carbonnade	14.50
Boeuf bourguignon	16.50



Buffet froid



**Servi sur des plaques en céramique
le buffet est composé comme tel
25 € par personnes**

Buffet traditionnel

Charcuteries diverses

Terrines du moment

Viande en crouste

Pilon de poulet

Ballotine de volaille

fromage , fruit, fruit à coques

Saumon fumée

Mousse de poisson

Tomates aux crevettes grises

Crevettes

pain, salade et vinaigrette

Sauce mayonnaise et cocktails



Buffet Ramen et poke bowl en wek



Epatez vos invités avec un buffet original

Pour 15.00 € par personnes
Vous avez un poke bowl en wek, préparé par nos soins et un ramen ou il suffira de verser le bouillon chaud dedans

Vege, poisson, viande

Ceux-ci sont disposés sur des plateaux ovales en bambou

l'idéal et de combiner cette offre avec quelques verrines apéritives pour permettre un repas complet.

Il faut ramener les récipients propres la semaine qui suit le repas.



Buffet poke bowl



L'autre choix sous forme de buffet au choix

Pour 25.00 € par personnes

Vous avez :

Thon rouge

scampis

saumon aux herbes

oeuf de poisson

wakamé

Riz Sushi

poulet mariné

choux blanc et rouge

edanamé

mangue

carottes

quinoa

oignon frit

larmes de tigre

cacahouette

radis relish



Chef à domicile

Un service gastronomique à la carte, selon vos envies et vos goûts.

Pour les banquets de 10 à 25 personnes.

Dans un service d'assiette de Peters Stockmans
demande de devis à info@festintraiteur.be

