

## **PROCEDURE DE COMMANDE**

Nos prix sont compris TVA inclus.

Nos prix ne comprennent pas le service « en salle » :

Le tarif du service « en salle » est le suivant :

18 euros/heure formateur et 7 euros par stagiaire par heure.

Au-delà de 10 km, des frais de déplacement sont à comptabiliser à raison de 0,30 euro par Km.

La commande sera confirmée à la réception du « bon de commande » ci-joint, dûment signée. En cas d'annulation à moins de 48h, la marchandise sera facturée. Le bon de commande peut – être adressé par mail ou par fax.

N'hésitez pas à prendre contact avec notre Chef pour la composition de vos buffets chauds !

## **NOTRE SERVICE TRAITEUR VOUS PROPOSE :**

- **Formules « Petit Déjeuner »** **P2**
- **Livraison de sandwiches** **P3**
- **Cocktail dinatoire** **P4**
- **Forfait « boissons »** **P4**
- **Zakouskis froids, Zakouskis chauds** **P5**
- **Assiettes froides** **P6**
- **Les buffets** **P7 P9**
- **Les BBQ** **P9**

## **PETIT DEJEUNER à 8 euros par personne**

❖ **Le petit déjeuner est composé de :**

- Café
- Thé
- Jus d'orange
- Eaux
- Assortiment de croissants, pains au chocolat, baguette et pain gris
- Omelette
- Jambon, fromage, salami
- Différentes confitures et beurre

## **PETIT DEJEUNER EQUITABLE à 10 euros par personne**

❖ **Le petit déjeuner est composé de :**

- Café
- Cacao
- Thé
- Jus d'orange
- Eaux
- Assortiment de croissants, pains au chocolat, baguette et pain gris
- Confiture de Coco
- Confiture
- Choco

## La livraison de Sandwiches pour vos réunions, vos repas d'affaires, ....

### **Sandwiches BAGUETTE –avec ou sans crudités**

<u>Choix</u>	<u>1/3 de baguette</u>	<u>Votre Choix Cochez</u>	<u>½ baguette</u>	<u>Votre Choix Cochez</u>
Jambon	2,50 €		<b>3,50 €</b>	
Fromage	2,00 €		<b>2,80 €</b>	
Pâté	2,30 €		<b>3,20 €</b>	
Salami	2,50 €		<b>3,50 €</b>	
Saucisson	2,50 €		<b>3,50 €</b>	
Roti de porc	3,00 €		<b>4,00 €</b>	
Thon	2,20 €		<b>3,00 €</b>	
Crabe	2,20 €		<b>3,00 €</b>	
Américain préparé	2,50 €		<b>3,50 €</b>	
Salade de viande maison	2,20 €		<b>3,00 €</b>	
Dagobert	3,00 €		<b>4,00 €</b>	
Assortiment mixte	2,50 €		<b>3,50 €</b>	
Parme/Mozzarella	3,00 €		<b>4,00 €</b>	

### **Sandwiches MOU –avec ou sans crudités**

<u>Choix</u>	<u>½ sandwich mou</u>	<u>Votre choix : cochez</u>
Jambon	1,30 €	
Fromage	1,30 €	
Pâté	1,25 €	
Salami	1,50 €	
Saucisson	1,50 €	
Roti de porc	1,70 €	
Thon	1,20 €	
Crabe	1,20 €	
Américain préparé	1,50 €	
Salade de viande maison	1,20 €	
Dagobert	1,50 €	
Assortiment mixte	1,60 €	
Elbot	1,80 €	
Saumon fumé	1,90 €	
Œufs brouillés au saumon	1,80 €	
Carpaccio de bœuf	2,00 €	
Tomates et mozzarella	2,00 €	
Jambon de parme et copeaux de parmesan	2,00 €	

## Cocktail dinatoire

<u>Choix</u>		<u>COCHEZ</u>
Sandwich londonien : Saumon fumée concombre crème fraîche sauce anglaise	3,00 €	
Mini pain au lait aux crevettes et mousse de tomates	3,00 €	
Mini ciabatta de tomates à la mozzarella	2,50 €	
Le vrai pain bagnat	3,00 €	
Mini empereur à la crème de courgette et radis	2,50 €	
Mini pain de chèvre sec aux figues	3,00 €	
Croute au aubergine, mozzarella et parmesan	2,80 €	
Mini pain au Carpaccio de bœuf et huile de truffe	3,00 €	

## Forfait « boissons »

### Boissons :

Les prix sont fixés à la bouteille et seront calculés en fonction de la consommation en fin de service.

- Mousseux – Chevalier Royal	15 euros
- Vin rouge – Le petit vigneron	12 euros
- Vin blanc – Le petit vigneron	12 euros
- St Feuillien 0,75cl	9 euros
- Leffe blonde 75 cl	8 euros
- Bush triple ambrée 75 cl	13 euros
- Jus d'orange 1l	3 euros
- Eau plate ou pétillante 1,5l	3 euros
- Coca cola 1l	3 euros
- Coca cola light 1l	3 euros
- Fanta orange 1l	3 euros

**Zakouskis froids : 5 € par pers**  
**à raison de 5 zakouskis par personne**

- saumon fumé
- salade de crabe
- salade de crevettes roses
- elbot fumé
- américain maison
- poulet curry
- banderie d'anchois
- mousse de pâté
- mousse de jambon

**Zakouskis chauds : 6€ par pers.**  
**à raison de 5 zakouskis par personne**

- mini bouchée ostendaise
- mini vol au vent
- mini bouchée au fromage
- mini bouchée au jambon
- mini croque monsieur
- saucisse au lard fumé
- pruneaux au lard fumé
- mini pizza
- mini bouchée à la reine
- mini fondue de brie

## **Assiettes froides :**

Au choix :

- ½ poulet rôti – crudités de saison : 10 euros
- Américain garni – crudités de saison : 12 euros
- Tomate monégasque (thon) – crudités de saison : 8 euros
- Assiette variée (roulade Argenteuil, pêche au thon, roulade aux légumes)  
- crudités de saison : 12 euros
- Assiette de charcuteries – crudités de saison : 12 euros
- Tomate aux crevettes roses – crudités de saison : 8 euros
- Fromage, crudités de saison : 8 euros

## **Assiettes froides « spéciale le goût d'apprendre » 15€ pièces**

- Quenelle de volaille parfumée au curry doux
- Tartare de saumon à l'huile vierge
- Roulade de saumon fumé au chèvre et fines herbes
- Magret de canard
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe noire
- Crudités, pain et beurre
- Riz Thaï

## Les buffets

Voici quelques exemples, notre Chef reste à votre disposition pour personnaliser votre demande

### Le buffet froid à 16 € par personne

Poisson :

- ☀ Pêches au thon
- ☀ Truite en Bellevue

Viande :

- ☀ Roulades Argenteuil
- ☀ Œufs à la Russe
- ☀ Roti de porc
- ☀ Pâté de campagne
- ☀ Saucisson de Paris

Accompagnement :

- ☀ Salade de pommes de terre – vinaigrette
- ☀ Trilogie de pâtes à l'huile d'Olive
- ☀ Crudités de saison
- ☀ Accompagnement de sauces (vinaigrette, cocktail, mayonnaise et tartare)
- ☀ Pain et beurre (assortiment de baguette, billes et roue de pain gris)

### Le buffet froid à 18 € par personne

Poisson :

- ☀ Pêches au thon
- ☀ ½ tomate Monégasque
- ☀ Saumon Bellevue

Viande :

- ☀ Roulades Argenteuil
- ☀ Œufs à la Russe
- ☀ Roti de bœuf
- ☀ Pâté de campagne
- ☀ Saucisson de Paris

Accompagnement :

- ☀ Salade de pommes de terre – vinaigrette
- ☀ Trilogie de pâtes à l'huile d'Olive
- ☀ Duo de pâtes parfumées au Dyll
- ☀ Crudités de saison
- ☀ Taboulé aux saveurs orientales
- ☀ Accompagnement de sauces (vinaigrette, cocktail, mayonnaise et tartare)
- ☀ Pain et beurre (assortiment de baguette, billes et roue de pain gris)

## Le buffet froid Ardennais à 20 € la personne

- Filet de truite fumée
- Saumon en belle vue

- Demi-tomate monégasque
- Noix d'Ardenne
- Pâté ardennais
- Rôti de porc fumé
- Boudin blanc
- Boudin noir
- Saucisson gommeux

- P.D.T. vinaigrette
- Crudités de saison
- Différentes sauces
- Pain et beurre

## Le buffet froid à 25 € par personne

### Poisson :

- ☀ Pêches au thon
- ☀  $\frac{1}{2}$  tomate Monégasque
- ☀ Saumon Bellevue
- ☀ Salade de Calamars
- ☀ Salade de Poulpes
- ☀ Crevettes grises

### Viande :

- ☀ Roulades Argenteuil
- ☀ Œufs à la Russe
- ☀ Roti de bœuf
- ☀ Roti de porc au carré
- ☀ Pâté de campagne
- ☀ Saucisson de Paris
- ☀ Salami italien

### Accompagnement :

- ☀ Salade de pommes de terre - vinaigrette
- ☀ Trilogie de pâtes à l'huile d'Olive
- ☀ Duo de pâtes parfumées au Dyll
- ☀ Crudités de saison
- ☀ Taboulé aux saveurs orientales
- ☀ Accompagnement de sauces (vinaigrette, cocktail, mayonnaise et tartare)
- ☀ Pain et beurre (assortiment de baguette, billes et roue de pain gris)



## **Buffets Chauds**

*Notre Chef reste à votre disposition pour personnaliser votre demande*

***En ce qui concerne la composition de buffets chauds,  
celle-ci se fera entre le chef de cuisine et le client  
et ce suivant la demande du client  
ainsi qu'en fonction du matériel disponible  
dans la salle où se passera la manifestation***

### **Le B.B.Q**

**à 15 € par personne**

*Le matériel est à charge du client*

*5 viandes par personne : - Brochette de bœuf  
- Côte d'agneau  
- Mini pavé de bœuf  
- brochette de porc  
- Lard mariné*

#### **Accompagnements servis sous forme de buffet :**

- *Taboulé*
- *Salade de pommes de terre*
- *Trilogie de pâtes*
- *Crudités de saison : carottes, mesclun de salades, salade de tomates, salade de concombres, salade de haricots*
- *sauces froides*
- *Pain et beurre*
- *Assortiment de différents beurres aromatisés*