



MENU ÉVÉNEMENTIEL

Offre traiteur événementiel

Prix htva 6% en livraison.

12% sur place.

Personnel non compris pour service en salle, 21% service.

Location des contenants et decorum.

Demandez un devis.

MENU "NOMADE" CLASSIQUE



DÉJEUNER ET PAUSES

(minimum 10 cvts)

Assortiment de 3 viennoiseries et fruits

5,80€ p.p.

Assortiment de 3 viennoiseries

3,30€ p.p.

Cake

2,00€ p.p.

Assortiments de fruits découpés sur plateau gourmand à étages

3,50€ p.p.

(minimum 30 cvts)

ATTENTES

Jardinière de légumes et sa sauce maison

3,70€ p.p.

Dips, légumes croquants et pain libanais ou Gresini

4,80€ p.p.

Chips de légumes

2,50€ p.p.

Popcorn 5 épices

1,50€ p.p.

FINGER FOOD & VERRINES

(minimum 20 cvts)

Assortiment 5 choix minimum ... aux tarifs affichés, durée 1H30.

Cocktail 2 à 3 heures 20,00€ et 30,00€

Cocktail 3 à 4 heures 40,00€

A composer...

CHAUD

Cigare brick ricotta & thym

1,50€ p.p.

Feuilleté au jambon fumé et fondu de poireaux

1,70€ p.p.

Pruneaux mariné à la vodka bardé de lard

1,80€ p.p.

Poitrine de porc caramélisée

2,10€ p.p.

Ris de veau en panure

2,80€ p.p.

FROID

Tomate cerise farcie aux crevettes grises

1,60€ p.p.

Tartelette au houmous et légumes grillés

1,90€ p.p.

Taboulé libanais, persil plat et quinoa. Baba ganoush

2,10€ p.p.

Chou farci à la mousse de foie gras et confit d'oignons

2,30€ p.p.

Sashimi de dorade aux agrumes, curcuma et gingembre

2,50€ p.p.

VERRINE

Crème de feta, huile citronnée, pistache salée et germes croquants	2,50€ p.p.
Houmous au basilic, crumble croustillant de parmesan	2,70€ p.p.
Caviar d'aubergines, pleurote ail/thym et tuile de pancetta	2,90€ p.p.
Guacamole, poulet/bacon grillé et saladine d'herbes fraîches	3,00€ p.p.
Caviar d'aubergine, jambon "Pata negra", girolles sautées au thym et à l'ail	3,20€ p.p.
Crème de chou-fleur vanille, écrevisses et oeufs de poisson volant au wasabi	3,30€ p.p.
Le tartare de saumon, vinaigrette au miso, noix de cajou concassées et algues wakamé	3,40€ p.p.
"Jello" de gaspacho, tartare de noix de veau au citron vert	3,50€ p.p.

PROPOSITIONS FOOD NOMADE 2.0

COCKTAIL BASIQUE (minimum 30 cvts)

12,00€ p.p.

Composé de 3 zakouskis froids + 3 zakouskis chauds p.p.

Froid

Blini's au saumon fumé, crème aigre, chips de vitelotte et œufs de poisson volant au wasabi.

Cône de fromage de chèvre, confiture de figues, éclats de pistache.

Sucette de tomate tapas aux crevettes grises et mayonnaise aux herbes fraîches.

Toast au carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, cébette et mimolette.

Chaud

Accras de morue aux herbes, sweet chili sauce.

Mini croque au jambon Ganda, emmenthal et tartufata.

Velouté de potimarron et lait de coco, croutons frotté à l'ail.

Legumes tempura et sauce aux herbes.

COCKTAIL BASIQUE BIS

(minimum 30 cvts)

Composé de 1 zakouski froid + 2 zakouskis chauds
dans un choix de 5 pièces au total (2 froids / 3 chauds) 11,30€p.p

Composé de 1 zakouski froid + 2 zakouskis chauds 10,20€p.p

Attentes

Jardinière de légumes et sa sauce aux herbes.
Houmous et gresini.

FROID

Blini's au saumon fumé, crème aigre, chips de vitelotte et œufs de poisson volant au wasabi.

Cône de fromage de chèvre, confiture de figues, éclats de pistache.

Sucette de tomate tapas aux crevettes grises et mayonnaise aux herbes fraîches.

Toast au carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, cébette et mimolette.

CHAUD

Accras de morue aux herbes, sweet chili sauce.

Mini croque au jambon Ganda, emmenthal et tartufata.

Velouté de potimarron et lait de coco, croutons frotté à l'ail.

Legumes tempura et sauce aux herbes.

MIGNARDISES

2 mignardises déclinées dans un assortiment de 6 sortes

COCKTAIL DÉCOUVERTE

(minimum 30 cvts)

Composé de 3 zakouskis froids + 3 zakouskis chauds

17,00€ p.p.

Jardinière de légumes et sa sauce aux herbes.

Houmous et gresini.

FROID

Moelleux crème de wasabi, scampis "black tiger" et tomate caviar.

César roll: rouleaux de printemps façon salade César.

Jello" de gaspacho et son tartare de bœuf coupé au couteau.

Maki de tartare de saumon au noix de cajou torréfiées et algues wakamé.

CHAUD

Mini cheese-burger de bœuf au bacon.

Samossas de poulet aux petits légumes.

Crabe-cake, guacamole et salade fraîcheur.

Saté de volaille au lait de coco et kombaw

COCKTAIL DÉCOUVERTE BIS

(minimum 30 cvts)

Composé de 1 zakouski froid + 2 zakouskis chauds
dans un choix de 5 pièces au total.

16,00€ p.p.

ATTENTES

Jardinière de légumes et sa sauce aux herbes.

Houmous et gresini.

FROID

Moelleux crème de wasabi, scampis "black tiger" et tomate caviar.

César roll: rouleaux de printemps façon salade César.

« Jello" de gaspacho et son tartare de bœuf coupé au couteau.

Maki de tartare de saumon au noix de cajou torréfiées et algues wakamé.

CHAUD

Mini cheese-burger de bœuf au bacon.

Samossas de poulet aux petits légumes.

Crabe-cake, guacamole et salade fraîcheur.

Saté de volaille au lait de coco et kombawa.

MIGNARDISES

2 mignardises déclinées dans un assortiment de 5 sortes

WALKING DINNER

19,00€ p.p.

(minimum 30 cvts)

Composé de 3 pièces froides dans un assortiment de 5 dégustations et de 3 pièces chaudes dans un assortiment de 4 dégustations et attente sur table.

Jardinière de légumes et sa sauce aux herbes.

Verrine de taboulé aux herbes fraîches et crevettes roses.

Wraps de poulet, guacamole, bacon et crudités croquantes.

Rouleaux de printemps aux scampis, melon et basilic.

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, cébette et mimolette.

Verrine de chèvre, coulis de poivron épicé et crumble salé.

CHAUD

Nem croustillant de poulet et rougail pomme/mangue.

Aiguillette de volaille lardée, farcie au figues et écrasé de pomme de terre au pesto.

Raviole de saumon, chou "pak-choy" sauce coco/curry rouge saladine d'herbes fraîches.

Crabe-cake croustillant et salade fraîcheur.

STAND LIVE COOKING + 3,00€

Œufs brouillés à la ciboulette et huile de truffe, œufs de saumon et mouillette de pain grillé.

Options végétariennes et sucrées en supplément.

Hamburgers: le classique maison et l'italien (mozza-parme-roquette-tomate-huile fine)

WALKING DINNER "NOMADE"

24,00€ p.p.

(minimum 40 cvts)

LES VERRINES

Salade César au poulet rôti, anchois, parmesan et croûtons.

Le tartare de saumon, vinaigrette au miso, noix de cajou concassées et algues wakamé.

Crème de chou-fleur à la vanille, écrevisses et œufs de poissons volant au wasabi.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Wraps, fromage frais aux herbes, saumon fumé et échalotes.

Pain aux céréales, jambon de pays, crème de moutarde, sucrones et cornichons.

Brochette de scampis marinés au tandoori et à la coriandre.

Tartelette de sardines "Cocagne" et tomate au basilic.

LES SUCCERIES

Salade de fruits rouges à la verveine.

Pana cotta à la mangue et biscuit dentelle.

Mini fondant au chocolat, coulis de framboise.

WALKING DINNER « HEALTHY »

23,00€ p.p.

(minimum 40 cvts)

LES VERRINES

Taboulé libanais aux herbes fraîches et citron vert.

Salade santé aux jeunes pousses, graines germées et fruits frais.

Verrine de guacamole et "snow crabe" épicé.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pain pitta, tofu, fêta, tomates, concombre, olives "kalamata" et oignons rouges.

Tartelette de sardines "Cocagne" et tomates au basilic.

Focaccia aux herbes, carpaccio de bœuf, pesto, parmesan et roquette.

Rouleaux de printemps aux cacahuètes et sa sauce au vinaigre de riz.

LES SUCCERIES

Brochette de melon au sirop maison "menthe fraîche".

Corbeille de fruits frais.

Panna cotta au coulis de mangue.

LA CARTE BANQUET

de 24,00€ à 39,00€ p.p.

La carte des banquets et les tarifs changent selon les saisons et les prix du marché, n'hésitez pas à nous contacter afin d'obtenir un devis.

LES ENTRÉES

Crème de panais à la tartufata et raviole de champignons des bois.
Velouté de choux-fleurs, St-Jaques snackées, sommités de choux et pousses de petit-pois.
Trilogie belge: Croquette de crevette grise, tartare de bœuf et tomate crevette.
Samossas de poulet aux petits légumes, salade croquante et sauce yaourt aux herbes.
Carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, légumes marinés au citron vert.
Tartare de saumon aux noix de cajou, mangue et algues wakamé.
Rouleau d'espadon mariné, récolte de la cueillette et pesto d'herbes.

LES PLATS

Poulet fermier lardé, farci aux figues, légumes de saison confits, jus corsé et pommes fondantes.
Embeurrée de choux vert au lard, dos de saumon rôti, bouillon à la citronnelle.
Dos de cabillaud rôti, crème d'artichaut, légumes de printemps et jus de viande à la sauce soja.
Carré d'agneau des prés salés en croute d'herbes, fèves des marais en crème de fond de veau, pomme grenaille rôtie au thym.
Cuisse de canard confit, wok de légumes croquants, jus corsé au miso, crème de carotte.

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, crème anglaise au thé matcha, sorbet framboise et tuile de pistache.
Panna cotta au litchi, meringue et pétale de rose cristallisé.
Soupe de fruits rouges au vin, glace à la vanille bourbon, dentelle aux amandes.
Crème brûlée, poêlée de figues aux épices et sorbet citron.

LE BUFFET DU JOUR

16,90€

(minimum 20 cvts)

3 salades.

1 verrine.

1 plats de viande.

1 plats de poisson.

1 plat végétarien.

Potage de légumes de saison.

Pain, beurre et sauce.

Le buffet du jour varie selon le marché, il s'agit d'un petit buffet peu onéreux et changeant régulièrement de produits, il est parfait pour vos commandes de 20 à 40 personnes et pourrait être composé de ...

Terrine de faisane en croute, accompagnée de ses confits.

Tomate farcie de crevettes grises, mayonnaise, persil et échalotes.

Assortiment de charcuteries et leurs condiments classique.

Saumon fumé et sa sauce gravelad lax.

Pilon de poulet rôti aux épices, miel et estragon.

Salade de pomme de terre au bacon, vinaigrette à la moutarde de Meaux.

Cèleri rémoulade.

Salade de tomates et sa garniture classique.

Mesclun.

OPTION CHAUDE à 5€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

Un plat au choix jusque 60 convives, 2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au choix au delà.

Aiguillette de volaille lardée et farcie aux champignons, poêlée de légumes de saison , pommes grenailles.

Blanquette de veau aux légumes de printemps.

Darne de saumon miel et baies roses, tombée de fenouil déglacé au pastis.

Filet de cabillaud en croute d'herbes, piperade basque.

Sauté de porc aux petits légumes, sauce à la moutarde de Meaux et estragon.

LE BUFFET "SAVEURS D'ORIENT" (Hallal food)

20,90€

(minimum 40 cvts)

Pour ce buffet nous ne travaillons qu'avec des fournisseurs agréés, la liste de nos fournisseurs peut vous être remise si vous le souhaitez.

Bissara (potage de pois cassé au cumin).

Samossas au poulet et légumes.

Zaalouk (aubergines à la marocaine) et pain marocain.

Pilons de poulet au ras el hanout et coriandre.

Crevettes grillées à l'ail et citron.

Darne de saumon à la chermoula.

Pastilla de kefta.

Salade de lentilles et pois chiche.

Taboulé libanais.

Salade de tomates, concombre et oignon rouge.

Salade de carottes à l'orange.

Salade de pommes de terres au safran.

Pain et sauces.

Option chaude à 7€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

Un plat au choix jusque 60 convives, 2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au choix au delà.

Couscous aux légumes, merguez et poulet.

Tajine d'agneau aux carottes, (olives et citron confit OU aux pruneaux et oignons).

Brochette d'espadon à la chakchouka.

Lotte au fenouil.

Tajine de kefta à l'œuf.

LE BUFFET ITALIEN

25,00€

(minimum 40 cvts)

Assortiment de tapenades et gressins.

Carpaccio de bœuf, pesto, tomates séchées, roquette et copeaux de parmesan.

Assortiments de salaisons italiennes et leurs antipastis.

Bruschetta de caviar d'aubergine, jambon de parme et provolone.

Salade caprese (tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive.)

Tarte à la sardine, tomate et parmesan.

Mi-cuit d'espardon, sauce vierge aux olives, basilic, cébette, tomate et câpres.

Salade de pâtes aux cœurs d'artichaut et coppa.

Salade de pommes grenailles aux anchois, câpres et olives.

Salade de roquette et parmesan.

Assortiment de tomate au basilic et pignons de pin.

Pain, huile d'olive et sauce.

OPTION CHAUDE à 7€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

Un plat au choix jusque 60 convives, 2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au choix au delà.

Lasagne de saumon, épinard et ricotta.

Osso bucco de lotte et sa gremolata.

Saltimbocca de volaille à la sauge et mozzarella, sauce au prosecco.

Risotto milanais au safran et parmesan.

Brochette de scampis à l'ail et sa caponata.

OU...

Option "bar à pâtes" à 6€ par personne.

3 variétés au choix jusque 60 convives, 4 variétés au choix jusque 120 et

5 variétés au choix au delà de 120.

Penne "alla norma".

Cannellonis à la bolognaise.

Lasagnes.

Ravioles.

Fettucini al funghi. (champignon)

Spaghettis carbonara.

Linguine al vongole. (palourdes)

Conchigliettes à la chair de saucisse, pancetta et brocolis.

Pasta à la putanesca. (anchois-thon-tomate-ail-câpre)

LE BUFFET DÉCOUVERTE

28,00€

(minimum 40 cvts)

Mi-cuit d'espadon, sauce vierge, grenade, granny smith et coriandre.
Asperges de Maline à l'huile de chorizo et copeaux de parmesan. (Saison)
Vitello tonato. (noix de veau cuit en basse température et vinaigrette au thon.)
Verrine de tartare de saumon aux noix de cajou et algues wakamé, crème aigre.
Roulade de cabillaud mariné au citron vert et saladin d'herbes sauvages et de fleurs.
Volaille farcie, chèvre et figues.
Tomate confite et farcie de crevettes bouquet, jambon de parme et jeunes pousses.
Taboulé de boulghour aux herbes fraîches, cumin, miel et fruits de la passion.
Céviche de tomates et légumes printaniers au citron vert.
Salade de cèleri rave à framboise, pignon de pin et fromage de Maredsous.
Salade concombre façon "raïta".
Pain, beurre, huile d'olive et sauce.

OPTION CHAUDE à 7€ par personne. (1 plat/60pers - 2/120 - 3/...)

2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au delà.

Filet de lieue jaune en croute de pistache, rougail pomme/mangue.
Tajine de cabillaud et moules au chorizo et légumes confits.
Sauté de porc au curry rouge et coco, wok de pak-shoï et soja.
Gratin de patates douces et oignons.
Côtes d'agneau grillées, piperade basque et polenta au parmesan.

LE BUFFET PRESTIGE

35,00€

(Min 60 personnes)

Verrine de foie gras, aspic de consommé de bœuf au poivre de la Jamaïque.

Bavarois de tomate et saladine de homard à la mayonnaise bisquée.

Mi-cuit de thon, sauce vierge grenade, Granny Smith et coriandre.

Asperges de Maline à l'huile de chorizo et copeaux de parmesan.

Filet de bœuf mariné aux épices cajun, sauce chimichuri.

Aumônière de saumon et taboulé aux crevettes roses.

Filet de volaille truffé en basse température.

Salade de magret de canard fumé aux fruits des bois.

La vraie salade César.

Salade de cèleri rave à framboise, pignon de pin et fromage de Maredsous.

Salade de sucres aux copeaux de légumes et fleurs.

Salade frisée aux pommes de terres ratte, à la pancetta et aux œufs de cailles.

OPTION CHAUDE à 8€ par personne.

2 plats au choix jusque 120 et 3 plats au delà.

Raviole de turbot aux asperges, tombée de poireaux et jus de coques monté au beurre.

Magret de canard, sauce foie gras truffée et sa poêlée de légumes anciens.

Noix de St-Jacques snackées, poêlée de chicons et de champignons des bois au jambon ganda.

Côtes d'agneau grillées, fèves des marais à la pancetta et aux amandes torréfiées.

Coucou de Maline farci, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et huile de truffe.

Attention, nos menus peuvent varier légèrement selon le marché et les saisons!!!!

LIVE COOKING

(devis)

Œufs brouillés: ciboulette, truffe, bacon, parmesan

Ecailler: Assortiment d'huitres, pain de seigles et citron.

Pâtes: Assortiment de pâtes, de sauces et de condiments.

Asie: Maki, rouleau de printemps et beignets divers (si le lieu le permet).

Tartare: Tartare de bœuf, saumon, veau, espadon.

Hot-dog: accompagné de plusieurs condiments, choucroute, chili, bacon, cheddar...