

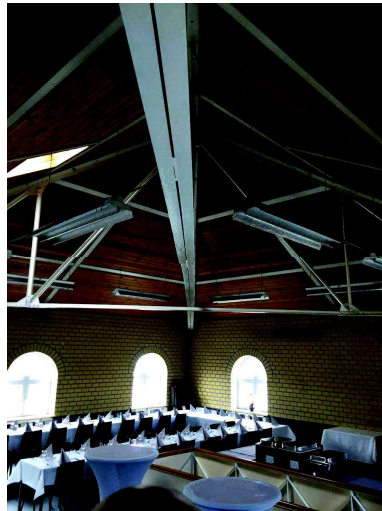
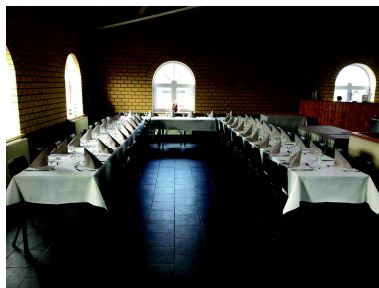
***Pavillon du Puits-Marie
Restaurant, Traiteur***



***rue du Charbonnage 16
4100 Seraing***

Téléphone: 0476 40 19 57

**Le pavillon du Puits-Marie
vous accueille dans sa salle.**



**Parking privé : 20 places,
 nombreuses possibilités dans les environs**

**Accès :
Seraing
(+/- 15 minutes en voiture du centre de Liège)
Aéroport de Liège : 7 km**

Entrée Buffet Tapas

Buffet Tapas

- Rouleau de printemps
- Boule de fromage
- Scampis frits
- Brochette tomate, mozzarella
- Saumon Belle-vue
- Terrine de poisson
- Saumon fumé aux fromage et fines herbes
- Jambon de parme
- Coppa
- Salami italien
- Pylons de poulet
- Mousse de canard
- Sardine à l'huile
- Poivrons feta
- Courgettes grillées
- Cœurs d'artichaut
- Olives
- Aubergines à la parmigiana
- Pain

Prix par personne: 10 €

Buffet Campagnard

- Poulet
- Coppa
- Boudin blanc
- Rôti d'Ardenne
- Jambon aux épices
- Salami italien
- Poulet aux fines herbes
- Pommes de terre vinaigrette
- Pâtes italiennes
- 5 sortes de crudités
- 2 sauces froides (cocktail, mayonnaise)
- Pain

Formule « Tout compris »: 28,50 € pp

Prix emporté: 10,50 € pp

Buffet Poisson n°1

Buffet campagnard :

- Poulet
- Coppa
- Boudin blanc
- Rôti d'Ardenne
- Jambon aux épices
- Salami italien
- Poulet aux fines herbes
- Pommes de terre vinaigrette
- Pâtes italiennes
- 5 sortes de crudités
- 2 sauces froides (cocktail, mayonnaise)
- Pain

+ Pêches au thon

Saumon Belle-vue

Formule « Tout compris »: 29,80 € pp

Prix emporté: 11,80 € pp

Buffet Poisson n°2

Buffet campagnard:

- Poulet
 - Coppa
 - Boudin blanc
 - Rôti d'Ardenne
 - Jambon aux épices
 - Salami italien
 - Poulet aux fines herbes
 - Pommes de terre vinaigrette
 - Pâtes italiennes
 - 5 sortes de crudités
 - 2 sauces froides (cocktail, mayonnaise)
 - Pain
- + Pêches au thon
 Saumon Belle-vue
 Tomates crevettes

Formule « Tout compris »: 31,70 € pp

Prix emporté: 13,70 € pp

Buffet froid

- Porchetta
- Rôti d'Ardenne
- Rosbeef
- Jambon de Parme
- Saumon fumé
- Terrine de poisson
- Saumon Belle-vue
- Salade de scampis
- Pomme de terre vinaigrette
- Pâtes italiennes
- 5 sortes de crudités
- 3 sauces froides (cocktail, mayo et tartare)
- Pain

Formule « Tout compris »: 31,50 € pp

Prix emporté: 13,50 € pp

Buffet Barbecue

Assortiment de viandes :

Brochettes de:

- Bœuf
- Agneau
- Spare-ribs
- Poulet
- + Scampis

Accompagnement :

- Pommes de terre pétées
- Pommes de terre vinaigrette
- Pâtes
- 5 sortes de crudités
- 2 sauces chaudes
- 3 sauces froides (cocktail, mayo, andalouse)
- Pain

Formule « Tout compris »: 32,50 € pp

Prix emporté: 14,50 € pp

Buffet grec

- Chipolata
- Merguez
- Brochette d'agneau
- Brochette de poulet
- Hamburger maison
- Pommes de terre au romarin au four
- Pâtes à la grecque
- Salade à la feta
- Salade nature
- 3 sauces froides (mayo, andalouse, cocktail)
- 2 sauces chaudes
- Pain

Formule « Tout compris »: 32 € pp

Prix emporté: 14 € pp

Buffet Cochon de lait à la broche

- Cochon de lait
- Pommes de terre pétées
- Pommes de terre natures
- Pâtes à l'italienne
- 5 sortes de crudités
- 3 sauces froides (mayo, andalouse, cocktail)
- 2 sauces chaudes
- Pain

Formule « Tout compris »: 33 € pp

Prix emporté: 15 € pp

Buffet Couscous

- Chipolata
- Merguez
- Brochette d'agneau
- Brochette de bœuf
- Brochette de poulet
- Semoule
- Bouillon
- Pain

Formule « Tout compris »: 32 € pp

Prix emporté: 14 € pp

Buffet Pâtes

3 sortes au choix

- Lasagne
- 4 fromages
- Carbonara
- Bolognaise
- Scampis et Boursin
- Napolitaine
- Jambon et fromage
- Pain

Formule « Tout compris »: 29 € pp

Prix emporté: 11 € pp

Buffet Chinois

- Rouleau de printemps
- Poulet aigre-doux
- Bœuf sauté aux légumes
- Canard laqué
- Riz
- Nouilles sautées

Formule « Tout compris »: 34 € pp

Prix emporté: 16 € pp

Buffet Panini

Panini :

- Jambon de parme roquette
- Saumon fumé aneth, oignon
- Chèvre, pomme, miel
- Jambon, fromage, tomate

Assortiment de charcuterie :

- Coppa
 - Salami italien
 - Jambon de parme
-
- Pates à l'italienne, taboulé
 - Salade de scampis, saumon fumé
 - Cœurs d'artichaut, tomates séchées, courgettes grillées, petits poivrons à la féta

Formule « Tout compris »: 30,50 € pp

Prix emporté: 12,50 € pp

Buffet Chaud

- Porchetta
- Magret de canard
- Poulet grillé
- Médaillon de veau sauce champignons, pleurotes
- Filet de porc façon gibier
- Pommes de terre au romarin
- Gratin dauphinois
- Chicons braisés
- Tomates au four
- Salade feta
- 2 sauces chaudes (poivre, gorgonzola)
- Pain

Formule « Tout compris »: 38 € pp

Prix emporté: 20 € pp

Buffet chaud-froid

- Médaillon de veau
- Roulade de bœuf farcie au jambon de Parme et courgettes
- Filet de pintade farci aux scampis
- Gratin, pâtes à l'italienne
- Salade mixte, carottes, tomates, concombre, choux blanc
- Saumon fumé, Saumon Belle-vue, salade de scampis, tomates crevettes, terrine de poisson, pêches au thon
- Jambon de parme, boudin blanc, coppa, salami italien, jambon grillé
- 3 sauces froides (mayonnaise, cocktail, tartare)
- Pain

Formule « Tout compris »: 44,50 € pp

Prix emporté: 26,50 € pp

Buffet Montagnard

- Tartiflette
- Demi-roue de fromage en raclette
(jambon, lardon, cobourg)
- Pierrade avec assortiments de viandes
(bœuf, poulet, chipolata)
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre pétées
- Salade mixte montagnarde
(noix, chèvre, vinaigrette, miel, moutarde)
- Salade nature vinaigrette
- Sauce chaude aux champignons, au poivre
- Sauce froide (andalouse, cocktail, mayo)
- Pain

Formule « Tout compris »: 33 € pp

Prix emporté: 15 € pp

Repas dinatoire

5 amuses-bouche au choix

- Loempia aux légumes
- Loempia au poulet
- Scampis frits
- Soupe découverte
- Ballotine au fromage de Herve
- Boulette d'agneau à la coriandre
- Bouchée à la reine de poulet
- Mini-quiche
- Pruneau au lard
- Toast mousse de canard
- Pilon de poulet
- Croque monsieur
- Feuilleté de poulet
- Tagliatelles au jambon de parme et courgettes
- Roulade de saumon fumé au fromage et fines herbes
- Ravioli sauce fromage
- Concombre aux fines herbes
- Soupe de courgettes
- Boule de fromage

Plat dinatoire

- Mini hamburger
- Mini hot-dog
- Ravier de frites
- Cornet de pates

Formule « Tout compris »: 30,50 € pp

Prix emporté: 12,50 € pp

Amuse-bouches

Chauds	PU
Noix Saint-Jacques au blanc de poireaux	2,50
Ballotine au fromage de Herve	0,85
Loempia aux Légumes	0,90
Loempia au poulet	0,90
Scampis frits	0,80
Boulettes d'agneau à la coriandre	0,80
Feuilleté de poulet	0,85
Tagliatelle au Jambon de Parme et courgettes	0,80
Soupe de Courgettes	0,75
Brochette d'agneau	1,25
Bouchée à la reine de poulet	0,80
Bouchée à la reine de crevettes	1,15
Mini quiche	0,75
Pruneau au lard	0,75
Pilons de poulet	0,75
Croque-Monsieur	0,75
Feuille de brick aux langoustines, chèvre et pomme	1,25
Soupe découverte	0,75
Ravioli sauce au fromage	0,75
Boule de fromage	0,65
Calamar frit	0,75
Mini-pizza	0,75

Froids	PU
Salade avec magret de canard et foie gras avec son balsamique à l'orange	1,75
Hamburger foie gras à l'orange	1,75
Roulade de saumon fumé aux fromage et fines herbes	1,00
Concombre aux fine herbes	0,75
Toast à la mousse de canard	0,80
Gaspacho de tomate et concombre	0,75

Formule tout compris

- Mousseux nature, cassis, jus d'orange
chips, cacahuètes, TUC
- Vin blanc, rouge et rosé
- Bière
- Coca, Coca zéro, eau plate et pétillante, Fanta
- Café, thé
- Repas
- Dessert au choix: - gâteau crème fraîche 4 fruits
- gâteau au chocolat
- gâteau de glace
- Nappage blanc et serviette de couleur
- Location de la salle
- Le service
- Le nettoyage

Règlement

Capacité de la salle de 30 à 80 personnes maximum

Tous les prix sont formules tout compris.

Vendredi et Dimanche : 6 h d'amusement

Samedi : 7 h d'amusement

La salle est « non fumeur », interdite aux cigarettes électroniques et aux animaux

Il est déconseillé de descendre avec des verres pour cause de sécurité

La location ne comprend pas les deux salles du rez-de-chaussée.

Un acompte de 100 € est demandé lors de la réservation de la salle.

Le paiement est réglé à la fin du banquet en liquide.

La salle est disponible 1 heure avant le début de la soirée pour la décoration et pour le montage du matériel du disc-jockey.

Toute personne supplémentaire le jour du banquet sera ajoutée au montant de la facture finale.

Enfants de 0 à 3 ans: gratuit

Enfants de 4 à 6 ans: 1/3 du prix

Enfants de 7 à 11 ans: 1/2 du prix

Le choix du buffet et le nombre de personnes doivent impérativement être communiqués une semaine avant la réception.

A emporter

Les buffets à emporter ne sont valables que pour 20 pers/min.

Un forfait de 80 € sera demandé si vous désirez que nous nous occupions de la cuisson.



