

BUFFETS froids



Nous proposons des buffets froids parfaitement adaptés aux repas d'été, pensés pour allier fraîcheur, variété et convivialité. Du buffet traditionnel aux propositions plus raffinées et d'exception, chaque formule est conçue pour satisfaire tous les goûts. Nos buffets associent le plaisir des saveurs à une présentation soignée, offrant une expérience aussi agréable à déguster qu'à regarder.

L'essentiel gourmand	Le Globe	Italian Vibes	Trilogie des Terroirs fromages et charcuteries	Le Signature
min. 20 adultes	min. 20 adultes	min. 20 adultes	min. 20 adultes	min. 20 adultes





L'essentiel gourmand

Un buffet froid, autour des grands classiques, pour un repas gourmand et convivial.

formule disponible pour minimum 20 adultes

Meat & Fish – viandes et poissons

Viandes et poissons incontournables des buffets froids d'été, alliant fraîcheur et simplicité.

Assortiment de charcuteries variées – en fonction de l'humeur du boucher

Pêches au thon – mayonnaise et herbes

Tomates farcies aux crevettes – mayonnaise et herbes

Jambon de Parme – melon et parmesan

Pilons de poulet marinés – et cuits au four

Saumon fumé tranché finement – aneth, citron et échalotes

Cold Starches – féculents froids

Préparations froides à base de pommes de terre, pâtes, etc. assaisonnées avec justesse pour apporter équilibre et fraîcheur.

Salade de macaronis – pesto, tomates confites, poivrons, roquette et Grana Padano

Taboulé aux petits légumes

Salade de pommes de terre – oignons rouges, herbes et mayonnaise maison

Fresh Picks – salades froides

Salades de saison, légumes croquants et herbes fraîches, pour une touche végétale, légère et colorée.

Carpaccio de tomates colorées – mozzarella, basilic, huile d'olive et fleur de sel

Carpaccio de concombres et kiwis – feta émiettée, oignons rouges et ciboulette

Salade iceberg et chicons – pommes, croûtons et vinaigrette au curry

Salade de pastèque – mozzarella et olives noires (en saison)

Cool Dips – sauces froides

Sauces froides maison, idéales pour relever les mets et créer des accords tout en finesse.

Mayonnaise

Aïoli

Cocktail

Street Breads - pains

Sélection de pains à partager autour du buffet froid pour accompagner chaque met.

Parisiennes et beurre



Le Globe

Un voyage gustatif autour du monde, coloré et gourmand, pour éveiller les papilles et surprendre vos convives.

formule disponible pour minimum 20 adultes

Belgique

Tomates farcies aux crevettes – mayonnaise et herbes

Ελλάδα – Grèce

Salade de concombres et tomates – iceberg, olives et oignons rouges

Tzatziki – sauce au yaourt, concombres, oignons et ail

Tarama – sauce composée d'œufs de poisson, d'huile et de citron

Pain pita

Italia – Italie

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe – roquette et copeaux de parmesan

Salade de macaronis – pesto, tomates confites, poivrons, roquette et *Grana Padano*

Focaccia au thym et romarin

Ciabatta

France

Assortiment de fromages *Made in France* – confits, fruits de saison, parisiennes et beurre

España – Espagne

Assortiment de charcuteries *españoles* – serrano, chorizo, saucisson, ...

Mocka – Suède

Gravlax – saumon, pommes, jeunes oignons et vinaigrette moutarde-aneth

United States – États-Unis

Pilons de poulet et sauce barbecue

لبنان – Liban

Taboulé aux petits légumes

المغرب – Maroc

Salade de pois chiches et tomates – oignons rouges, citron, cumin et menthe



Italian Vibes

Un buffet froid italien raffiné, mettant à l'honneur des spécialités emblématiques et des saveurs ensoleillées venues d'Italie.

formule disponible pour minimum 20 adultes

Italian Mood – viandes, poissons et fromages

Les incontournables de la gastronomie italienne, revisités avec finesse.

Salumi e formaggi italiani – charcuteries et fromages italiens

Carpaccio di manzo – carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan

Gamberi alla griglia – gambas grillées « avec les doigts » et mascarpone al limone

Salmon affumicato – saumon fumé tranché finement, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette

Cannelloni di zucchini – cannelloni de courgette farcis au thon

Involttini di bresaola – rouleaux de bresaola farcis à la tapenade et ricotta

Burratina cremosa – burratina crémeuse, tomates, pesto, basilic et pignons de pin

Insalate Fredde – salades froides

Salades de saison, légumes croquants et herbes fraîches, pour une touche végétale, légère et colorée.

Cavatappi alla crudaiola – tomates, ail, basilic, huile d'olive et ricotta

Insalata di rucola – salade de roquette, tomates confites, noix et crème balsamique

Salse Fredde – sauces froides

Sauces froides maison, idéales pour relever les mets et créer des accords tout en finesse.

Tapenade del momento – tapenade du moment

Pesto di basilico – pesto de basilic

Pane - pains

Sélection de pains à partager autour du buffet froid pour accompagner chaque met.

Focaccia al timo e rosmarino – focaccia au thym et au romarin

Ciabatta



Trilogie des Terroirs – Fromages et charcuteries

*Une sélection généreuse de trois grandes planches thématiques, mettant à l'honneur les terroirs belge, italien et français, où se rencontrent fromages de caractère, charcuteries artisanales et condiments emblématiques de chaque pays.
Un concept gourmand et raffiné, qui séduit autant les yeux... que les papilles.*

formule disponible pour minimum 20 adultes

Belgique – raffinement à la belge

Une sélection raffinée de fromages et charcuteries belges, entre classiques incontournables et spécialités locales, pour un équilibre parfait de saveurs et de gourmandise.

Fromadje – assortiment de fromages belges (Herve, Bou d'Fagne, Maredsous, Chimay, maquée, ...)

Cwirètêye – assortiment de charcuteries belges (boudin d'Aubel, jambon d'Ardenne, pâté gaumais, boulettes de la Caille des Fagnes, ...)

Pîn – assortiment de pains (pain de campagne, pain gris, pain aux noix, ...)

Sirop de Liège – Beurre – Moutarde douce de Namur – Pommes et poires

France – l'art du terroir français

Les trésors du terroir français, alliant fromages affinés et charcuteries d'exception, pour une expérience gastronomique authentique et élégante.

Frometon – assortiment de fromages français (Brie, Camembert, Comté, Roquefort, ...)

Cochonnaille – assortiment de charcuteries françaises (saucisson sec, rosette de Lyon, pâté de campagne, ...)

Miche – assortiment de pains (baguette, baguette à l'ancienne, ...)

Beurre salé au sel fin de Camargue – Cornichons et oignons – Confit d'oignons – Noix et raisins

Italie – saveurs d'Italie

Une invitation au voyage en Italie, avec des fromages et charcuteries emblématiques, présentés avec soin pour une explosion de saveurs méditerranéennes.

Formaggio – assortiment de fromages italiens (burrata, mozzarella di bufala, pecorino sardo, taleggio à la truffe, ricotta stagionata, gorgonzola, ...)

Salumi – assortiment de charcuteries italiennes (prosciutto crudo, mortadella, coppa, bresaola, ...)

Pane – assortiment de pains (focaccia, ciabatta, ...)

Roquette – Tomates séchées – Olives – Basilic – Confit de figues – Tapenade

Remarque : les fromages et charcuteries listés ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Leur sélection peut varier selon l'humeur créative de Loïc et les disponibilités du marché.



Le Signature

Un buffet froid d'exception aux saveurs raffinées pour une expérience gustative mémorable.

formule disponible pour minimum 20 adultes

Meat & Fish – viandes et poissons

Des viandes et poissons d'exception, travaillés avec créativité pour offrir des saveurs uniques et raffinées.

Saumon fumé tranché finement – aneth, citron et échalotes

Grosses crevettes grillées « avec les doigts » – sauce aioli à la coriandre

Bœuf mi-cuit – marinade soja-gingembre, basilic thaï, coriandre et piment

Tranches de foie gras de *la Caille des Fagnes* – magret de canard fumé au bois de hêtre et confit

Assortiment de charcuteries fines

Assortiment de fromages artisanaux – sirop, confit, fruits secs et fruits frais

Fresh Picks – salades froides

Salades de saison, légumes croquants et herbes fraîches, pour une touche végétale, légère et colorée.

Salade de pastèque – feta émiettée, pistaches, menthe et zestes de citron (en saison)

Salade de fenouil – pommes, noix, raisins secs et vinaigrette moutarde-aneth

Salade de roquette au chèvre frais – mûres, noix et crème balsamique

Street Breads - pains

Sélection de pains à partager autour du buffet froid pour accompagner chaque met.

Selon l'humeur de Loic – parisiennes, pain aux noix, pain aux céréales, pain bûcheron, baguette à l'ancienne, ...

Duo de beurre – beurre doux et beurre salé

SANDWICH bar



Une formule buffet sandwich simple, fun et gourmande. Du choix, de la fraîcheur et de la bonne humeur pour un repas décontracté, pratique et parfait à partager.

Formule GOURMAND

5 parisiennes

minimum 25 personnes

Formule GOURMET

3 parisiennes

2 wraps

minimum 30 personnes

Formule SIGNATURE

2 parisiennes

2 wraps

1 bun

minimum 50 personnes

GOURMAND

Un buffet de 5 parisiennes, gourmand et décontracté, mêlant classiques revisités et saveurs simples, pour un moment convivial à partager.

Little Breads – parisiennes : choisir 5 goûts parmi les suivants

Urban Cheese – brie, noix, miel, pommes et roquette

Little Chick – filet de poulet en tranches, sauce aux poivrons crus et parmesan

Urban Scampi – salade de scampis, mayonnaise à l'ail, roquette et tomates

Curry Chick – salade de poulet, mayonnaise au curry et crudités

Classic Dagobert – jambon, fromage, mayonnaise et crudités

Veggie – houmous, tomates confites, olives et origan

Egg Party – œufs mimosa, ciboulette et crudités

Tuna – thon maison au citron et ciboulette, tomates cerises et salade



Gourmet

Un buffet de 3 parisiennes et 2 wraps, où se rencontrent saveurs traditionnelles et touches créatives, pour un moment gourmand et convivial.

Little Breads – parisiennes : choisir 3 goûts parmi les suivants

Mini USA – américain maison et crudités

Meatballs – boulettes rôties de la Caille des Fagnes, sauce sriracha épicée et crudités

Roast Chick – poulet rôti, sauce au yaourt et coriandre

Bêêêêh – chèvre frais, sirop de Liège, noix et roquette

Pear – jambon de Parme, poires rôties au miel et roquette

Vegetables – tapenade d'olives, tomates confites, aubergines grillées et oignons frais

Classic Meat – pain de viande, sauce tartare et crudités

Rolls – wraps : choisir 2 goûts parmi les suivants

Parma – jambon italien, pesto, tomates confites, roquette, parmesan et crème balsamique

Nordic' – saumon fumé, fromage frais à l'aneth, lamelles de concombres et roquette

Grilled Chick – poulet grillé, guacamole, fêta émiettée, oignons rouges et salade

Signature

Un buffet de 2 parisiennes, 2 wraps et 1 bun, autour de saveurs raffinées et délicates, pour une expérience gourmande et créative.

Little Breads – parisiennes : choisir 2 goûts parmi les suivants

Beef – carpaccio de bœuf, buffalo et huile de truffe

Indian Chick – poulet tandoori, mangue, menthe fraîche et piment doux

Golden Meat – pain de viande, bacon, oignons rouges, andalouse et salade

Aubelois – boudin blanc d'Aubel, confit d'oignons ardennais, poires et salade

Rolls – wraps : choisir 2 goûts parmi les suivants

Salmon Roll – saumon fumé, guacamole, oignons rouges et roquette

Chick – poulet rôti, mayonnaise au curry, feta émiettée et crudités

Tartufata – mortadelle, mozzarella, mayonnaise à la truffe et roquette

Buns – comme des minis burgers froids : choisir 1 goût parmi les suivants

Cheesy – mozzarella, tomates, crème balsamique et roquette

La Boulette – boulettes rôties de la Caille des Fagnes, sauce tartare et crudités