

Chers clients et futurs clients,



Pour votre plus grande satisfaction, nous développons de plus en plus la formule très connue « UN CHEF CHEZ SOI ».

A cette occasion, nous sommes très heureux de vous proposer nos formules de réceptions, cocktails, repas gastronomiques, avec ou sans personnel, en soirée, week-end et jours fériés ...



Plus qu'une formule qui marchent et que nous voulons vous faire découvrir, « UN CHEF CHEZ » c'est avant tout :

- ~ une touche d'originalité dans l'organisation de vos événements ;*
- ~ un service de qualité réalisé par des professionnels ;*
- ~ une rigueur que nous respectons depuis des années et qui nous permet de nous développer dans le secteur privé ;*
- ~ des devis sur mesures en fonction de vos exigences, de vos désirs ;*
- ~ des événements simples au plus pointilleux respect des protocoles ;*
- ~ et de nombreuses autres surprises que nous vous laisserons découvrir...*



Pour vous, nous organisons tout type d'évènement en Belgique et à l'étranger et nous nous déplaçons chez vous ou dans la salle de votre choix. Notre flexibilité et nos compétences nous permettent de travailler dans toutes conditions.



Tous nos prix sont hors TVA. Les forfaits sont calculés séparément, ce qui vous permet de choisir et d'établir vous-même votre devis en fonction de vos envies et de votre budget.

Nous reprenons ensuite contact pour établir le devis final en fonction de vos désirs et de vos exigences.



Après accord de votre part, nous mettons tout en œuvre et faisons de votre évènement, un souvenir inoubliable.

A votre service, Christophe Gérard.

Vos entrées froides

<i>Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives et écailles de parmesan</i>	4,75 €
<i>Carpaccio de saumon rose à la crème de ciboulette, toast brioché</i>	6,24 €
<i>Salade folle de magret fumé et foie gras au vinaigre de framboise</i>	7,10 €
<i>Rillettes de saumon et saumon fumé à la crème de ciboulette</i>	4,25 €
<i>Terrine maison et ses confits d'oignons</i>	4,15 €
<i>Feuillantines de parme aux fruits frais et melon au porto</i>	5,15 €
<i>Tartelettes de mousse de canard au confit de figues fraîches</i>	7,30 €
<i>La salade caprese aux feuilles de basilic et huile d'olive</i>	4,80 €
<i>Les filets de caille au vinaigre de xérès</i>	5,10 €
<i>Le traditionnel foie gras de canard et ses confits maison</i>	7,25 €
<i>Tartare et carpaccio de saumon à la citronnelle e fleur de câpres</i>	4,65 €
<i>Filet de rouget barbet fris sur son tartare de légumes du soleil</i>	4,75 €
<i>Asperges vertes et blanches au saumon fumé crème aigre</i>	5,25 €
<i>Terrine de lotte et saint jacques et sa mayonnaise italienne</i>	4,15 €
<i>Asperges fraîches aux crevettes grises sauce citronnée</i>	5,10 €
<i>Salade roquette aux lardons de canards glacés et raisins de Corinthe</i>	4,95 €
<i>Trio de tapenades fraîches et grisinis italiens huile d'olive vierge</i>	3,75 €
<i>Carpaccio d'aubergines et jambon de parme, graines de sésame</i>	3,85 €
<i>Picatta de volaille aux tomates semi confites et basilic frais</i>	4,65 €
<i>Dôme de taboulé oriental à la menthe fraîche et légumes du soleil</i>	3,75 €
<i>Filet d'elbot fumé sauce à l'essence d'orange</i>	4,25 €

Vos entrées chaudes

<i>Petit waterzooï de saumon blanc et rose aux jeunes légumes</i>	7,55 €
<i>Friture de rouget Barbet au beurre rose</i>	6,25 €
<i>Feuilleté d'œufs brouillés au saumon fumé</i>	4,75 €
<i>Diamant de sole et saumon aux écrevisses, flambé au cognac</i>	7,65 €
<i>Feuilleté de St pierre aux pointes vertes, sauce au Chablis</i>	8,25 €
<i>Petit canapé de cailles aux pignons de pin grillés, sauce aux raisins</i>	9,00 €
<i>Filet de rouget au miel d'acacia, courgettes grillées</i>	6,75 €
<i>Filet de St pierre aux jeunes poireaux, tonnelet printanier</i>	6,90 €
<i>Le demi homard à l'Armoricaine</i>	8,80 €
<i>Filet de saumon à la mousse de courgette et écrevisses</i>	8,90 €
<i>Les rognons de veau au madère ou moutarde à l'ancienne</i>	7,50 €
<i>Escalopes de ris de veau aux morilles et vin doux naturel</i>	6,40 €
<i>Asperges à la flamande ou au saumon fumé (en saison)</i>	7,60 €
<i>Petite salade de St jacques à la vinaigrette d'orange</i>	7,50 €
<i>Capuccino de champignons des bois et sont pain aux noix</i>	4,65 €
<i>Le trio de pâtes artisanales farcies aux truffes</i>	8,25 €
<i>Mezzelune aux betteraves rouges et pignons de pin à l'huile de noix</i>	3,90 €
<i>Filet de sandre rôti sur peau et son coulis de courgettes</i>	6,30 €
<i>Noix de saint jacques poêlées aux chicons sauce vin blanc</i>	8,60 €
<i>Filet de sole et saumon frais au parfum de romarin et écrevisses</i>	6,25 €
<i>Escalope de foie gras poêlé aux pommes et vinaigre balsamique</i>	8,90 €
<i>Bar vapeur aux fruits rouges sauces citronnelle</i>	7,20 €
<i>Les 5 scampi à l'ail ou à la tomate tzigane</i>	8,60 €
<i>Quiche végétarienne aux tomates et mozzarella, coulis méditerranéen</i>	5,30 €
<i>Trilogie de pâtes fraîches aux champignons des bois</i>	4,65 €
<i>Feuilleté de chèvre frais au miel d'acacia et romarin</i>	4,85 €

Vos potages, crèmes et veloutés

Crème de poivrons rouges	4,25 €
Crème St. Germain (petits pois)	4,25 €
Crème de chicon witloof	4,25 €
Velouté andalou (tomates riz et poivrons)	4,25 €
Crème de cerfeuil	4,25 €
Potage crécy (carottes)	4,25 €
Potage Argenteuil (asperges)	4,25 €
Bisque de homard	4,25 €
Velouté de champignons garnitures de pleurotes	4,25 €
Crème de brocolis et fleurs de choux fleur	4,25 €
Potage fenouil et aneth fraîche	4,25 €
Crème de laitue aux lamelles de parme	4,25 €
Soupe à l'oignon traditionnel	4,25 €
Crème de volaille	4,25 €
Velouté de tomates au basilic frais	4,25 €
Crème de cresson	4,25 €
Potage au potiron	4,25 €

Vos plats

Magret de canard aux griottes (ou à l'orange) pommes rosti	9,45 €
Noisettes de porc aux poivrons rouges et pleurotes	9,15 €
Filet agneau au jus des landes, garniture saisonnière	10,25 €
Magret de canard au thym et au miel	9,45 €
Filet de pintadeau à la fine champagne(foie gras et champagne)	10,65 €
Mignonnettes de veau aux champignons sauvages bouquetière	11,30 €
Médailillon de filet pur de porc aux pleurotes à l'ail	10,25 €
Blanc de volaille aux écrevisses pommes duchesses brocolis	9,50 €
Pintadeau archiduc pommes macaires	10,60 €
Aiguillettes de canard aux framboises	9,85 €
Feuilleté d'agneau aux épinards	12,60 €
Médailillon de dindonneau au poivre vert	8,50 €
Cuisse de canard confit à l'orange	8,60 €
Filet pur de bœuf « tache noire » Rossini	12,20 €
Carré d'agneau bouquetière de légumes gratin dauphinois	14,20 €
Pavé de bœuf à la bordelaise	13,20 €
Steak d'autruche aux airelles pommes amandines	11,15 €
Fricassée de lotte aux poireaux et pinot blanc	14,00 €
Filet de l'Empereur rôti à la graine de moutarde	11,20 €
Les filets de sole au curry doux et pommes caramélisées	13,65 €
Pavé de saumon rôti à l'Ostendaise	12,15 €
Waterzooï de poisson aux jeunes légumes	11,80 €
Feuilleté de saumon au curry doux	9,60 €
Filet de lieu noir au coulis de courgettes et sauce safran	9,80 €
Les filets de sole à la mandarine napoléon	12,45 €
Le turbotin à la mousseline de crevettes grises	14,00 €
Duo de lotte et saumon au safran	12,35 €
Filet de saumon fris aux pointes vertes	11,30 €
La barbue cyriel aux jeunes oignons pochés au vin rouge	12,10 €
La bouillabaisse façon méditerranéenne	9,90 €

Vos gibiers (en saison)

<i>Filet de marcassin pommes aux airelles, sauce grand veneur</i>	15,35 €
<i>Filet de biche aux griottes ou sauce gibier, pommes amandines</i>	18,60 €
<i>Noisettes de chevreuil aux champignons sauvages, purée de cèpes</i>	17,10 €
<i>Filet de faisane à la brabançonne</i>	15,80 €

Vos desserts

<i>Pavé au chocolat amer et crème anglaise</i>	4.60 €
<i>Tartelette tatin individuelle et glace vanille</i>	5.35 €
<i>L'originale crème brûlée à la feuille de menthe</i>	4.80 €
<i>Bavarois à la framboise et coulis de fruits rouges</i>	3.90 €
<i>Salade de fruits frais</i>	3.25 €
<i>Salade de fraises à l'orange (en saison)</i>	4.80 €
<i>Profiteroles glacées au chocolat chaud</i>	4.55 €
<i>Crêpes flambées au grand marnier</i>	4.70 €
<i>Feuilleté de poires au chocolat chaud</i>	3.10 €
<i>Trilogie de dessert sur fond de crème anglaise</i>	5.10 €
<i>Trio de mousse au chocolat maison</i>	3.80 €
<i>Nougatine glacée et crème aux pistaches</i>	4.60 €
<i>Tiramisu maison et crème de spéculoos</i>	4.00 €
<i>Gâteau Sacher à l'orange amer</i>	4.90 €
<i>Tarte aux pommes normande et glace au lait d'amandes</i>	4.45 €
<i>Sabayon glacé à l'Amaretto</i>	3,95 €
<i>Bavarois cassis aux pommes et coulis de mangue</i>	4,80 €

Gâteaux et pièces montées, agneau pascal, dessert spéciaux sur commandes,

Entre 4.15 € et 5.30 € H.T.V.A par personne, suivant produit et travail demandé.

Elaborez-vous même votre menu, en fonction de vos désirs.

Ces prix vous sont proposés hors TVA, à titre indicatif, pain et beurre compris et peuvent à tout moment être adaptés.

Services et boissons non inclus dans les prix ci-dessus.

(voir liste « frais de personnel » à convenir avec vous en fonction de l'ampleur de l'évènement)

Location éventuelle à convenir avec vous.

Nappage, serviettes, divers coloris possibles à convenir avec vous.

Livraison comprise.

Ceci est un échantillon des possibilités et choix qui vous sont proposés.

Nos connaissances portent également sur les cuisines régionales (méditerranéenne, algérienne, libanaise, italienne, etc).

Le buffet traditionnel

Buffet froid composé comme suit, poissons, viandes, crudités, sauces, pain, beurre, dressé et décoré par nos soins, prix de base, 18,35 € H. TVA par pers. Sans service ni boissons.

Les poissons :

- ~ chaud-froid de saumon à l'armoricaine.
- ~ terrines de poissons maison et leur coulis de plantes aromatiques.
- ~ mini tomate ostendaise aux crevettes grises.
- ~ trois mâts de saumon fumé et mariné, grand voile d'elbot.
- ~ pro corn à la mousse de saumon.

Les viandes :

- ~ pâté en croûte à l'Armagnac.
- ~ blanc de volaille en chaud froid de curry doux et pommes caramélisées.
- ~ jambon à l'os sur griffe (à partir de 25 personnes).
- ~ feuilletés de mousse de canard au confit d'oignon.
- ~ terrine de campagne aux poivres.
- ~ feuillantines de parme et ses melons au porto.
- ~ plateau original du terroir.
- ~ pains, beurre, sauces et crudités, salades, pâtes, décoration du buffet et nappage.



Les choix du buffet chaud, présenté en « chaffen-dish » :

- a** un choix parmi chaque catégorie (1 poisson, 1 viande et 1 féculent).
- a** 4,35 € Hors TVA par personne.

9 Les poissons :

- ~ waterzooï de poisson aux jeunes légumes
- ~ pavé de saumon rôti au curry doux (ou aux poireaux)
- ~ filet de barbue à l'Ostendaise (ou homardine)

9 Les viandes :

- ~ fricassée de dindonneau à l'orange
- ~ émincé de volaille à l'armoricaines et écrevisses (ou aux pleurotes)
- ~ médaillon de filet pur de porc à la Bordelaise
- ~ rôti de lapin farci aux petits légumes

9 Les féculents :

- ~ gratin dauphinois
- ~ riz pilaf et son brunoise de légumes
- ~ pommes vapeurs en persillade
- ~ tomates au four façon St Germain
- ~ tonnelets de courgettes au brocoli

Les buffets, échoppes du Monde et déco d'ambiance en fonction des thèmes

- a Choix de 3 buffets différents : 22,00 € par personne.
- a Chaque buffet supplémentaire : 4,00 € par personne.

a Buffets au choix :



Buffet asiatique

Canard laqué, sushi véritables, nouilles sautées au poulet, rouleaux de printemps sauce aigre douce, wok de boeuf aux pousses de bambou sauce légumes croquants, dès de poulet au coriandre et noix de coco, dès de porc à la cacahouète et piment à la thaïlandaise.



Buffet oriental magreb

Couscous royal, couscous agneau, merguez, tagine d'agneau aux pruneaux, taboulet oriental aux légumes du soleil, pain traditionnel, pâte d'aubergine et sésame, fruits secs.



Buffet des fromages affinés

Composé de plus ou moins 20 sortes de fromages pains divers, salades croquantes et vinaigrettes au yaourt mentholé et fines herbes.



Buffet sud américain

Chili con carne, tacos mexicains, poulet fris sauce piquante, jambalaya de poulet à la mexicaine, riz au maïs, piments doux.



Buffet grec

Feuilles de vignes farcies, calamars fris sauce tartare, gambas géants, moussaka maison, tarama, sauces et pains grecs, mini boulettes aux herbes aromatiques, sauce tomate à l'ail.



Buffet italien et méditerranéen

Lasagne maison, carpaccio de bœuf au parmesan, salades de pâtes aux légumes et vinaigre balsamique, pâtes artisanales farcies aux pignons de pin, ricotta et épinard, jambon de parme, aubergines et courgettes grillées, soleil de poivrons grillés.



Echoppe saumon, poissons fumé et fruits de mer

Saumon scandinave mariné façon « grave Laks » tartare de saumon scandinave, rillettes de saumon et saumon fumé, blinis au tartare de saumon à l'Aneth, roulade d'elbot au fromage blanc, huîtres creuses, écrevisses et gambas frais sauce aigrelette et cocktail, pain spéciaux.



Buffet quiches et pizzas

Salades de légumes provençaux, roquette et chiconette, tourtes, quiches artisanales et pizzas maison, brocolis/saumon, tomate/mozzarella, quiches lorraines, quiches poireaux, tourtes au fromage de chèvre, accompagnement de pains en cascades, salades, olive.



Buffet du sud ouest

Les traditionnels foies gras du sud ouest et leur présentation originale, foie gras truffé, foie gras frais, foies gras poêlé, salade de roquette au magret de canard fumé, cassoulet toulousain, compote de figues. Pains spéciaux et pains toastés.



Buffet libanais

Traditionnel meze libanais composé de Homos, moutabale, cigarettes roulées fêta et persil plat, samboussiqs à la viande et pignons de pin, salade fatouche, ailes de poulet au coriandre et citron, poissons en filet sauce au tahiné (pâte de sésame).



L'Océanie et les mers du sud

Les buffets de l'Océanie se composent essentiellement de vanille, fruits tropicaux et épices du sud, parmi lesquels nous vous proposons : les aiguillettes de canard à la vanille de Madagascar, le curry de volaille aux pommes et bananes, le carpaccio de saumon au safran doux, scampi aux fruits de la passion, et ses salades tropicales de goyave et grenade.



Échoppe espagnole et bar à tapas

Tortilla, poissons frais, paella, salade andalouse, champignons farcis, jambon espagnol, calamars frais, artichauts grillés, anchois, fruits de mer à la tomate à l'ail, olive artisanales.



L'Afrique noire

Cuisine à l'huile de palme et aux piments, nous vous faisons découvrir une cuisine riche en découverte, son poulet à la mohambe, filet de poissons frais au citron vert, cœur de palmiers aux fruits, bananes Kenya poêlées aux pignons de pin, et ananas au crabe, accompagnements de pains plat et épices régionales



Buffet belge et cuisine régionale traditionnelle

Cuisine à la bière, carbonnades de bœuf artisanales, chicorées gratinées, boulets à la sauce tomate, stoemp aux choux, salade mâche aux betteraves rouges, et buffet de bières belges, salaisons et charcuteries d'Ardenne.



L'échoppe provençale

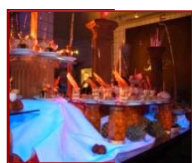
Salade niçoise, caviar d'aubergine, tapenade de tomates, poivrons, artichauts, courgettes et aubergines grillées, peperonnis farcis, gratin de courgettes aux tomates et romarin, pommes grenailles sautées à l'huile d'olive vierge, cotes d'agneau grillées au thym frais et daurade rôtie au gros sel de Provence

L'organisation de votre événement peut être composée de plusieurs choix parmi ces différents buffets. Les prix varient en fonction du nombre de buffets choisis ainsi que du nombre de personnes.

Exemple, 3 buffets différents et décoration d'ambiance à partir de 22,00 € par personne Htva. Chaque buffet supplémentaire à l'offre pour 4.00 € par personne Htva.

En saison et sur simple demande, offres barbecues, Garden party, repas de chasse sur www.cgevent.eu.

Les desserts en buffet ou échope



Buffet dessert maisons

Mousses au chocolat, crèmes brûlées catalanes, sabayon glacé à l'Amaretto, salade de fruits frais, mignardises, mousse au citron, bavarois individuels.

a Prix par personne : 4,65 €

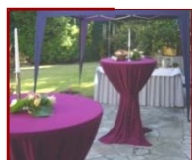


Echoppe de pâtisseries, tartes et gâteaux

Bavarois, tartes artisanales aux fruits, sucre et flan, gâteaux chocolat, mignardises individuelles, cascade de fruits et coulis de fruits et crème anglaise.

a Prix par personne : 5,95€

Les cocktails et réceptions diverses

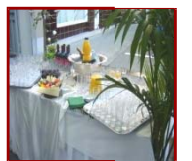


Le cocktail apéritif Classique... « l'apéro avant toute réception »

Food

~ Le traditionnel cocktail apéritif composé de 3 zakouskjs froids et de 3 zakouskjs chauds par personne, paniers de crudités et sauces d'accompagnement (1 panier pour 6 à 8 personnes), chips, peanuts, biscuits salés,

a 4,60 € Htva par personne (hors service et hors boissons).



Drinks

~ Le forfait boisson simple, mousseux, jus d'orange.

a 4,75 € Htva par personne.



~ Le forfait complet boissons composé de mousseux nature, cassis, vin rouge, vin blanc, jus d'orange et pamplemousse, mangue, coca, eau plate et eau pétillante.

a 6,75 € Htva par personne.



Composez vous-même votre apéritif

Vous pouvez également combiner vous même la composition de votre cocktail, les choix (très varié) de zakouskjs froids (0,45 € pièce Htva) et le choix classique, asiatique, traditionnel des chauds (0,55 € pièce Htva).

Choisissez vous même le nombre de zakouskjs souhaités.

Pains surprise 60 triangles

Charcuterie / fromage

42,00 € pièce Hors TVA

Poissons / crustacés

49,00 € pièce Hors TVA

Pains surprise 100 triangles

Charcuterie / fromage

59,00 € pièce Hors TVA

Poissons / crustacés

64,00 € pièce Hors TVA

Cocktail de base : 7,70 € Hors TVA par personne

- ~ Paniers de crudités et sauces d'accompagnement.
- ~ Pains surprise viande ou poisson, (1 pain pour 12 à 15 personnes)
- ~ Biscuits salés, peanuts, chips.
- ~ Minis sandwichs décorés farcis, 3 par personne, ou 4 zakouskïs froids
- ~ Frais de personnel et boissons sur devis.

Cocktail dînatoire : 14,25 € Hors TVA par personne

- ~ Paniers de crudités, 1 panier pour 6 à 8 personnes plus sauces.
- ~ Pains surprise poissons ou viandes (1 pain pour 12 à 15 personnes).
- ~ Brioches garnies farcies poissons et viande.
- ~ Zakouskï chauds et froids, 3 par personne.
- ~ Zakouskï asiatiques, DIM Sung, rouleaux de printemps, sauce aigre douce.
- ~ Cuillères individuelles de mousses et terrines diverses (2 par personne).
- ~ Verrines de tapenades de tomates, poivrons et olives aux grisinis italiens.
- ~ Mini crêpe au roquefort, saucisson de l'Aubrac.
- ~ Fleur de câpre au naturel.
- ~ Location de matériel, frais de personnel et forfait boissons sur devis.

Cocktail luxe : 19,75 € Hors TVA par personne

Les salés

- ~ Paniers de crudité et ses sauces pains surprise poissons et viandes.
- ~ Mini quiches saumon fumé lardon brocoli.
- ~ Zakouskï asiatiques et sauce aigre-douce.
- ~ Zakouskï et cuillères luxe composées comme suit :
 - Coupelle de scampi aux poireaux,
 - Mini bols de bisque de homard au cognac.
 - Cuillères à dégustation d'écrevisses au coulis de homard.
 - Verrines de tapenades de tomates, poivrons et olives.
 - Sushi de thon rouge, wasabis et sashimis au gingembre.
 - Gaspacho andalou aux légumes croquants.
 - Fleur de câpre au naturel, crêpes dentellées au roquefort.
 - Saucisses sèche au roquefort.

Les desserts

- ~ Mignardises sucrées de tartelettes,
- ~ Bavaois, crèmes brûlées,
- ~ Mousses citron, chocolat amer
- ~ Profiteroles et sa ganache de chocolat

Cette formule comprend le personnel de salle et cuisine, pour le bon déroulement de votre évènement, sans boissons. Attention, matériel de réchauffe et de cuisson indispensable pour cette formule. Location possible ! Devis location matériel à part, forfait boissons à part.

Les cocktails sucrés

Préparations artisanales et découverte de produits originaux, sous une présentation unique.

Cocktails sucrés composés de :

- ~ Mignardises ;
- ~ Pâtisseries ;
- ~ Bavarois ;
- ~ fruits frais

Une formule à découvrir ou à combiner avec tout cocktail salé !

Le classique : 9,42 € (Hors.TVA par personne)

- ~ Pâtisseries individuelles, javanais, misérable, chocolat orange amer.
- ~ Bavarois framboise et fruits de la passion.
- ~ Sucrés en paniers, pâtes de fruits, lukum, sablés maison.
- ~ Biscottis italien et fruits frais.

Le luxe des sucrés : 16,85 € (Hors TVA par personne)

- ~ Cuillères individuelles de mousses diverses, chocolat, fruits...
- ~ Mignardises sucrées, mini choux et éclairs.
- ~ Feuillantines de pâte feuilletée aux noix et au miel.
- ~ Dégustation de cocktails exotiques à base de fruits frais.
- ~ Paniers de sucrés secs à l'italienne.
- ~ Buffet chaud de crêpes flambées au grand marnier.
- ~ Sabayon glacé à l'Amaretto.
- ~ Crèmes brûlées, flan vanille.

Une combinaison de toutes ces propositions est également possible sur simple demande.

Nous vous proposons également des « open bar » cocktails de fruits frais au forfait de 6,75 € H.TVA par personne.

Location matériel pour réception, suggestions et conseils

Forfait de base, tables mange debout et housses (blanche, bordeaux ou bleu).

Table bar juponnage, rafraîchisseur argent, chandeliers argent, nappage tables bar et buffet, cendriers, fleurs (milieux de table), bacs à rafraîchir, glace pilée et glaçons, location verres à vin, flûtes et long drink inclus.

Le tout pour un montant forfaitaire : 9,00 € / personne.



Les menus végétariens

Entrées froides : prix unique 4,85€

- ~ Carpaccio de tomates, courgettes au pistou et copeaux de parmesan.
- ~ Taboulé de blé dur aux légumes croquants et menthe fraîche.
- ~ Asperges grillées refroidies et leur mousse d'agrumes au cerfeuil.
- ~ Gaspacho andalou et sa brunoise de poivrons.
- ~ Salade roquette tapissée de tomates séchées et pignons de pin au croûton de seigle.

Les entrées chaudes : prix unique 6,85 €

- ~ Gratin de courgettes au fromage de chèvre.
- ~ Tartelette de tomates mozzarella au coulis de basilic.
- ~ Tonnelet de courgettes et sa tapenade d'artichaut au coulis de poivrons rouges.
- ~ Cappuccino de champignons des bois et croûtons de pain aux noix.
- ~ Ravioles artisanales maison farcies aux épinards et champignons.
- ~ Mezzelune aux betteraves rouges et coulis de courgettes.
- ~ Crème de potirons et feuilles de menthe fraîche.
- ~ Quiche végétarienne sur lit de légumes du soleil.

Les plats végétariens : prix unique 8,65 €

- Filet de quorn fris, tonnelet de courgettes et brocolis au basilic, sauce poivre.
- Couscous végétarien au tofu et légumes du soleil, piment doux et semoule à l'huile d'olive vierge.
- Dèc de quorn poêlés aux pignons de pin, champignons des bois, pleurotes à l'ail.
- Hachis Parmentier de quorn et courgettes grillées sauce napolitaine.
- Trilogie de pâtes farcies artisanales au coulis de potiron.
- Tagine de quorn au citron vert et citronnelle, semoule ottomane.

Ces propositions de menus peuvent également apparaître sous forme de buffet, soit seules, soit en accompagnement des buffets du monde.

Les prestations et frais de personnel

Parmi tous nos services, nous vous proposons également des prestations de personnel qualifié, chez vous, à votre service, pendant la durée de votre événement, vous organisez une réception et désirez qu'une personne qualifiée puisse coordonner votre événement, nous mettons à votre disposition au choix :

~ Chef de cuisine	:	25.80 € / heure Htva.
~ Maître d'hôtel	:	20.00 € / heure Htva.
~ Serveur	:	19.80 € / heure Htva.
~ Voiturier	:	18,00 € / heure Htva.
~ Vestiaire	:	16,00 € / heure Htva.
~ Coordinateur d'évènement	:	34,45 € / heure Htva.

Notre personnel garanti la qualité de notre image de marque, nous mettons à votre disposition des personnes de confiance, compétentes et bilingue (connaissances pour certains postes demandés, anglais, néerlandais, français, allemand, espagnol, ...)

Une tenue de service reste de rigueur en smoking noir, chemise blanche et noeud papillon, toutefois si le client le désire, un changement d'uniforme peut-être envisagé en fonction de la nature de l'évènement.

