

TRAITEUR NOVELTY

Votre alternative gastronomique.



BUFFET FROID à € 18,50 p.p.

Composé vous-même votre buffet :

Moins de 30 pers.

3 plats de poissons

4 plats de viandes

2 friandises

Plus de 30 pers.

+ 1 plat de poisson

+ 2 plats de viandes

+ 1 friandise

PLATS DE POISSONS:

- Saumon en Belle-vue (entier -> 30 pers.+)
- Saumon en Belle-vue en darne
- Filet de saumon en marinade exotique
- Mousse de saumon fumé
- Surprise de zélande (harengs, moules,...)
- Suprême de lotte aux poireaux
- Sardines Méditerranéenne (taboulé)
- Filet de maquereau fumé, sc au raifort

- Salade de pâtes au thon et fines herbes
- filets de harengs marinés
- Pêche au thon
- Tomate au thon
- Tomate et salade de crevettes
- Roulade de wrap aux crevettes
- Ananas au fruits de mer

PLATS DE ROTIS ET CHARCUTERIES:

- Rôti de porc au médaillon d'abricot
- Roulade de porc à la Dijonnaise
- Carpaccio de filet d'Anvers au pesto
- Rosbif Filet d'Anvers
- Pilon de volaille rôti aux épices
- Filet de volaille rôti à la Provençale
- Filet de dindonneau rôti aux épices
- Emincé de dindonneau à l'orientale

- Pâté de campagne et son confit
- Cobourg fumé et sa garniture fruitière
- Jambon Campagnard, garniture fruitière
- Jambon Français et asperges en roulade
- Côte Cassler légèrement fumé
- Aumônière de Bacon farci au pâté crème
- Roulade lard Breydel au fromage de chèvre et datte.

FRIANDISES:

- Oeufs garnis
- Barquette de chicon au fromage fines herbes
- Concombre au fromage fines herbes ou au tarama
- Mozzarella Capriciosa

SALADES: un choix de +- 5 à 7 sortes:

- Toujours salade de pomme de terre, pâtes ou riz, salades fraîches selon la saison et le marché.

PAIN, BEURRE ET SAUCES.

=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=§=

Avenue Stienon 36 - 1020 Bruxelles - Tel & fax: 02/478.39.18

GSM: 0477/68.66.05 ou 0477/95.30.41

E-mail: eddy.de.boeck@skynet.be Web: www.traiteur-novelty.be

TRAITEUR NOVELTY

Votre alternative gastronomique.

BUFFET à TAPAS

€25,00 per persoon

Choisissez votre buffet tapas (choix par sorte)

POISSONS: choisissez 4 plats de poissons

- Espadon fumé et dressing au citron vert et huile d'olive
- Banderilla: anchois frais aux olives
- Cube de thon mariné à la tomate et poivre
- Gamba au paprika doux
- Tortilla au thon et fines herbes
- Sardines Espagnole, tomates séchées et tapenade
- Gambas en marinade Espagnole
- Calamares
- Rollitos de salmon (roulade desaumon)
- Moules frits
- ...

VIANDES: choisissez 4 plats de viande:

- Michirones: haricots étuvés au chorizo
- Plato de jamon Serrano: Jambon de Serrano à l'huile d'olive parfumé à l'ail
- Morcilla: poêlé de boudin noir
- Tortilla au Chorizo doux
- Plato de jamon Pata Negra : Jambon Iberico
- Datiles envueltos en tocino : dates en robe de bacon
- Albondigas con salsa de tomate: boulettes de haché veau à la sauce tomate
- Muslos de Pollo al ajillo: Pilon de volaille à l'huile d'olive parfumé à l'ail
- Filete de cerdo en salsa de miel y mostaza: filet pur de porc sauce au miel et moutarde
- Tartare de jambon Serrano, tomate séchées et tapenade de courgette
- Chuletas de cordero con miel: côte d'agneau au miel
- ...

VEGETARIEN: choisissez 2 plats végétarien:

- Aceitunas: Olives marinés en assortiments
- Gazpacho
- Tortilla aux courgettes
- Pan con ajo al la plancha: pains grillé à l'ail
- Queso cabrales en hojaldre: feuilleté au fromage Cabrales (Bleu)
- Delicias de queso y miel: pain grillé au fromage de chèvre et miel
- Champiñones al ajillo: champignons étuves au vin Blanc et ail
- Pepertjes gevuld met schapenkaas
- Nora: piment doux grillé
- Pomme de terre sauté et tomates séchées
- Roulades d'aubergines grillé au fromage de chèvre
- Espargos en escabeche: asperges verts marinés
- ...

TRAITEUR NOVELTY

Votre alternative gastronomique.

Boissons:

Notre assortiment de boissons s'étend de Champagne, vin mousseux, vins, bières aux softs.

Par exemple :

€ 14 pour un très bon mousseux d'Alsace Brut

€ 12,50 Un rouge agréable, jeune et facile à boire comme notre Merlot de Luc Pirlet ou le Chardonnay du même viticulteur belge dans le Pays d'Oc.

Tous ces vins ont déjà fait preuve de « bonne foie ».

€ 10,00 un prix modéré pour vous offrir un vin de Pays de qualité.

€ 3,00 pour les soft, eaux, jus et Coca-Cola

€ 1,00 pour les bières en bouteilles (pils et Blanche)

€ 1,85 pour les bières d'abbaye

Dans nos prix ne sont pas compris les vidanges consignées.

Nous livrons aussi à la consommation, mais uniquement avec service.

Le choix est à limité à la commande, ceci pour limité le transport et en conséquence le budget.

Service:

Nous travaillons avec une équipe de serveurs professionnelle en extra et certain en indépendant, donc par contrat.



Le tarif de facturation pour ces serveurs est :

€ 22,00 / heure / serveur / + 21% TVA / Min. 5 hrs par service.

Compris dans les 5 heures sont la mise en place et remise en place des lieux

Nous vous proposons la location de matériel, uniquement avec votre commande :

Location de petit matériel: 21% TVA inclus

Porcelaine, couverts et verres à € 0,20 pièce.

Table haute avec nappage et petite garniture à € 18,50 / pièce.

Table buffet avec nappage et petite garniture à 20,00 / pièce.

Nappes à partir de p.e. 2,2x2,2 -> € 10 / pièce.

Autres possibilités avec la collaboration d'une firme de location HORECA:

Mobilier : tables, chaises, vestiaires,...

Décorations spécialisés pour fêtes à thèmes aussi sur demande.

Location de grand matériel: 21% TVA inclus

Tentes, château gonflable, podia et autres sur demande et avec la collaboration de partenaires spécialisés.