# TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

## LISTE DE PRIX 2022

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# LISTE DE PRIX 2022


| | |
|---|---|
| Comment passer vos commandes | page 3 |
| Notre philosophie, nos services | page 4 |
| Livraison | page 5 |
| Les régimes alimentaires & emballages individuels | page 6 |
| Petits déjeuners et pauses café | page 7 |
| Sandwiches, pains 'surprise', lunches et verrines | page 11 |
| Assiettes froides | page 19 |
| Buffets froids et buffets mixtes | page 23 |
| Desserts et plateaux de fromages | page 28 |
| Cocktails | page 30 |
| Boissons | page 35 |
| Personnel, matériel | page 37 |

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# COMMENT PASSER VOS COMMANDES

info@traiteurdehaene.be

- Les commandes doivent être passées par email au plus tard la veille avant 11h00 et vous sont toujours confirmées.
- Si vous ne recevez pas de confirmation par retour de mail, c'est que nous n'avons pas reçu la commande.
- Il peut arriver que nous opérions en mode "complet" et que nous ne puissions pas accepter certaines commandes. Ceci afin de préserver la qualité de notre service. C'est aussi la raison pour laquelle nous insistons pour que les commandes soient passées le plus tôt possible voire plusieurs jours à l'avance. Les changements et modifications sont acceptés jusqu'à la veille avant 11h00.
- Les commandes de dernière minute seront majorées de 20 €.
- Les annulations: voir les conditions générales sur notre site internet.

## LE MODE DE PAIEMENT

- Les factures sont envoyées par voie électronique la semaine qui suit les livraisons. Elles sont payables à la réception ou au maximum à un mois, date de facture.
- Nous sommes tributaires de la "boite noire" qui est rigoureusement règlementée par le SPF Finance. Les factures émises ne peuvent donc en aucun cas être modifiées.
- Nous insistons pour que les adresses, n° de TVA, N° de référence, PO…, nous soient communiqués en même temps que la commande. Tout changement impliquera d'éventuels frais administratifs.

Tous nos prix s'entendent hors TVA
6 % sur la nourriture • 21 % sur les boissons et le matériel

Pour l'organisation de réceptions, sur demande, et dans certains cas, nous pouvons appliquer la nouvelle législation:

- 12 % sur la nourriture, matériel et personnel s'y rapportant (2/3 de la facture)
- 21 % sur les boissons, matériel et personnel s'y rapportant.(1/3 de la facture)

Pour le matériel et le personnel, nous appliquons les taux de TVA en proportion avec le montant des boissons et de la nourriture.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# NOTRE PHILOSOPHIE

## NOTRE SAVOIR-FAIRE

- Nous sommes spécialisés dans le service traiteur haut de gamme pour les réceptions d'affaires et les repas professionnels.
- Notre équipe repose sur un management expérimenté et un Chef issu du monde gastronomique étoilé. Ses assistants sont hautement qualifiés ou formés dans nos cuisines, respectueux des critères de qualité que nous privilégions.
- Nous travaillons dans un esprit de partenariat et proposons un service traiteur professionnel, adapté à chacune de vos manifestations (séminaires, réunions d'affaires, lunchs de travail, cocktails dînatoires, walking buffets, sans oublier les breaks gourmands et les pauses café…).

## NOS PRODUITS

- Nous ne travaillons qu'avec des produits de première qualité, de préférence locaux ou issus de *circuits courts* et parmi ceux-ci certains de l'agriculture biologique.
- Nos produits sont *faits maison* ou par des artisans de haute réputation.

## NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

- Dans un souci de réduire l'empreinte écologique de notre entreprise, nous essayons de diminuer l'utilisation du plastique.
- Toutes nos boissons sont consignées.
- Nous ne fournissons plus de matériel jetable.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# NOS SERVICES

## NOTRE SECRÉTARIAT

- Un secrétariat ouvert de 9h00 à 13h00 et de 13h30 à 16h00.
- Une écoute attentive et des conseils appropriés à vos différents évènements.
- Une confirmation de vos commandes par retour de mail.
- Une réponse presque immédiate à vos questions ou demandes de devis.
- Un programme de gestion agréé par le SPF Finance "Black Box" qui vous garantit un cadre légal.

## NOTRE SERVICE LIVRAISON (HORS MATÉRIEL)

- Une équipe de quatre livreurs, voire plus certains jours, opèrent avec quatre camionnettes frigorifiques permettant chaque matin plusieurs tournées dans et autour de Bruxelles.
- Sur Bruxelles et certaines communes limitrophes, les livraisons sont gratuites pour toute commande supérieure à 250 € hors TVA.
- Pour les commandes inférieures à 250 € hors TVA nous facturons un forfait de 25€ hors tva qui couvre les frais de gestion, de livraison et de facturation.
- Nous nous réservons le droit, pour toute livraison trop éloignée de nos ateliers, de majorer le montant du forfait*.
- Nous vous offrons, une garantie de livraison entre 11h et 12h30, ou, dans la mesure du possible, en fonction de vos desiderata.
- Les livraisons avant 11h et après 15h00, quel qu'en soit le montant, sont facturées 35€ hors TVA.
- Livraison de matériel sur devis.

*Pour les commandes en dehors des 19 communes, nous consulter afin d'obtenir un devis.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# NOS SERVICES

## RÉCUPERATION DU MATÉRIEL MIS À VOTRE DISPOSITION

- La récupération du matériel se fait sous 48h, et peut nous être rendu non nettoyé.
- A votre demande, mais de façon tout à fait exceptionnelle, nous pouvons récupérer le matériel le jour même pour un prix de 35€ hors tva.
- Il est important que lorsque nos livreurs viennent récupérer le matériel, tout soit rassemblé et complet. Le matériel non restitué fera l'objet d'un second passage qui impliquera un coût de 25€ hors tva ou vous sera facturé en cas de perte..

## QUALITÉ DE NOS INFRASTRUCTURES

- Nos ateliers de cuisine sont spacieux, équipés de technologies de préparation les plus modernes pour la réalisation professionnelle de plats et de service traiteur.
- Ils sont aux normes d'hygiène les plus strictes. Nous sommes par ailleurs régulièrement contrôlés et agréés par l'Afsca.

# LES RÉGIMES ALIMENTAIRES / EMBALLAGES INDIVIDUELS

- Nous accordons une importance toute particulière aux différents régimes alimentaires, mais aussi aux intolérances et allergènes potentiels et notamment :

Sans Gluten

Sans Lactose

Végétarien

Végan

Allergènes

- Ces commandes spéciales sont majorées de 2,50€ par personne. Les régimes alimentaires sont dressés à part et clairement identifiés.

TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

# PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES CAFÉ

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES PETITS DÉJEUNERS

**Viennoiseries artisanales "réduction"** — 1,65 € / pièce
(minimum 25 pièces)

**Viennoiseries artisanales "taille normale"** — 2,50 € / pièce
(minimum 15 pièces)

**Accueil** — 4,80 € / par personne
(minimum 20 personnes)
- 2 viennoiseries "réduction" par personne
- Cake maison

**Petit déjeuner classique** (à commander 48h à l'avance) — 8,90 € / par personne
(minimum 15 personnes)
- 2 viennoiseries réduction
- Génoise à la confiture
- 2 mini billes par personne ( jambon et fromage)

En option
- café ou thé servi en thermos (15,00 € le litre)
- Jus d'orange frais (14 € le litre)
- Jus d'orange Pajottelander (9,00 € la bouteille)

* Idéal en formule walking breakfast

**Petit déjeuner "Luxe"** (à commander 48h à l'avance) — 22,00 € / par personne
(minimum 15 personnes)
- 2 Viennoiseries réduction
- Yaourt verre
- Salade de fruits (120 gr / par pers)
- Céréales
- Plateau de charcuteries et fromages
- Différents pains, cramique, beurre
- Confiture

En option
- café ou thé servi en thermos (15,00 € le litre)
- Jus d'orange frais (14,00 € le litre)
- Jus d'orange Pajottelander (9,00 € la bouteille)

Les petits déjeuners sont livrés entre 7h30 et 9h30 et impliquent des frais de livraison de 35,00 €.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# LES PETITS DÉJEUNERS

## Pour agrémenter votre petit-déjeuner (Minimum 15 personnes)

| | |
|---|---|
| • Yaourt en verre (48h à l'avance) | 2,30 € / par personne |
| • Plateau de fruits découpés | 50,00 € / le plateau |
| • Salade de fruits frais maison | 7,00 € / la portion |
| • Cakes maison - nature, citron, marbré... (48h à l'avance) | 15,00 € / pièce |
| • Mini billes briochées garnies | 1,80 € / pièce |
| • Viennoiseries, taille normale (minimum 15 pièces) | 2,50 € / pièce |
| • Viennoiseries, réduction (minimum 25 pièces) | 1,65 € / pièce |
| • Pistolet multi céréales, jambon et fromage | 2,55 € / par personne |
| • Génoise à la confiture | 2,00 € / par personne |
| • Thermos de café ou thé | 15,00 € / le litre |
| • Jus d'orange frais pressé maison | 14,00 € / le litre |
| • Jus d'orange Pajottenlander (Bio) | 9,00 € / la bouteille |
| • Jus de pomme Pajottenlander (Bio) | 8,00 € / la bouteille |

Les petits déjeuners sont livrés entre 7h30 et 9h30 et impliquent des frais de livraison de 35,00 €.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

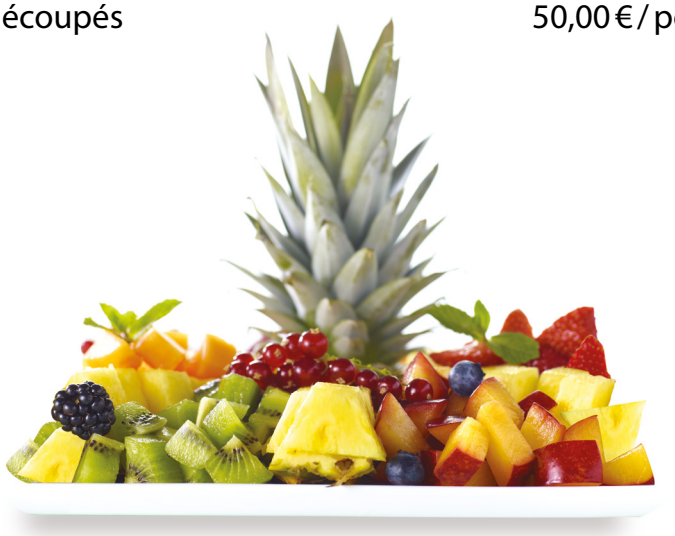
## LES PAUSES CAFÉ

Elles sont prévues pour un minimum de 20 personnes et livrables uniquement accompagnées d'un lunch.

- Assiette de macarons et friands sucrés — 4,50 € / par personne
- Assiette de biscuits et cake maison — 4,00 € / par personne

- Cake maison — 15,00 € / pièce

- Plateau de fruits découpés — 50,00 € / pour ± 10 personnes



TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

# SANDWICHES, PAINS 'SURPRISE' ET VERRINES

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# LES SANDWICHES FERMÉS

Chaque semaine un assortiment de notre choix comprenant 10 pains différents — 3,00€ / pièce
garnis de 3 poissons - 3 viandes - 2 fromages - 2 végétariens
Les garnitures et pains sont donnés à titre indicatif (compter 4 sandwiches par personne)

## Les pains

- Baguette à l'ancienne
- Sandwich brioché
- Pistolet Procorn
- Pain sésame pavot
- Pistolet multi céréales
- Petit pain aux noix
- Pistolet de campagne
- Pain Probody
- Mini ficelle
- Mini flûtes noix et raisin
- Wraps
- Pain Polar
- Etc, ...

## Les garnitures

- Saumon fumé
- Oeufs brouillés
- Crevettes grises
- Salade de crabe
- Truite fumée
- Salade de thon
- Tartare de saumon
- Ricotta au saumon
- Gravelax
- Cabillaud à l'Ostendaise
- Américain "maison"
- Jambon de Parme
- Jambon fromage
- Fromage fines herbes
- Vieux pané, Chimay
- Tagliatelles de légumes
- Tomate / mozarella
- Crudités aigre-douces
- Légumes grillés
- Etc. ...

| | |
|---|---|
| • Brioché fermé (± 9 cm) | 2,80 € / pièce |
| • Baguette fermée (10 cm) | 3,00 € / pièce |
| • Wraps | 2,40 € / pièce |
| • Tartine toastée "sans gluten" | 4,00 € / pièce |

## En cocktail ou en fin de soirée

| | |
|---|---|
| • Mini sandwiches briochés (± 5 cm) | 1,80 € / pièce |

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES SANDWICHES OUVERTS

| | |
|---|---|
| • Demi-sandwich brioché (± 9 cm) | 2,90 € / pièce |
| • Demi multi-céréales | 2,90 € / pièce |

## LES PAINS 'SURPRISE'

| | |
|---|---|
| Pain coffre, mini sandwiches<br>Viande, fromage, poisson<br>(contient 60 mini sandwiches briochés) | 119,00 € / pièce |
| Dressés sur plateau sans pain coffre | 108,00 € / pièce |

## PLATS DE CRUDITÉS

pour accompagner nos sandwiches

| | |
|---|---|
| Ces crudités sont portionnées par multiple de 5 personnes | 25,00 € / par 5 personnes |

Elles sont composées de 3 sortes de légumes
cuits ou crus et d'un mesclun.
Notre choix se porte sur des légumes de saison.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES BUFFETS SANDWICHES

### Buffet sandwiches 'classique' — 18,50 € / par personne

- Demi-sandwiches briochés
- Petits pains fermés en panier
- Roulades de pain de mie au saumon fumé
- Club sandwich toasté
- Friand farci à l'italienne
- Gâteaux réduction

### Buffet sandwiches 'tradition' — 20,00 € / par personne

(minimum 10 personnes)

- Quiche
- Mini salade (cocktail de fruits de mer, trilogie de poivrons, taboulé aux légumes, ricotta au saumon fumé, ….)
- Pain Quotidien toasté et tapenades diverses
- Toast saumon fumé et confiture de pamplemousse
- Toast cheddar et chutney de mangue
- L'assortiment de petits pains tradition fermés
- Gâteaux réduction

## LES FORMULES 'FORFAIT' SANDWICHES

### Formule demi-sandwiches — 18,00 €

(5 demi-sandwiches briochés, demi multicéréales et 2 gâteaux réduction)

### Formule assortis fermés luxe — 16,00 €

4 fermés et 2 gâteaux réduction

### Formule sans gluten — 19,00€

3 tartines toastées + salade de fruits

## LES FORMULES VERRINES ET SANDWICHES

### 3 verrines + 3 demi-sandwiches — 25,00 €

(comprenant 2 gâteaux réduction)

### 3 verrines + 2 sandwiches fermés assortis luxe — 23,00 €

(comprenant 2 gâteaux réduction)

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES BUSINESS LUNCH (minimum 10 personnes)

### Menu 1

10,00 € / par personne sans dessert
14,00 € / par personne avec dessert

- 4 pistolets de campagne
  (assortiment: jambon, fromage, américain maison, thon)
- Dessert du jour

### Menu 2

12,00 € / par personne sans dessert
16,00 € / par personne avec dessert

- 2 baguettes fermées (± 10cm)
- 1 salade composée (César, saumon frais, folichonne, végétarienne)
- Dessert du jour

### Menu 3

12,00 € / par personne sans dessert
16,00 € / par personne avec dessert

- Assortiment de wraps (4 par personne)
- 1 verrine composée
- Dessert du jour

### Menu 4

13,00 € / par personne sans dessert
17,00 € / par personne avec dessert

- 1 morceau de quiche par personne
- 2 toasts de pain quotidien garnis
- 1 mini bille briochée
- 1 verrine composée
- Dessert du jour

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## NOS QUICHES ARTISANALES

Toutes nos quiches sont à 22,00 € / pièce

- Lorraine
- Tomate mozarella
- Broccoli saumon
- Légumes grillés
- Courgette / chèvre
- Poivron féta menthe
- Carotte, oignon et cumin
- Asperges (en saison)
- Chicon / jambon (en saison)
- Epinards / scampis
- Provençale
- Chou vert, carottes et pois chiches
- Brunoise de légumes
- Poireaux jambon

## NOS POTAGES

Potage de saison — 12,00 € / le litre
Disponible au litre

Potage revisité (en fonction de la saison) — 18,00 € / le litre
Commander 48h à l'avance
Minimum 6 litres, ± 20 personnes

- Butternut, carotte, chèvre et ciboulette
- Soupe à l'oignon, fromage et croûtons
- Velouté d'asperges de Malines
- Crème de chicon
- Bouillon de volaille aux petits légumes
- Soupe de poisson
- Soupe de moules au safran
- Le Gaspacho et ses garnitures

Le potage est livré chaud en thermos

Le matériel, bols et couverts peuvent également être fournis au prix de 1,00 € par personne

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## BUFFET FINGER FOOD

Comment concilier lunch et originalité en oubliant le pain !

### Un assortiment de 5 pièces + 1 verrine + 1 dessert

22 € / par personne

(l'assortiment est réalisé par nos soins)

Nous vous présentons ici un éventail de ce que nous proposons.
Le choix peut évoluer en fonction de la saison et de l'inspiration du chef:

- Baluchon de saumon et fromage frais en pâte de brique
- Friand (feuilleté de viande, légumes et mozarella)
- Tartelette aux légumes grillés
- Mini quiche
- Les wraps, assortiment
- Feuilleté de chèvre, Serrano et miel
- Feuilleté de saumon frais à la ricotta
- Gâteau de polenta aux légumes, olives , serrano et tomates confites

- Les brochettes:
  - Scampi et ananas frais rôti
  - Légumes grillés et falafel maison
  - Pain de viande et cheddar
  - Boulettes de volaille aux fines herbes
  - Yaki Tori (bœuf ou poulet)
- Les exotiques (maison)
  - Samossa de curry de légumes aux lentilles
  - Maki aux légumes et wakamé
  - Nem
- Les verrines composées
  Assortiment

En formule dîner/soirée, ce finger food peut être agrémenté de pièces supplémentaires
(prix en fonction du choix )

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES VERRINES

### Nos verrines classiques (disponibles toute l'année) 4,50 € / pièce

- Salade de saumon frais, façon belle-vue
- Niçoise de légumes et mini pavé de thon frais mi-cuit
- Salade de crevettes à la mangue et coriandre
- Beignet de scampis et salade d'agrumes
- Carpaccio de bœuf et roquette
- Salade César
- Salade grecque et dés de fêta marinés
- Légumes thaï sautés à l'huile de sésame et dés de poulet grillé

### Quelques verrines de saison 4,50 € / pièce

- Salade parmentière et saumon fumé
- Ceviche de daurade royale à la menthe et fromage frais
- Salade de crevettes grises et asperges
- Salade de fenouil à l'orange
- Houmous à la coriandre, carotte au cumin et citron vert
- Salade de scampis et pickles de gingembre aux pommes Grany Smith
- Emincé de bœuf, condiment de noix, gorgonzola et balsamique
- Salade de Serrano et asperges, vinaigrette à la framboise

Le choix est réalisé par nos soins et évolue en fonction de la saison et de l'inspiration du chef.

Préparation pour un grand nombre de convives, en concertation avec le client

TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

# LES ASSIETTES FROIDES

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES ASSIETTES FROIDES

### L'assiette variée "Grand luxe" — 22,00 € / pièce
mixte, viande ou poisson

Ces assiettes sont composées en fonction du marché et de la saison.

Quelques exemples de préparations:

- Le tartare de saumon à la crème de raifort
- L'escalope de thon frais mi-cuit
- Le saumon Gravelax
- La terrine de sandre et écrevisses
- La brandade de cabillaud au caviar de truite
- Le jambon à l'os farci à la duxelle de fonds d'artichauts
- Le filet pur de porc mariné au vin blanc et moutarde
- Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
- La rosace de jambon cru et tagliatelles de légumes
- La saladine de porc mariné à la Thai
- .....

### L'assiette variée "Prestige" — 28,00 € / pièce
mixte, viande ou poisson

Ces assiettes sont composées en fonction du marché et de la saison.

Quelques exemples de préparations:

- Les gambas géantes grillées
- Le saumon fumé artisanal extra doux
- Le tartare d'artichaut et crabe "Chatka"
- Le beignet de filet de sole et crème de caviar
- La brochette de Saint Jacques grillée
- Le médaillon de foie gras cuit au torchon
- L'escalope de ris de veau rôtie
- Le carpaccio de foie d'oie cru, crème de balsamique
- Les manchettes d'agneau grillées au romarin
- Le vitello tonnato
- .....

Toutes nos assiettes sont garnies de légumes de saison soit en crudités, grillés ou préparés

### L'assiette "Végétarienne" ou "Végane" — 22,00 € / pièce

Légumes de saison, cuisinés ou crus Falafel maison, quinoa, lentilles vertes du Puy…

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES ASSIETTES FROIDES

### L'assiette "Santé" — 22,00 € / pièce

Elle est composée de produits frais, légers, nature...

- Brochette de scampis
- Saumon en belle-vue ou mariné
- Cœur de cabillaud en croûte d'herbes
- Emincé de coucou de Malines grillé
- Mesclun
- Tomate mozarella
- Légumes grillés
- Crudités
- Sauce yaourt

Ces produits peuvent varier en fonction de la saison

### Les salades composées individuelles — 18,00 € / pièce

- Niçoise: poivrons, thon, sardines, anchois, …
- Salade mixte de crevettes: salade romaine, mangue, coriandre
- Grecque: fêta, olives noires, poivrons rouges, …(végétarienne)
- Folichonne: jambon, fromage, tomate, artichaut, …
- Liégeoise: lard, pommes de terre, haricots, …
- César: salade romaine, croûtons, poulet mariné, oeufs, anchois, …
- Taboulé à la libanaise: semoule, légumes, tomate fraiche, menthe, … (végane)
- Thai: poelée de légumes, pousse de bambou, coriandre, citronnelle…
- Au choix: poulet, crevettes, végétarienne ou végane
- Salade de saison

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES ASSIETTES DÉGUSTATION

(minimum 10 personnes)

4 assiettes par personne
Un thème par assiette élaboré en fonction du marché
2 gâteaux réduction ou dessert individuel

| | |
|---|---|
| 'Grand Luxe' | 28,00 € / pièce |
| 'Prestige' | 35,00 € / pièce |

Quelques exemples de préparations:

### 'Grand Luxe'

- La brandade de morue
- Le médaillon de saumon en belle-vue
- La salade de scampis aux agrumes
- Le parmentier de poissons fumés
- Les assiettes végétariennes ou veganes (de saison)
- L'émincé de porcelet mariné au Pic Poule
- Le contrefilet de bœuf à l'italienne
- La salade César

### 'Prestige'

- L'elbot fumé mariné à l'échalote et radis
- Le risotto safrané de langoustines
- La tomate aux crevettes grises revisitée
- Le parmentier d'anguille fumée
- Les assiettes végétariennes ou veganes (de saison)
- Le tartare de veau et ses ris
- Foie d'oie fumé et mariné au whisky
- Le vitello tonnato
- Le suprême de caille fumée minute

TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

# BUFFETS FROIDS ET BUFFETS MIXTES

# NOS FORMULES DE BUFFETS

## Les buffets composés

- Pour un minimum de 20 personnes
  (moins de 20 personnes : majoration du prix en fonction du nombre)
- Les accompagnements peuvent varier en fonction de la saison.
- Certains plats peuvent être remplacés à la demande du client.
  (avec une éventuelle majoration, en fonction du choix).
- Ces buffets peuvent également être élaborés en 'walking buffet'
  (à préciser lors de la commande).
- Ils sont tous accompagnés d'un dessert.
- Nous vous rappelons notre "buffet de la semaine" (pour un minimum de 10 personnes).

## Les buffets mixtes

Ces buffets peuvent être livrés chauds avec bain-marie

- Les plats chauds sont tous accompagnés de pomme de terre, riz ou pâtes en fonction des plats choisis, ainsi que d'une garniture de légumes.

## La formule plats chauds

Ces buffets peuvent être livrés chauds avec bain-marie

Accompagnés du dessert du jour ou de 2 gâteaux réduction

- Pour minimum 20 personnes (choix de 2 plats)
- Pour minimum 10 personnes (choix de 1 plat)

28,00 €/personne pour les plats buffets à 35,00 €
35,00 €/personne pour les plats buffets à 43,00 €

**CONSULTEZ NOS PROPOSITIONS PAGE 27**

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# LES BUFFETS FROIDS

## Les buffets de la semaine (minimum 10 personnes)

En dessous de ce nombre nos prix sont majorés de 15%

- Le buffet 'Grand luxe' 28,00 €/personne
- Le buffet 'Prestige' 34,00 €/personne

Ces buffets sont composés chaque semaine en fonction du marché et de la saison.
Vous y retrouverez 3 préparations de poisson, 3 préparations de viande, salades, féculent, crudités, pain, beurre et un dessert.

## Le buffet 'charcuteries, fromages' 26,00 €/personne sans dessert

(minimum 10 personnes)

- Charcuteries fines de qualité supérieure
- Roastbeef cuit maison.
- Terrines maison
- Rôti de porc cuit maison
- Plateau de fromages affinés
- Salades et crudités
- Assortiment de pains présentés en corbeille

## Le buffet 'salades' (min. 20 personnes) 18,00 €/personne sans dessert

Buffet composé de 4 salades différentes de saison.

- Niçoise: poivrons, thon, anchois, oeufs, tomate, haricots,…
- Grecque: fêta, olives noires, poivrons rouges… (végétarienne)
- Pâtes et légumes à l'italienne (végan)
- Pâtes au saumon: saumon frais et fumé, dill…
- Folichonne: jambon, fromage, tomate, artichaut, …
- Liégeoise: lard, pommes de terre, haricots, …
- César: salade romaine, croûtons, poulet mariné, oeufs, anchois, …
- Salade mixte de crevettes: salade romaine, mangue, coriandre…
- Taboulé aux légumes (végan)
- Taboulé de légumes et dés de poulet marinés
- Thai: poëlée de légumes, pousses de bambou, coriandre, citronnelle…
  (au choix poulet, crevettes, végétarienne ou végan)

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## Buffet à 30,00 € (min 20 couverts)

- Médaillon de saumon en belle-vue
- Quenelle de cabillaud à l'ostendaise
- Brochette de scampis en croûte d'amande et coco
- Suprême de poulet jaune farci à la ricotta et épinards
- La longe de porcelet marinée
- La salade liégeoise
- Tartare de bœuf (italien, thai, belge,aux noix et noisettes)
- Accompagnements et crudités de saison
- Dessert

## Buffet à 32,00 € (min 20 couverts)

- Salade russe de poissons fumés
- Tartare de saumon en pannequet de saumon fumé
- Tomate prune aux crevettes grises
- Suprêmes de caille fumées minute et rôties
- Ballotine de pintadeau farcie (farce de saison)
- La salade liégeoise
- Contrefilet de veau mariné à la moutarde et estragon
- Magret de canard rôti au miel
- Accompagnements et crudités de saison
- Dessert

## Buffet Italien à 32,00 € (min 20 couverts)

- Caponata aux scampis et calamars
- Filet de daurade grillée, tomate et origan
- Saumon grillé, vinaigrette caprese salade de pousses d'épinards aux pistaches
- Contrefilet de veau à la Parmigiana (aubergine grillée, tomate et mozarella)
- Suprême de poulet jaune à la pancetta et tomate confite
- Le tartare de bœuf à l'italienne
- Vitello tonnato

En accompagnement, par exemple :

- L'assortiment de légumes grillés
- Aubergines et courgettes frites
- Les spaghettis au pesto et prosciuto
- Pommes de terre au parmesan
- Dessert

## Buffet à 37,00 € (min 20 couverts)

- Gambas grillé au beurre d'herbes fraîches
- Tempura de homard
- Tartare de Saint Jacques et asperges vertes
- Manchettes d'agneau grillées jus demi-glace au romarin
- Suprême de poulet jaune à la pancetta et tomate confite
- Carpaccio de foie d'oie cru mariné au Whisky et fumé
- Le contrefilet de veau en tonnato
- Magret de canard rôti aux fruits de la passion
- Assortiment de légumes grillés
- Accompagnements et crudités de saison
- Pommes de terre au parmesan
- Dessert

Ces buffets pourront être adaptés en fonction de la saison et des arrivages du marché.

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES BUFFETS MIXTES (froid et chaud)

### Buffet à 35,00 €

En froid

- Roulade de saumon fumé au miel et fromage frais
- Rouleau de printemps maison aux légumes croquants et crevettes
- Ballotine de pintadeau farcie (farce de saison)
- Carpaccio de tomate et scarmozza
- Assortiment de légumes grillés
- Accompagnements et crudités de saison

En chaud
2 plats au choix

- Cannellonis de cabillaud, coulis de crustacés
  ou
- Lasagne verde, courgettes grillées et saumon frais
  ou
- Nouilles sautées au wok, scampis et poulet sauce aigre-douce
  ou
- Navarin d'agneau aux légumes de saison
  ou
- Médaillons de porcelet laqué au miel et sésame carottes fondantes et réduction de moutarde
  ou
- La blanquette de veau 'classique'
  ou
- Suprême de poulet jaune farci à la ricotta, velouté de volaille aux pleurottes
  ou
- Lasagne de légumes grillés
  ou
- Vermicelles de riz aux légumes thai

Dessert

### Buffet à 43,00 €

En froid

- Filet de sole, sauce champagne et caviar belge
- Parmentier de crevettes grises
- Salade Périgourdine (magret fumé, foie gras, gésiers confits, ….)
- Courgettes grillées et farcies au caviar aubergine
- Accompagnements et crudités de saison

En chaud
2 plats au choix

- Couscous de lotte et crustacés semoule de blé dur
  ou
- Cannellonis farcis au homard, coulis de crustacés Tagliatelles de légumes mi-cuits
  ou
- Filet de Bar beurre blanc, fine julienne de légumes de saison
  ou
- Suprême de poulet jaune aux morilles
  ou
- Duo de râble de lapereau et homard aux parfums conjugués
  ou
- Les cannellonis de canard, poêlée de shitakis jus brun de volaille truffé
  ou
- Contrefilet de veau façon Rossini
  ou
- Assortiment de légumes primeurs
  ou
- Couscous de légumes et fallafel maison

Dessert

Tous ces plats sont accompagnés de riz pilaf, pommes de terre ou pâtes fraîches ainsi que d'une garniture de légumes, pain et beurre.

Ces buffets ont été composés pour un minimum de 20 personnes.
Pour des nombres plus restreints, nous majorons nos prix en fonction du nombre.

TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

# DESSERTS ET PLATEAUX DE FROMAGE

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES DESSERTS

### Les desserts à 6,00 €

- Feuilleté aux pommes, poires ou abricots
- Mousse au chocolat noir
- Tiramisu
- Moelleux au chocolat
- L'assortiment de tartes (minimum 20 personnes)
- Frangipane aux cerises
- Croûte citron
- Crumble aux fruits
- Crème brûlée

### Les desserts à 7,00 €

- Salade de fruits frais
- Les croûtes aux fruits frais de saison (fraises, framboises, tutti frutti)
- Javanais
- Les gâteaux d'anniversaire ou à thème (statif et logo en supplément)

### Autres desserts

| | |
|---|---|
| • Gâteaux "réduction" | 2,40 € / pièce |
| • Corbeille de fruits | 40,00 € / corbeille |
| • Plateau de fruits découpés (± 10 personnes) (assortiment de fruits découpés et présentés sur plateau) | 50,00 € / le plateau |

## LE PLATEAU DE FROMAGES

(A commander 48h à l'avance)
Fromages affinés, joliment présentés sur plateau, accompagnés de fruits frais.
Corbeille de différents pains et beurre.

| | |
|---|---|
| • En après repas | 9,00 € / par personne |
| • En repas | 18,00 € / par personne |
| • Supplément dressage individuel | 2,50 € / par personne |

TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

# COCKTAILS

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# SUGGESTIONS COCKTAIL À LA PIÈCE

## Panier de crudités (± 10 personnes) — 25,00 € / pièce

- Panier garni de légumes crus, carottes, céleris, concombres,
- Choux-fleurs, tomates cerises, ……
- Sauces diverses

Également nos assiettes de crudités,
faciles à poser sur les tables mange-debout — 15,00 € / pièce

## Assiette de 'pain quotidien' toasté — 22,00 € / pièce

Garnie de toast et diverses tapenades
Facile à déposer sur les tables mange-debout

## Zakouski froids — 1,65 € / pièce

Canapés sur pain de mie garnis: de:

- Saumon fumé
- Salade de crabe
- Salade de thon
- Fromage frais fines herbes et radis
- Jambon Serrano
- Américain "maison"
- Jambon fromage
- Magret de mousse de canard
- Tomate mozarella
- Tapenade
- Chèvre-miel
- ....

## Pièces cocktails froides — 1,80 € / pièce

- Mini-tomates aux crevettes
- Brochette de melon et Serrano,
- Billes de chèvre aux pistaches
- Roulades d'asperges et saumon fumé,
- Mini wraps
- Brochette deTomate mozzarella basilique
- Roulade de saumon fumé et fromage frais
- ...

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## Bouchées chaudes — 1,80 € / pièce

- Mini vol au vent de crevettes grises
- Mini quiches
- Friands au confit de canard
- Croque-monsieur et gruyere des Alpes
- Croustillant de veau aux morilles
- Feuilleté de poisson Nantua

## Mini verrines (minimum 50 pièces) — 2,20 € / pièce

## Cuillères "dégustation" (minimum 50 pièces) — 2,00 € / pièce

Froides

- Poêlée de lisette, vinaigrette aux fines herbes
- Mousse de brocoli au saumon fumé
- Salade de langoustines à l'huile de truffe
- Carpaccio de bœuf à l'italienne
- Salade de caille fumée minute à l'huile de noix
- Médaillon de foie gras et pommes caramélisées
- ……

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## NOS FORFAITS COCKTAIL, formules 'tout compris'

Minimum 50 personnes, (maximum 2 heures)
Pour des nombres de convives plus restreints ou des durées plus longues, nous consulter.

3 forfaits qui se différencient par la quantité et la variété des mets:

- Le 'Classique'
- Le 'Luxe'
- Le 'Prestige'

(voir page suivante)

Ces cocktails sont proposés en formule froide ou mixte.
Un supplément de 150€ pour le cuisinier est à prévoir en cas de réchauffe.

En plus de la nourriture, sont compris dans nos forfaits:

Le Personnel (pour 50 personnes)

- 2 serveurs durant 5 heures. ( 2h de mise en place, 2h de service et 1h de remise en ordre)

Le matériel

- Bar, tables de service, nappage tissu, verres, plateaux, transport (Rez-de-chaussée ou ascenceur).
- Les tables mange-debout sont en supplément, 20 € la table nappée

Les boisssons (sur base de 4 boissons par personne)

- "Vincent Edouard Poirier" Brut méthode traditionelle
- Vin rouge et blanc maison
- Jus d'oranges bio Pajottenlander et soft drinks

En supplément, nous vous proposons:

| | |
|---|---|
| • Champagne "de Castellane" | 22,00 € / par bouteille consommée en plus du forfait |

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## Cocktail Classique — 30,00 € / par personne

- Panier de crudités
- Assortiment de zakouski froids
- Assortiment de pièces cocktail
- Assortiment de bouchées chaudes

(en tout, 7 pièces par personne + crudités)

## Cocktail de luxe — 33,00 € / par personne

- Panier de crudités
- Assortiment de zakouski froids
- Assortiment de pièces cocktail
- Assortiment de bouchées chaudes
- Assortiment de cuillères dégustation

(en tout, 8 pièces par personne + crudités)

## Cocktail prestige — 36,00 € / par personne

- Panier de crudités
- Assortiment de zakouski froids
- Assortiment de pièces cocktail froides
- Assortiment de bouchées chaudes
- Assortiment de 3 mini verrines

(en tout, 9 pièces par personne + crudités)

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

# BOISSONS

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LES BULLES

| | |
|---|---|
| • Champagne de Castellane – Brut | 40,00 € |
| • "Vincent Edouard Poirier" Brut méthode traditionelle | 18,00 € |

## SOFT DRINKS

| | |
|---|---|
| • Jus d'oranges Bio Pajottenlander | 9,00 € / 75 cl |
| • Jus d'oranges frais, pressé maison | 14,00 € / litre |
| • Eaux plates et gazeuses | 5,00 € / litre |
| • Jus de pommes Bio Pajottenlander | 8,00 € / litre |
| • Coca, regular et zéro | 5,00 € / litre |

## CARTE DES VINS

### Nos vins blancs

| | |
|---|---|
| • Pouilly Fumé Cuvée Dom "Les Bernadats" 2018 – Cédric Bardin | 25,00 € |
| • Côtes du Rhône 2018 – Cairanne "réserve" | 19,00 € |
| • "BYO" 2018 – Uby N°21 BIO | 19,00 € |
| • Languedoc -100% Chardonnay – Sieur d'Arques F de Flandry | 22,00 € |

### Nos vins rouges

| | |
|---|---|
| • Saint Emillion Grand Cru – Château Grand Pey Lescours 2015 BIO | 35,00 € |
| • Medoc – Château Bellegrave 2015 | 19,00€ |
| • Graves – Cuvée Prestige 2016 – Château Pontet La Gravière | 22,00 € |
| • Côtes du Rhône 2017 – Cairanne « réserve » | 19,00€ |
| • Languedoc – Sieur d'Arques – F de Flandry | 22,00€ |
| • Cabernet franc 2017 – Uby N°27 « BYO » BIO | 19,00€ |

### Nos vins "maison"

| | |
|---|---|
| • Uby N°7 – Merlot / Tannat – Rouge | 17,00€ |
| • Uby N°3 – Colombard/Ugni – Blanc | 17,00€ |

### Nos bières en bouteilles 25cl "Brasserie Bruxelloise En Stoemelings"

| | |
|---|---|
| • Hoppy Madame - Papy Van de pils - Jawa IPA - Curieuse Neus | 4,00 € |

### Nos bières en canette 33cl

| | |
|---|---|
| • Jupiler | 4,00 € |

TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

## LE PERSONNEL

| | |
|---|---|
| Nos serveurs professionnels | |
| Forfait 5H (comprenant 1/2h de déplacement) | 165,00 € |
| Heure supplémentaire | 30,00 € |
| | |
| Nos cuisiniers | |
| Forfait par service, déplacement compris | 165,00 € |

## LE MATÉRIEL

| | |
|---|---|
| Nappage, | 5,00 € / le mètre courant |
| Matériel de table (verres, assiettes, couverts, tasses à café) | 5,00 € / par personne |
| Pochette de couverts avec serviette | 1,75 € |

Tout le matériel peut nous être rendu sale.

Sur demande, nous pouvons vous communiquer un devis pour la location de matériel.

| | |
|---|---|
| Bac de longdrinks (40 pièces) | 14,00 € |
| Bac de flûtes à champagne (40 pièces) | 14,00 € |
| Bac de verres à vin blanc (40 pièces) | 14,00 € |
| Bac de verres à vin rouge (24 pièces) | 8,40 € |