

Les propositions son sur commande et avec un délai minimum 72 heures pour la date de livraison et avec service un délai minimum de 8 jours pour un bon suivi de la réception

Les prix sont indicatifs et peuvent être revu au prix du marché des produits frais
Prix des préparations toast, zakouski, bouché à la cuillère sont livré sans serveur
6 % de t.v.a comprise

Liste des zakouski disponible sur commande prix en euro à la pièce
Certains zakouski sont à réchauffer au four ou à la friture.

Saucisse apéritif au lard	0,25€
Roulade de lard fumé au pruneau	0,25€
Fondu au fromage	0,50€
Soufflé de fromage en feuilleté	0,50€
Soufflé de fromage aux crevettes gris	0,50€
Soufflé au vol au vent	0,62€
Fond de concombre aux crevettes grises	0,62€
Tomates cerise aux crevettes grises	0,62€
Toast à base de mousse de pâté	0,40€
Toast à base de mousse de boursin	0,40€
Toast à base de fromage blanc	0,40€
Toast à base de fromage bleu	0,40€
Toast à base d'anchois	0,40€
Toast à base d'américain	0,40€
Toast à base de crabe	0,40€
Toast à base de crevettes grises	0,62€
Toast à base d'oeuf de lompe	0,62€
Toast à base d'oeuf de truite	0,62€
Toast à base d'oeuf de saumon	0,74€
Toast à base de saumon fumé	0,74€
Toast à base de elbot fumé	0,74€
Grissini Torinesi	0,70€

Assortiment de petits fours à 0,85 € pièces

Moelleux noisette ganache gianduja fondants, orange moelleux pistache ; crème au beurre saveur pistache, tartelette ganache lait-tartelette3 framboises-moelleux, venezuela-moelleux cacao crème orange.

Savarin crème de turrón lanière orange, tartelette citron, rectangle opéra, mange coco et framboise, éclairs au chocolat, éclairs au café, carrés pommes et cassis, choux praliné, carrés granité pistache, barquettes gianduja

PROPOSITION DE METS POUR RESEPTIONS DE POISONS ET CRUSTACEES

Ces mets son servit dan des cuillères, moules aux beurre d'ail gratinées, huître aux champagne gratinées, Baingnets de scampi frits sauce piquante, languette de sole sauce hollandaise, fritos de saint-pierre Sauce tomates à la basilique, amusettes de chapignons de paris aux crevettes grises.8,00€ par pers cuisinier

12,00€ 12%T.V.A. COMPRIS AVEC CUISINIER

Pour une réception de +- 1h30 je propose 5 zakouski dans le chois de la carte à 3,00 € par personnes

Sans cuisinier

Pour une réception de +- 2h00 je propose 8 zakouski froid et à réchauffer à 5,00 € par personnes

Sans cuisinier

Je propose pour une réception de +- un heure et demi 5 zakouski, du kir Royal, du jus d'orange,

Et un vin mousseux Luxembourgeois" Le comte de wormeldange"livré sans serveurs à 8,00€

Par pers12%T.V.A. COMPRIS AVEC CUISINIER

Bouché a la cuillère

Perle de melons au jambon d'Ardenne	0,70€
Saumon fumé au fromage aux fines herbes	1,00€
Anguille fumé à la tomate oignons et vinaigrette	1,00€
Mozzarella tomates cerise et balsamico	0,60€
Le fruit de St Jaques mariné brunoise de tomates et ciboulette	1,00€
Scampi aux ananas et marinade au miels	1,00€
Maatje et garniture	1,00€
Tartarre de thon vinaigrette de wasabi	1,00€

Bouché a la cuillère à réchauffer

Scampis à la crème à la ciboulette	1,00€
Œufs brouiller au saumon fumé	1,00€
Moules au beurs d'aïlles en saisons	1,00€
Moules cuit à la crème et petit légumes	1,00€
Crevettes grises à la crème et fines herbes	1,00€
Scampis à la Bisque	1,50€
Huître aux champagne à gratinées	2,00€

SANDWICHES

Sandwich garnis à base de jambon, américain, fromage, pâté, petit format	1,80€
½ Sandwich garnis à base de jambon, américain, fromage, pâté	1,50€
½ Sandwich garnis à base de Brie- Camembert- Comté Bleu- Chaumes- Explorateur	
½ Sandwich garnis à base de saumon, elbot aux crevettes gris	2,00€

Proposition de demi sandwich canapé 10 cm

Canapé salade de saumon, Canapé salade de poulet curry,thon cocktail ,poulet hawaïenne,surimi,	
Canapé pâté crème, Canapé jambon cuit à l'os et asperges, Canapé salami d'Ardenne ail	1,25€
Canapé jambon brabançon Canapé de fromages fins herbes et bleu, Canapé américain préparé	1,25€
Canapé de salade crevettes grise, Canapé de saumon fumé, canapé de heilbot fumé	1,75€
Canapé foi gras d'oie,foie cru d'oie ,balsamique et gros sel de gérande,	2,00€
Pommes moscovite ; « pommes grenailles caviar ossiëstre »	prix du jour
Canapé homard ; tranchets de homard et lamelles de truffe	5,00€
Canapé au caviar ossiëstre	prix du jour
Huîtres De Saint-Vaast de Normandie 00 ouvert servit sur gros sel	1,75€
Crudités de légumes avec sauce diépe, tartare, mayonnaise et sauce cocktail	1,00€
Pain surpris de 2,5 kg garni de fine charcuterie et fromage	35,00€
Pain surpris de 2,5 kg garni de poisons fumé et diverse salade	45,00€

Verrines pour appetitfs +- 6 cc

Vérine au fromage Blanc et fines herbes et radis	1,00€
Vérine au fromage Blanc et compotes d'airelles	1,00€
Vérine au tartare de saumon dés de tomates et fines herbes	1,25€
Vérine de fromage et fines herbes radis et tomates cerise	1,25€
Vérine aux Perle de melons au jambon d'Ardenne	1,25€
Vérine au Melon et jambon de parme	1,25€
Vérines aux œufs de truites et fromage blanc	1,50€
Vérines à la mousse de saumons frais et fumé à la vodka	1,50€
Vérines au tarama et anguille fumé	1,50€
Vérine au maatjes et sa garniture en dés	1,50€
Vérine à la mousse de thon sur un lit de dés de ananas	1,50€
Vérine de salade de crevettes grises	1,50€
Vérine de Scampis et ananas	1,50€
Vérine de saumon fumé et melons à l'aneth chantilly à la moutarde de moeux	1,50€
Vérine aux Scampis aux agrumes, oranges et pamplemousse et vinaigrette au miel	1,50€
Vérine à la salade de moules et dés de tomates et concombre	1,50€
Vérine de tartarre de crabes et concombre aux dés de tomates	1,50€
Vérine d'huître fraîche °°° sur un lit de petites légumes croquantes et vinaigrette doux	2,00€
Vérine au foie gras et confit d'oignons aux raisins de corintes	2,00€
Vérine de fruits de st Jaques en gingembre confits	2,00€

Propositions de réceptions service et t.v.a. compris de 12 %compris.

Première proposition 12 euros par personne durée du service 2 heures.

Une variété de 5 toastes est zakouski chauds et froids,
dont une variété de toastes aux crevettes grises, saumon fumé, oeufs de lomps, tarama, etc.
Pour les chaudes, mini vidée aux crevettes grises, vol-au-vent, soufflé au fromage.
2 verres de vin mousseux Comte de Wormeldange.
Crème de Cassis jus d'orange eau et soft-drink.
Table de cocktail et nappage comprise.

Deuxième proposition à 20 euros par personne durée du service 2 heures.

Une variété de 7 toastes est zakouski chauds et froids
dont une variété de toastes aux crevettes grises, saumon fumé, oeufs de lomps, tarama, etc.
Pour les chaudes, mini vidée aux crevettes grises, vol-au-vent, soufflé au fromage.
3 Verres de Crément Pol Faber cuve Brut ou Chardonnay Meerdael cuve brut
Jus d'orange crème de Cassis.
eaux et soft-drink

Troisième proposition 25 euro par personnes durée du service 2 heures

Une variété de 5 toasts est zakouski chauds et froids
Dont une variété de toast aux crevettes grises, saumon fumé, oeufs de lomps, tarama, etc.
Bouche à la Cuillère déguster froid et chaud.
Pour les chaudes, mini vidée aux crevettes grises, vol-au-vent, soufflé de fromage.
2 Verre de CHAMPAGNE Damase de Trembley- Brut,
Crème de cassis, jus d'orange eaux et soft-drinks
.

Quatrième proposition 30 euros par personnes durée du service 2 heures

Une variété de 7 toasts est zakouski chauds et froids et un pain surprise par 50 personnes
dont une variété de toastes aux crevettes grises, saumon fumé, oeufs de lomps, Tamara, etc.
Pour les chauds, mini vidée aux crevettes grises, vol-au-vent, soufflé au fromage etc.
Bouche à la Cuillère déguster froid et chaud
3 Verre de CHAMPAGNE Damase de trembleye-Brut
Cassis, jus d'orange et de tomate, eaux et soft-drink

*Si vous optez pour un autre champagne renseignez auprès de Mr Bruno LEONARD
En adaptant le prix de la proposition*

POUR D'OUTRE PROPOSITIONS VOUS RENSENGIER OU TRAITEUR BRUNO LÉONARD