

Les propositions son sur commande avec un délai minimum 72 heures pour la date de pour un bon suivi du buffet.

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

Liste des plats disponibles sur commande

POISSONS et CRUSTACEES :

<i>Terrine de crevettes grises et médaillon d'homard, par portion</i>	8,00€
<i>Terrine de saumon au médaillon de lotte, par potion</i>	6,00€
<i>Saumon " belle vue " calculé pour 150 gr par personne</i>	5,00€
<i>Saumon en belle vue entier 3,5kg pièce</i>	75,00€
<i>Huîtres de sint-vaast 000</i>	1,50€
<i>1/8 ananas aux scampi's</i>	4,00€
<i>Tomate aux crevettes grises</i>	3,00€
<i>Truites " belle vue "</i>	5,00€
<i>Pêche au mousse de thon</i>	2,75€
<i>Avocat au crabe</i>	3,50€
<i>Maatjes Hollandais avec garniture par 2 filets</i>	4,00€
<i>50 Sampis sur rocher</i>	40,00€
<i>Langoustine " demoiselle "</i>	pièce 2,50€
<i>Ecrevice en carapace</i>	pièce 1,25€
<i>1/2 Homard "belle vue" 250 gr</i>	pièce 12,50€
<i>1 Filet de saumon " belle vue " de 250 gr net par filet</i>	7,00€
POISSONS FUME	
<i>Filet de truite fumée par filet</i>	pièce 3,00€
<i>Saumon fumé extra doux 40 gr par personne avec garniture</i>	3,50€
<i>Flétan fumé 40 gr par personne avec garniture</i>	3,50€
<i>Anguille de rivière fumée : au kilo</i>	40,00€
METS DE VIANDE	
<i>Jambon cuit de cochon de lait 1,5 à 2,0 kg prix au kg</i>	18,00€
<i>Rôti de boeuf et porc 100 gr par personne et crudité de légumes</i>	5,00€
<i>Rôti de bœuf 100 gr par personne et crudité de légumes</i>	6,00€
<i>1/4 Poulet cuit au four et fruits frais seizonier</i>	2,25€
<i>1/4 de melon aux jambon de nos Ardenne</i>	3,00€
<i>1/4 de melon au jambon Brabançon maison</i>	3,50€
<i>1/4 de melon au jambon de Parme</i>	4,00€
<i>Roulade de jambon aux asperges</i>	2,00€
<i>Rôti de veau 100 gr par pers et crudités de légumes</i>	6,20€
<i>Jambon Brabançon maison sur griffe de environ 8 à 9 kg prix au kg</i>	20,00€
<i>Jambon cuit à l'os sur griffe environ 8 à 9 kg prix aux kg</i>	12,00€
<i>Oeuf mimosa</i>	pièce 0,50€
<i>Cochon de lait farci et à la truffe périgourdine + - 10 Kg prix au kg</i>	20,00€
<i>Dinde farci aux truffes et cognac fine champagne</i>	prix au kg 20,00€
<i>Poulet farci au porto et noix de pistaches</i>	prix au kg 18,00€
<i>Bloc de foie gras d'oie au gingembre</i>	prix au kg 75,00€
<i>Mousse de foie de canard au porto</i>	3,50€
<i>Confit d'oignons au vin blanc et jus d'orange ou vin rouge et porto au kg</i>	15,00€
<i>Gelée au porto</i>	prix au kg 15,00€
<i>1 portions de chiffonnade de jambon cru + melon</i>	3,00€
<i>Itranches de pâté en croûte</i>	2,50€
<i>1 portion de carrée de porc laqué et fruits exotique</i>	3,50€
<i>1 Verre d'emince de volaille vinaigrette légère et ananas accompagné de sauce curry</i>	3,50€

<i>1 portion de filet de poularde farci aux duxelles</i>	3,00€
<i>1 Portion de émince de tomates à la mozzarella au basilic et vinaigre balsamique</i>	1,00€

ACCOMPAGNEMENTS DES FECULLAN

<i>Pommes de terre persillées, par personne</i>	1,50€
<i>Pâtes torsadées aux mandarines</i>	1,50€
<i>Riz Provençal, , à la jardinier ou hawaaienne</i>	1,50€
<i>Nouilles à la sauce casimir</i>	1,50€
<i>Taboulé ou farfale au pesto est tomate cerise ou pennée au pesto.</i>	1,50€
<i>Couscous au raisins de corintes</i>	1,50€

Inclus dans le buffet :

Petits pains de table

Les sauces : Tartare, Mayonnaise, Cocktail et vinaigrette

Légumes : Carottes râpées, haricots extra fin, choux fleur, salade de tomates et laitue.

POUR D'OUTRE PROPOSITIONS VOUS RENSENGIER OU TRAITEUR BRUNO LÉONARD