

# NOS SUGGESTIONS

## **CHOISISSEZ VOTRE BUFFET !**

### TRINQUONS ENSEMBLE



#### **A. Les apéritifs :**

- **En forfait pendant la durée choisie.**  
Le Lambrusco rosé (vin pétillant italien)  
Cocktail Diamond-Pink (cidre et Martini rosato)  
Le Cocktail Estival maison (alcools & jus de fruits)
- **A la bouteille consommée**  
Le Cava (pétillant espagnol)  
Le Blanc de Blanc  
Le Crémant d'Alsace  
Le Crémant de Bourgogne ❤️  
Le Champagne (choix à déterminer).

N.B: Ces choix ne sont pas limitatifs, toute autre variante peut être convenue.

On prévoit généralement environ 4 à 5 flûtes par convive adulte, pour un vin d'honneur de ± 1h 00.

- **La coulée continue du bar** : Les softs (eaux, jus d'oranges, limonades) ; en cas de fourniture par nos soins du service forfait total, les boissons softs sont offertes, sans supplément de prix.

#### **B. Farandole de chipoteries et grignoteries (zakouskis) - En forfait**

- **Froids** : Le roulé de jambon au roquefort, le toast de saumon fumé, le toast de fromage aux fines herbes, le toast d'œufs de lombes, le toast de moules catalanes nature ou marinées, le toast d'anchois roulé, le toast de crevettes, les petits carrés de féta, le toast de mousse de crabe, le toast de mousse de pâté, etc...
- **Chauds** : Le roulé de lard aux pruneaux, le beignet « maison » au fromage, le carré de pizza « maison », la croustade de jambon, croustade de crevettes, croustade aux champignons, la tourte spéciale, le pilon de poulet, etc...

**Ou La dégustation de cuillères et de verrines**

**Ou Mix de crackers - bretzel et chips.**



*Nous exigeons la qualité, et Vous ?*

## LA TABLE TOUT EN LONGUEUR

### « LES BUFFETS »



#### **A. LE TOUT VENANT DE LA CAMPAGNE**

L'éventail de fines charcuteries  
L'assortiment de pâtés et terrines des Ardennes  
Le carré de porc exotique  
Les pilons de poulets laqués au miel et épices  
Le duo de boudin paysan  
Le filet de bœuf Charolais  
Le jambon à l'os sur griffe  
Le pain de viande « maison »  
Une salade de tomates et haricots verts  
Une salade de chou rouge aux figues séchées

Une salade de pommes de terre aux oignons et lard fermier  
Une salade de pâtes au pesto  
Une salade de riz et petits pois, vinaigrette à la moutarde légère  
Un taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux  
Pommes de terre à l'ardennaise  
ainsi qu'un assortiment de sauces, pain et beurre

**N.B :** Vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds.

#### **B. TERRE ET MER**

Le saumon rose cuit « façon Grande Louvière »  
Les tomates farcies au duo de crevettes  
Les pêches et poires farcies au thon et surimi de crabe  
La terrine du pêcheur selon le Chef  
Le plateau de grosses du Groenland  
Le buisson d'écrevisses  
L'ananas farci de poulet aux saveurs mexicaines  
Le filet de bœuf Charolais  
Le pain de viande « maison » façon Grand-Mère  
Le carré de porc exotique  
Jambon à l'os sur griffe  
Le plateau de fines charcuteries  
Les tomates mozzarella à l'huile d'olives et aromates

La salade de carottes et céleri croquants  
Une salade de penne, tomates cerise et basilic  
Une salade de pommes de terre au lard fermier  
Une salade de pommes de terre persillées  
La salade de riz provençal  
Le taboulé à la menthe fraîche, oignons et piments doux  
La salade de champignons à la grecque  
assortiment de sauces, pain blanc et beurre



**N.B :** Vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds

#### **C. TRADITION**

**Ce type de buffet comprend tous les plats de la suggestion « Terre et Mer » auxquels sont ajoutés :**

Du saumon doux d'Ecosse parfumé à l'échalote  
Le jambon de Parme et sa garniture de saison  
Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, huile de truffes et roquette.  
La salade de lentilles et oignons  
La salade de poivrons doux grillés aromatisés aux herbes et huile d'olives



**N.B :** Vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds

## D. Fin Gourmet

**Ce type de buffet comprend tous les plats de la suggestion « Tradition » auxquels sont ajoutés :**

Le brochet farci aux saveurs provençales  
Le ½ homard "royal" en belle vue  
La salade de poulpes et fruits de mer à l'huile d'olives et citron vert  
Les aubergines farcies à la Pugliese.  
Une salade de choux aux airelles



**N.B : Vous avez la possibilité d'inclure des plats et légumes chauds**



### Suggestions non exhaustives de plats chauds à inclure dans un buffet.

**En système wok, travaillé en salle devant le convive**



## Les Traditionnels

Le chili con carne (sorte de ragout épicé)  
L'émincé de dinde au poivre vert  
Le porc ou bœuf façon bourguignonne  
Le curry d'agneau aux épices  
L'émincé de poulet à l'estragon  
Le filet de bœuf à la moutarde de Meaux  
Le filet de porc à la St.Feuillien  
Le filet de porc au vinaigre de figes  
Le curry de poulet à la cacahuète et lait de coco

Les scampis « façon Grande Louvière " (risotto et légumes)  
Les aiguillettes de dinde farcies à la mousse de poivrons  
Le waterzooï à la Gantoise  
La croustade ostendaise  
Le saltimbocca de veau farci aux herbes et mozzarella  
Le mix de bœuf et porc (ou bœuf ou porc seul), grillé à l'asiatique

Le poulet Chow Mein (sauté de poulet et légumes avec nouilles)  
Le Nasi Goreng (plat de riz frit dans de l'huile, assaisonné de sauce soja)  
Le curry de bœuf épicé (piment vert, gingembre, curcuma, cumin, épices exotiques, etc...)  
Le risotto aux champignons de Paris et romarin.  
Le couscous du Chef (poulet, bœuf, merguez et kefta (boulette de viande), pois chiches.  
Les paëllas : Typique Valenciana – de viande – mix poissons/viandes – noire de la Galice  
la blanche - la végétarienne - au homard - de poitrine de porc à la bière



**La porchetta cuite au feu de bois et aromatisée aux herbes des Abruzzes**



## LE BARBECUE

### Mix Porc / Bœuf

Brochettes de porc, de bœuf, de volaille, côtes d'agneau, steak barbecue mariné, tranche de porc à l'ail, lard mariné, pilons de poulets marinés, saucisse et merguez.

Compris : 3 variétés de crudités, une pomme de terre en papillote et choix sauces.

### Tout Porc

Brochette de porc, bouts de côtes, tranche de porc à l'ail, lard mariné, saucisse et merguez.

Compris : 3 variétés de crudités, une pomme de terre en papillote et choix de sauces.



## LA CASCADE DE GOURMANDISES

**IMBROGLIO DE FROMAGES**

**ET/OU**

**L'APOTHÉOSE DU JOUR.**



## LE SERVICE BOISSONS

**POUR CE SERVICE DIVERSES FORMULES S'OFFRENT A VOUS, A SAVOIR :**



### **Le service à l'inventaire :**

Sur base d'une liste et d'un prix convenu, vos invités consomment ce qu'ils veulent et le décompte est fait en fin de service.

### **Ou Le forfait total :**

**Pour un certain laps de temps, ou pour la durée complète de votre réception**

Dans les deux cas, vous serez assurés de quantités suffisantes pour couvrir votre festivité.

Vin : Vin Blanc, Vin Rouge et Vin Rosé « Sélection LA GRANDE LOUVIERE »

Autres : Eau plate, pétillante, orangeade, Coca-Cola, tonic, jus d'orange, pils au fût (suivant nombre de convives) et café.

Bières spéciales : Leffe, St. Feuillien, Orval ou autres (prix à convenir)

