

Buffet de Sandwiches

- au brie et gelée de groseille
- au chèvre miel et bacon grillé
- à la tomate, mozzarella et pesto
- à la mozzarella, tomatade et roquette
- aux légumes grillés et roquette
- à l'aubergine grillée, feta et oignon rouge
- au camembert, pommes et noix
- au bleu, poires, olives vertes et roquette

- à la rosette de Lyon et poivron
- au jambon à l'os et roquette
- au pâté de campagne et piment doux
- à la panchetta et tomates confites
- au serrano et tomates confites
- steak grillé, moutarde douce, roquette, échalote
- à la volaille, parmesan et citron vert
- à la volaille, ananas et noix de cajou
- à la volaille et salade thaï
- au chorizo, parmesan et roquette
- au jambon de parme et pesto
- pain de viande, gribiche maison
- roastbeef, cheddar, tomate cerise

- au saumon fumé, sauce au miel
- au gravad lax et citron vert
- à la salade de crevettes aux pommes
- au saumon fumé, œuf brouillé, œuf de lump, ciboulette
- scampi, fromage frais et ikura

Ces différentes garnitures peuvent accompagner des sandwichs blancs, gris, aux noix, au pavot, au sésame, en club ou roulés, selon le marché et la créativité du cuisinier.

Buffet froid campagnard

*Jambon à l'os, jambon de nos Ardennes, roastbeef,
longe de porc à la trappiste, terrine de campagne, saucisson,
pilon de poulet rôti, tête pressée, sparre ribb's caramélisé au miel...*

*Salade de pomme de terre, salade de pâtes aux légumes
Salade de tomates au basilic, salade de chou rouge aux pommes
Salade de carotte à l'orange, salade de chou-fleur aux poivrons
Salade de concombre aux maïs*

Sauce cocktail, sauce à la moutarde, aioli

Assortiment de pains

Buffet froid

Marinière de saumon aux baies roses, flétan fumé, anchois marinés, gambas, terrine de Saint-Jacques, crevettes grises...

Jambon de Serrano, chorizo, jambon de nos Ardennes, longe de porc à la trappiste, salade thaï au bœuf épicé, pilon de poulet rôti, salade de jambon vinaigrette...

Assortiment de salades, sauces et pains

à titre d'exemple :

Taboulé aux fruits secs, chou-fleur aux piments doux, tomates au basilic, grecque, pommes de terre à la paysanne...

Ces diverses propositions sont données à titre d'exemple et peuvent évoluer suivant le marché et les envies du chef

Buffet de potages

- *Minestrone*
- *Crème de cresson*
- *Crème d'asperge*
- *Gaspacho*
- *Crème de lentilles vertes*
- *Crème de poivron*
- *Velouté de volaille et légumes croquants*
- *Velouté de carottes au cumin*

- *Soupe de poissons, rouille et croûtons*
- *Bisque de crevettes*

- *Soupe chinoise au bœuf et légumes*
- *Soupe chinoise pimentée*
- *Soupe au lait de coco et poulet*
- *Soupe Tomyam (piquant)*

Buffet de pâtes

- *bolognese*
- *champignons et truffes*
- *4 fromages*
- *roquefort et noix*
- *ardennaise*
- *paysanne*
- *légumes et huile d'olive*
- *roquette et tomates cerises*
- *fèves, crème et parmesan*
- *olives noires, panchetta et tomate*
- *mascarpone et tomates confites*
- *pesto*
- *arrabiatta (épicé)*
- *volailles, champignons*
- *carbonara*
- *jambon et fromage*
- *ricota et aubergines*
- *au chorizo*
- *scampis, ail, légumes*
- *scampis, tomate, crème*
- *vénus et poireaux*
- *poulpe, romanesco, olives*

Ces différentes sauces accompagnent des penne, tagliatelles, tortellini, fusili, spaghetti...

- *lasagne*
- *lasagne au saumon et brocoli*
- *lasagne au chèvre frais et courgettes*
- *lasagne aux épinards*
- *lasagne aux légumes*

Buffet Fritkot

- *Cornets de frites*

- *Mini hamburger*
- *Mini cheeseburger*
- *Mini hotdog*
- *Fricadelle*

- *Mini loempia*
- *Mini chicken dips*

- *Assortiment de sauces*

Buffet de hamburgers

(mini burgers pour pouvoir goûter plusieurs sortes)

Hamburger de bœuf

Classique : tomate, oignon, salade, cornichon

American : tomate, oignon, cheddar, bacon

Tex-mex : tomate, guacamole, cheddar

Italien : tomate séchée, roquette, pesto, mozzarella

Thaï : salade de concombre, chou, carotte et coriandre

Seguin : bacon, fromage de chèvre, miel

Hamburger de poulet

Indien : tomate, concombre, oignon rouge, piment, sauce tikka

Libanais : coriandre, cumin, aubergines grillées

Tunisien : miel, anis étoilé, concombre

Hamburger d'agneau

Marocain : cumin, oignon, tomate

Grec : tomate, tzatziki, feta

Hamburger de poisson

Mer du nord : poisson pané, tomate

Ces hamburgers sont accompagnés de frites, de salades et de sauces

Buffet Nord-Africain

- *tajine de poisson aux petits pois*
- *tajine de poisson aux patates douces et raisins secs*
- *tajine de poisson aux légumes*
- *tajine de poisson aux tomates et poivrons*
- *tajine d'agneau à la menthe et courgette*
- *tajine d'agneau aux flageolets*
- *tajine de veau à la tomate et asperges vertes*
- *tajine de veau aux pruneaux et sésame*
- *tajine de kefta aux pommes de terre*
- *tajine de pigeonneau aux fruits secs*
- *tajine de bœuf aux pommes et raisin*
- *tajine de poulet au citron et olives*
- *tajine de poulet aux dattes et miel*
- *tajine d'agneau aux petits pois et citron confit*
- *tajine de souris d'agneau aux pruneaux*
- *tajine d'agneau aux poires caramélisées et noix*
- *tajine de légumes*
- *tajine d'aubergine, poivrons et cumin*
- *tajine de carottes au miel*
- *tajine de navets aux dattes*
- *tajine de pois chiches et légumes*

Buffet de Tapas

- *Serrano*
- *Olives marinées*
- *Légumes grillés*
- *Amandes grillées et salées*
- *Gaspacho*
- *Tartines de campagne grillées et accompagnements*
- *Chorizo*
- *Fromage au cumin*
- *Anchois marinés*
- *Tortillas*
- *Lomo*
- *Scampi frits*
- *Scampi à l'ail*
- *Empenadas au thon*
- *Ailes de poulet au persil*
- *Sardines grillées*
- *Beignets de chou-fleur*
- *Encornet farci aux olives*
- *Riz aux fruits de mer*
- *Légumes à la plancha*
- *Brochette de volaille au romarin*
- *Calamars frits*
- *Boulettes de Murcie*
- *Friture d'éperlan*
- *Croquettes de fromage*
- *Légumes farcis*
- *Poulpes aux épices*
- *Pisto manchego*
- *Moules gratinées*
- *Ventrèche rôtie*
- *Patatas piquante*

Ces diverses propositions sont données à titre d'exemple et peuvent évoluer suivant le marché et les envies du chef

- *Paella aux fruits de mer et viandes*
- *Zarzuella aux poissons et fruits de mer*

Buffet Asian bowls

riz frit thaïlandais (poulet, poivron, maïs, coco, gingembre)

riz sauté aux légumes

riz sauté aux crevettes et basilic

riz sauté au porc

riz sauté au bœuf et brocoli

riz sauté au curry de poulet

riz sauté au canard et brocoli

riz sauté à l'ananas et crevettes

nouilles sautées aux crevettes et aux épices

nouilles cellophane au porc

nouilles aux légumes et lait de coco

nouilles sautées aux légumes et tofu

nouilles sautées aux fruits de mer

nouilles sautées au canard

nouilles sautées au porc

Buffet asiatique

Entrées

Assortiment de dim-sum, assortiment de sushi

Nem, samossa, calamar frit à l'ail et poivre, beignet de pince de crabe

Potage au lait de coco, potage aux légumes, potage piquant

Salade de volaille et nouilles, salade thaï au bœuf pimenté, salade de crevettes à la citronnelle

Plats

Porc aigre doux, porc aux 5 épices, bœuf sauté à la sauce à l'huître, poulet sauté au légumes, curry de bœuf, curry d'agneau

Filet de poisson en papillote de bananier, filet de poisson rôti au piment et ail, curry vert au crevettes, curry de gambas, venus au épices thaï

Toor daal, pois chiches aigre-doux, avial, chou-fleur à la moutarde, chou-fleur à la moutarde

Nouilles sautées, riz sauté, légumes sautés

Buffet espagnol et portugais

Entrée

Serrano, chorizo, olives marinées, fromage au cumin, légumes grillés, anchois marinés, amandes grillées et salées, tortillas, gaspacho, lomo, tartines de campagne grillées et accompagnements

Scampi frits, calamars frits, scampi à l'ail, boulettes de Murcie, empenadas au thon, friture d'éperlan, ailes de poulet au persil, croquettes de fromage, sardines grillées, légumes farcis, beignets de chou-fleur, poulpes aux épices, encornet farci aux olives, pisto manchego, légumes à la plancha, ventrèche rôtie, brochette de volaille au romarin, patatas piquante

Soupe au pain ail et morue, tourte aux épinard, crevettes au piripiri, crevettes à la sauce romesco

Plats

Morue grillée, morue gratinée à la crème, morue à la tomate au four, riz au poulpe, crevettes au porto, calamars farcis, caldeirada de poissons, poissons aux tomates et poivrons, daurade au four, zarzuela, poulpe à la galicienne

Porc sauté aux coquillages, lapin braisé aux oignons, rôti de porc au caramel, poulet au porto, riz au poulet, lapin mijoté à la tomate, veau braisé au chorizo, poulet à l'orange, paella, à la viande, paella aux fruits de mer et viande, olbondigas, lentilles au chorizo, ragout de porc façon gitane, poulet aux pignons et raisins secs, porc au coquillages, lapin braisé au paprika et pois chiches

Légumes grillés, gratin de pommes de terre et aubergines, fejojada

Buffet grec

Entrées

Tzatziki, tarama, houmous, caviar d'aubergines, feuille de vigne farcie, feta, salade grecque, salade de poulpes aux poivrons, brick au fromage, champignons à la grecque, salade de tomate et pois chiches

Plats

Moussaka, souvlakis, veau braisé aux grelots, keftas, boulettes aux épices, bœuf braisé aux olives, poulet aux abricots, brochette d'agneau, brochette de porc, pâtes grecques aux boulettes, tourte à la viande d'agneau, aubergines farcies à l'agneau

Gambas sautés à l'Ouzo, bar grillés au fenouil, rouget à la tomate, poulpe au piment, poulpe aux légumes, pâtes grecques au poulpe, poisson rôti aux gombos

Tian de légumes, ragoût de pommes de terre à la tomate, haricots plats braisés, cassolette de haricots blancs, gombos braisés

Buffet indien

Entrées

Pakoras de légumes, raita de tomate, caviar d'aubergines à l'indienne, samosa, chucumber, pakora de crevettes, singhara, chips de banane, aubergines aux épices, chutney à la mangue, lalaccha, raita, , churri, kosambri, chutney à l'ananas, chutney à la tomate

Plats

Agneau mijoté aux abricots, allumettes de poulet pimentées, curry d'agneau au safran, poulet tandoori, agneau biryani, poulet aux pistaches, tikka de poulet, tikka de poulet massala, poulet à la cardamome, poulet parsi aux abricots, poulet à la coriandre et aux amandes, rogan josh, kheema matar, agneau à la mode de madras, aloo gosht, kofta à la sauce tomate et yaourt, agneau aux navets, , porc à la mode de mangalore, porc vindaloo, bœuf frit du kerala, aloo gobi

Ailes de raie à la coriandre, poisson à la sauce au yaourt, curry de crevettes au tamarin

Choux-fleurs aux épices, dhal à la citronnelle, curry de légumes, gombos masala, poivrons farcis, chou-fleur à la moutarde, avial, pois chiches masala, toor daal, pois chiches aigre doux, paripu, riz pulao, yakhni pulao, pomme de terre masala

Buffet italien

Entrées

Coppa, jambon de parme, saucissons, panchetta, mortadelle, speck, porchetta, carpaccio de bœuf, Bruscheta, carpaccio de saumon, carpaccio de thon, veau froid à la sauce au thon et câpres

Salade de tomates à la mozzarella et pesto, salade de roquette, salade de légumes grillés, salade de fenouil aux olives et oranges, salade de trevissa et fenouil, panazella

Soupe de roquette à la panceta, soupe au parmesan, minestrone

Poulpe en sauce, friture de poissons et de légumes, encornet farci, gratin d'aubergines à la tomate, champignons farcis

Plats

Poulet grillé aux fèves, poulet à la tomate et olives, lapin au vin blanc et romarin, saltimbocca de veau, osso-bucco, involtini de veau et aubergines, involtini de veau au citron, porc braisé à la sauge, boulette de viande aux champignons, bœuf braisé au Barolo

Pâtes et lasagnes

Légumes grillés, tomates farcies aux légumes

Pizza

Buffet nord-africain

Entrées

Salade de citron et oignons rouges, taboulé libanais, taboulé aux fruits secs, taboulé aux légumes, salade de pois chiches aux poivrons, salade de pastèque et feta, salade fattoush, salade de fenouil à l'orange, salade de betteraves à l'ail et cumin

Pastilla de volaille, harira

Tajines

Tajine de poisson aux petits pois, tajine de poissons aux patates douces et raisins, tajine de poisson aux légumes, tajine de poisson aux tomates et poivrons Tajine d'agneau à la menthe et courgette, tajine d'agneau au x flageolets, tajine de veau à la tomate et asperges vertes, tajine de veau aux pruneaux et sésame, tajine de kefta aux pommes de terre, tajine de boeuf aux pommes et raisins, tajine de poulet aux citron et olives, tajine de poulet aux dattes et miel, tajine d'agneau aux petits pois et citron confit, tajine de souris d'agneau aux pruneaux, tajine d'agneau aux poires caramélisées et noix Tajine de légumes, tajines d'aubergine poivrons et cumin, tajine de carotte au miel, tajine de navets au x dattes, tajine de pois chiches et légumes

Plats

Couscous de légumes, couscous à la viande, crevettes à la chermoula, méchoui, légumes farcis à l'agneau, tchakchouka

Buffet tex-mex

Entrées

Guacamole, empenadas, ceviche, salade de mangue et haricots noires, salade de haricots et maïs, beignets de maïs, tostadas au crabe, salade césar, salade ceviche au saumon, salade de bœuf grillé

Soupe au porc et haricots, soupe au citron vert

Plats

Fajitas de poulet, fajitas d'agneau, buritos au buf, chili con-carne, enchiladas au poulet, quesadillas au porc et fromage, mole au poulet, poulet mariné au piment, poulet aux amandes et grenade, souris d'agneau braisée, buf grillé et haricots au piment, gigot d'agneau et salade de haricots, tacos au poulet quesadillas de poulet, travers de porc au chorizo et paprika

Crêpes aux champignons, haricots au lard et tomates, salsa mangue et avocat, salsa de maïs et courgettes,

Buffet thaï

Entrées

Salade de nouilles au poulet, salade de boeuf pimenté, salade aux fruits de mer, beignet de pince de crabe, salade de nouilles aigre et épicée, saumon mariné aux épices

Potage au maïs et crabe, potage à la volaille et lait de coco, potage piquant, potage aux légumes

Plats

Curry vert de scampi, moules et palourde à la citronnelle et coco, moules aux herbes thaï, crevette au tamarin, calamar au gingembre, poisson à la vapeur, papillote de poisson, poisson rôti à l'ail et piment, poisson au tamarin

Curry de bœuf, curry d'agneau, curry rouge de poulet aux pousses de bambou, poulet frit au basilic et piment, canard au sésame et brocoli, boeuf sauté à la sauce à l'huître, curry de bœuf au cacahuètes, porc à la citronnelle, riz sauté au porc, riz sauté au bœuf, porc braisé à la badiane, poulet grillé à la sauce piment sucrée, porc sucré croustillant

Curry rouge de légumes et toffu, légumes aigre doux et toffu, champignon à l'ail, friture de graines et légumes, nouilles sautées aux légumes, nouilles sautées aux épices, yam, pak-choï au citron vert, légumes sautés

Buffet traditionnel

Entrées

Salade de haricots et chicons aux noisettes, salade liégeoise, asperges vinaigrette, salade vigneronne, salade de museau, terrine de lapin, terrine de campagne, assortiment de charcuteries d'Ardennes, assortiments de boudins, terrine de foie gras, terrine de gibier, pâté en croûte, terrine de poisson, maatjes, saumon en belle vue, salade de crevettes aux pommes, tomate aux crevettes, anguille au vert, salade de harengs aux pommes

Quiche lorraine, tarte fine aux pommes et boudin noir, quiche au saumon et brocoli, quenelle de brochet, sandre au poireaux, tarte fine aux tomates et basilic, quiche aux légumes

Potage aux champignons, potage à la volaille et légumes croquants, crème aux asperges, bisque de crevettes grises, bisque de homard, soupe de poissons, consommé de caille

Plats

Bœuf bourguignon, carbonnade de bœuf à la flamande, paupiette braisée, tête de veau à l'ancienne, navarin d'agneau, gigot d'agneau au thym, côte de porcelet au thym, carré de porcelet aux agrumes et cidre, carré de porcelet dijonnaise, petit salé aux lentilles, lapin au pruneaux, gibelotte de lapin, cuisse de lapin aux fruits secs, fricassée de lapin à la trappiste, filet de volaille à l'estragon, dodine de volaille archiduchesse, fricassée de volaille à la Chimay, vol au vent, boulet à la liégeoise, légumes farcis, civet de gibier, rôti de biche poivrade, rôti de marcassin grand veneur, cabillaud à l'ostendaise, waterzooï de poisson, filet de saumon aux petits légumes

Travaillant des produits frais, certains de ces plats ne peuvent être servi que pendant la saison de production.

Barbecue

- *Jambon de porcelet, gigot d'agneau, filet de volaille mariné, sparre ribs caramélisé au miel*
- *Entrecôte de bœuf, jambon de porcelet, filet de volaille mariné, filet de rouget, brochette de gambas*
- *Gigot d'agneau, jambon de porcelet, saucisse de campagne, boudin, brochette de gambas*
- *Filet de volaille mariné, merguez, chipolata, boudin, saucisse de campagne, sparre ribs caramélisé au miel*
- *Côte à l'os, gigot d'agneau, jambon de porcelet, merguez, chipolata*
- *Brochette de bœuf, brochette d'agneau, sparre ribs caramélisé au miel, merguez, chipolata*
- *Rouget, sardine, filet de saumon, brochette de gambas, brochette de poisson*
- *Cochon ou agneau à la broche*
- *Pain saucisse*

Ces divers barbecues sont accompagnés de salades de légumes, légumes chauds, sauces froides et chaudes, pommes de terre et pains.

Salades

Salades classiques

Tomate au basilic

Roquette, croûtons, tomates cerises

Salade verte

Concombre au yaourt et aneth

Chou rouge aux pommes

Chou blanc, maïs, poivrons, ananas

Chou-fleur aux poivrons doux

Carotte à l'orange

Haricots et chicons à la noisette

Céleri rémoulade

Liègeoise : haricot, pomme de terre, oignon, vinaigrette

Grecque : concombre, tomate, oignon, olive, feta

Légumes grillés : aubergine, courgette, poivron, tomates confites, roquette

Féculents

Pommes de terre violette

Pommes de terre paysanne

Taboulé aux pois chiches

Taboulé aux fruits secs

Taboulé aux légumes

Pâtes à la roquette et tomates confites

Pâtes aux légumes et herbes

Salade de lentilles à la moutarde à l'ancienne



Frédéric

Traiteur

Salades exotiques

Thaï : carotte, concombre, soja, coriandre

Vietnamienne : carotte, concombre, chou chinois, coriandre

Chuchumber : concombres, tomates, arachides

Kerala croquante : noix de coco, cressonette, mangue

Aux pois chiches : pois chiches, poivrons, feta

Pastèque, feta, citron

Mexicaine : haricots noirs, maïs, piment

Mangue et haricots noirs

Fenouil et orange, olives noires

Fattoush : concombre, radis, salade, nachos...

Salade +++ : carotte, radis, pommes, raisin sec

Coleslaw : chou blanc, carotte, pomme, raisins secs

Salade d'agrumes aux fruits secs : noisettes, amandes, orange, pamplemousse, citron...

Salade de betteraves à l'ail et cumin

Buffet de desserts

- javanais
- chou à la crème
- misérable
- tartelette aux fruits
- brownies
- crumble aux fruits
- cake aux pommes
- cake aux fruits confits
- muffin
- tarte fine aux pommes et cannelle
- salade de fruits frais
- fruits exotiques et perle du japon
- ananas vanille et rhum
- salade d'agrumes aux fruits secs
- gelée aux fruits rouges
- poire au Minervois et épices
- fruits rouges et meringue
- fraises marinées à la menthe (en saison)
- compotée de fruits et biscuit
- crème brûlée
- tiramisu
- panna cotta aux fruits rouges
- bavarois aux fruits
- bavarois aux épices
- flan au caramel
- fromage blanc aux fruits
- mascarpone et framboise
- riz aux fruits
- smoothie
- tartelette au chocolat
- sabayon au chocolat et caramel aux épices
- mousse au chocolat
- duo de mousse au chocolat
- chocolat passion
- granité
- parfait glacé
- nougat glacé
- liégeois croustillant

Ces diverses propositions sont données à titre d'exemple et peuvent évoluer suivant le marché et les envies du chef

Buffet Fête Foraine

- *Barbe à papa*
- *Pop corn*
- *Granita aux fruits*
- *Granita cocktail alcoolisé*
- *Gaufre*
assortiment de confitures, choco, fruits, chantilly...
- *Chariot du glacier*
5 goûts, cornet, galette, chantilly, granulé, billes de couleurs...
- *Crêpes*
assortiment de sucres, assortiment de confitures, choco, sauce chocolat, sauce suzette, chantilly...
- *Fruits masqués*
raisin au chocolat, ananas au chocolat, pomme d'amour...

*Ces différentes suggestions peuvent être prises séparément ou en combinaison
pour former un buffet selon vos désirs*

Gâteaux

Savoie aux fruits frais et chantilly

Savoie à la crème au beurre

Forêt noire

Duo de mousse au chocolat

Mousse au chocolat et bavarois aux fruits

Biscuits au chocolat, bavarois vanille et fruits rouges

Mousse au chocolat, bavarois à la vanille et abricots aux épices

Biscuit et bavarois aux fruits

Mousse au chocolat et poires

Gâteau au chocolat sans farine, ganache San Felipe

Croûte aux pommes et amandes

Croûtes aux framboises

Croûtes aux fruits rouges

Sacher tart

Tarte des sœurs Tatin

Gâteau de glace, 2 goûts