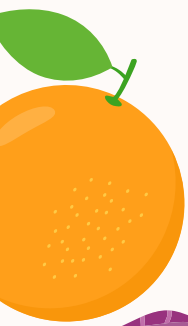




NOTRE CATALOGUE

vous trouverez ci-dessous nos
différentes formules pour vos
anniversaires, meetings ou pour toutes
occasions spéciales !





l'apéro

POUR DÉBUTER L'ÉVÈNEMENT COMME IL FAUT

livrés en box, les apéros easy peasy réveilleront vos papilles pour entamer votre soirée entre amis ou en famille

CE FORFAIT COMPREND LE NÉCESSAIRE POUR UN APÉRO RÉUSSI :

- CRACKERS ARTISANAUX
- BISCUITS APÉRITIFS
- PLATEAU DE FROMAGES ET SAUCISSON
- TREMPETTE DU MOMENT & CRUDITÉS

tarifs

A PARTIR DE 20 PERSONNES 10€/PERS
À PARTIR DE 80 PERSONNES 9€/PERS

le cocktail

UNE MISE EN BOUCHE RAFFINÉE

adaptable pour toute sorte de réception, nous vous proposons une série de dégustations dont le nombre varie suivant la durée de votre événement.

CE FORFAIT COMPREND :

- UN NOMBRE DE MIGNARDISES DÉTERMINÉ AU PRÉALABLE ET PRÉSENTÉES SOUS FORME DE ZAKOUSKIS RAFFINÉS ET CRÉATIFS.
- UNE TAPENADE ORIGINALE ET SES CRUDITÉS

VOUS TROUVEREZ UNE LISTE NON EXHAUSTIVE, MAIS REPRÉSENTATIVE, DE NOS MISES EN BOUCHE EN FIN DE CATALOGUE

CETTE FORMULE COMPREND LE SERVICE MAIS ELLE PEUT AUSSI ÊTRE ADAPTÉE EN FORMULE LIVRÉE

tarifs

POUR 7 MISES EN BOUCHE PAR PERSONNE

A PARTIR DE 20 PERSONNES 22€/PERS
À PARTIR DE 80 PERSONNES 19€/PERS

+3€ / MISE EN BOUCHE AJOUTÉE



le walking dinner

ENCORE PLUS DE CONVIVIALITÉ

le walking dinner est la solution idéale pour une réception festive et ludique.

le repas prend alors la forme d'un buffet ou d'une déambulation de plats miniatures où vos convives peuvent déguster nos mets à leur guise. cette formule permet aux invités de se balader à travers la réception sans devoir être assigné à une place précise.

PLUS COMMUNÉMENT APPELÉE COCKTAIL DINATOIRE, CETTE FORMULE SE COMPOSE DE PLUSIEURS RÉDUCTIONS DE PLATS SOUS FORMES DE MISES EN BOUCHE GÉNÉREUSES ET ÉLABORÉES.

CE FORFAIT COMPREND LE MATÉRIEL DU BUFFET ET LE SERVICE.

À TITRE D'EXEMPLE, POUR UNE RÉCEPTION DE 1H30

NOUS PROPOSONS :

- 4 MOMENTS SALÉS
- 2 MOMENTS SUCRÉS
- DIP & CRUDITÉS

LE NOMBRE DE MOMENTS PEUT-ÊTRE ADAPTÉ EN FONCTION DE LA DURÉE DE VOTRE ÉVÈNEMENT

tarifs

POUR LA FORMULE DE BASE

A PARTIR DE 20 PERSONNES 42€/PERS

À PARTIR DE 80 PERSONNES 40€/PERS



les échoppes

UN WALKING DINNER À THEMES

pour vos mariages et événements divers,
les échoppes permettent de proposer
plusieurs préparations autour d'un thème
choisi.

présentées en buffet décorés, nos petits "bar
à..." apportent originalité et convivialité.

CE FORFAIT COMPREND L'INSTALLATION DES BARS/ÉCHOPPES,
LE MATÉRIEL ET LE SERVICE.

CHAQUE ÉCHOPPE PROPOSE 3 MISES EN BOUCHE FROIDES ET
1 MISE EN BOUCHE CHAUDE EN LIVE COOKING.

VOICI UNE LISTE NON EXHAUSTIVE DE THÈME POSSIBLES :

- BAR À FROMAGES
- ÉCHOPPE ITALIENNE
- ÉCHOPPE BELGEBELGE
- BAR À FOCCACIAS
- ÉCHOPPE ORIENTALE
- ÉCHOPPE DE LA MER
- ÉCHOPPE DE LA BASSE COUR
- ...

CETTE FORMULE PEUT ÉGALEMENT ÊTRE COMBINÉE AVEC UNE
AUTRE FORMULE AFIN DE RÉPONDRE AU MIEUX À VOS BESOINS



tarif

POUR 1 ÉCHOPPE

A PARTIR DE 20 PERSONNES 24€/PERS

les buffets

NOS FORMULES LIVRÉES POUR PLUS DE SIMPLICITÉ

notre petit chou chou, la formule buffet est la plus simple à mettre en oeuvre et la plus pratique pour vos réceptions, anniversaires, réunions, ou pour tout événement d'entreprise.

CE FORFAIT COMPREND LA LIVRAISON (DANS UN RAYON DE 15KM AUTOUR DE 5000 NAMUR).

LA COMPOSITION EXACTE DES PLATS VARIE EN FONCTION DE LA SAISON ET DE NOS PRODUCTEURS.

NOUS PROPOSONS 5 TYPES DE BUFFETS :

sandwichs :

PAINS GARNIS & WRAPS DE SAISON (4)

buffet froid :

SALADES (2), PRÉPARATIONS FROIDES (2), PAINS & BEURRE.

buffet mixte :

PAINS GARNIS (2), SALADE (1), PRÉPARATIONS FROIDES (1), SOUPE DE SAISON (1)

buffet chaud

PRÉPARATION CHAUDES (3), SOUPE DE SAISON (1), PAINS & BEURRE

buffet plat chaud

PLAT CHAUD DE TYPE BISTRO + OPTION VÉGÉTARIENNE

tarifs

A PARTIR DE 15 PERSONNES

BUFFET	PRIX
SANDWICH	12€
BUFFET FROID	22€
BUFFET MIXTE	25€
BUFFET CHAUD	25€
PLAT CHAUD	18€

le repas à table

POUR UN ÉVÈNEMENT SUR MESURE

quoi de mieux que de finir sur une note gourmande ?
nos menus créatifs et de saison sont proposés à partir de 5
convives.

CES FORFAITS COMPRENNENT LE SERVICE ET LA VAISSELLE.

LA COMPOSITION DES MENUS VARIE EN FONCTION DE LA SAISON ET DE NOS
PRODUCTEURS.

1 service :

PLAT CHAUD

2 services :

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

3 services :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

4 services :

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT + DESSERT

5 services :

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT + FROMAGE + DESSERT

À LA DEMANDE, NOUS ADAPTONS NOS MENUS POUR LES RÉGIMES PARTICULIERS
CETTE FORMULE PEUT ÉGALEMENT ÊTRE ADAPTÉE EN FORMULE LIVRÉE

tarifs

BUFFET

PRIX/PERSONNE

1 SERVICE

28€

2 SERVICES

39€

3 SERVICES

50€

4 SERVICES

55€

5 SERVICES

68€

les séminaires

POUR SE FAIRE PLAISIR ENTRE DEUX EXPOSÉS

pour vos séminaires, conférences ou réunions d'entreprise, nous vous proposons une formule complète. de la pause café jusqu'au goûter. cette formule est aménageable selon vos besoins et exigences !

CE FORFAIT COMPREND :
L'ACCUEIL ET LA PAUSE CAFÉ DU MATIN

- CAFÉS & THÉS
- JUS DE FRUITS LOCAL
- VIENNOISERIES
- BISCUITS MAISON (PAUSE DE 10H)

LE LUNCH

- PAINS GARNIS (2)
- SALADE DE SAISON EN POT WECK (1)
- PAINS & BEURRE
- LIMONADES MAISON
- JUS DE FRUITS LOCAUX
- CAFÉ & THÉ

LA PAUSE DE L'APRÈS-MIDI

- CAFÉ & THÉS
- JUS DE FRUITS LOCAUX
- SNACKS SUCRÉS MAISON

tarifs

FORMULE LIVRÉE :

A PARTIR DE 30 PERSONNES 35€/PERS
À PARTIR DE 80 PERSONNES 32€/PERS

AVEC SERVICE :

A PARTIR DE 30 PERSONNES 40€/PERS
À PARTIR DE 80 PERSONNES 37€/PERS

les plaisirs sucrés

POUR TERMINER EN BEAUTÉ !

les douceurs easy peasy sont idéales pour un goûter, un mariage ou une pause entre deux meetings. sous forme de mignardises, de petits pots ou encore de "bar à tarte" !

LES GOURMANDISES EASY PEASY PEUVENT PRENDRE DE NOMBREUSES FORMES !

EN FONCTION DE LA NATURE DE VOTRE ÉVÈNEMENT ET DU TEMPS ATTRIBUÉ AUX DESSERTS, NOUS TRAVAILLONS AVEC VOUS AFIN DE CRÉER LA FORMULE LA PLUS ADAPTÉE.

LES TARIFS ANNONCÉS COMPRENNENT

- 3 MOMENTS SUCRÉS (MIGNARDISES / PETITS POTS)

OU

- UNE TARTES MAISON ET DE SAISON



tarifs

FORMULE LIVRÉE :

A PARTIR DE 30 PERSONNES 12€/PERS

À PARTIR DE 80 PERSONNES 11€/PERS

AVEC SERVICE :

A PARTIR DE 30 PERSONNES 14€/PERS

À PARTIR DE 80 PERSONNES 12€/PERS

les brunchs

POUR UN PETIT DÉJEUNER DÉCONTRACTÉ

le brunch easy

un buffet complet et de saison !
le brunch "easy" est la solution parfaite pour
une célébration décontractée

VIENNOISERIES
CONFITURES & PÂTES À TARTINER
BAR À GRANOLA
BRUSCHETTAS (2)
PLANCHE DE FROMAGE
PAIN AU LEVAIN
BEURRES AROMATISÉS
THÉS & CAFÉ
EAU AROMATISÉE

le brunch fancy

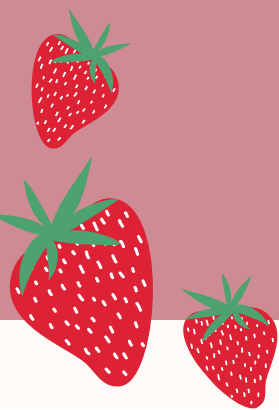
sous forme de buffet distingué et gourmand
préparations sucrées, salées et même des
préparations minute !

VIENNOISERIES
CONFITURES & PÂTES À TARTINER
BAR À GRANOLA
CAKE MAISON
PANCAKES À L'AVOINE
BRUSCHETTAS (2)
PRÉPARATIONS SALÉES FROIDES (2)
PLANCHE DE FROMAGES
PAIN AU LEVAIN
BEURRES AROMATISÉS
THÉS & CAFÉ
EAU AROMATISÉE
&
COUPE DE BULLES !

tarifs

A PARTIR DE 15 PERSONNES

BRUNCH	PRIX
EASY	25€
FANCY	55€



les boissons

BIEN MANGER MAIS SURTOUT BIEN BOIRE !

*pour accompagner vos délicieux mets,
notre formule boisson "easy" complète
nos formules repas.*

CE FORFAIT COMPREND LES BOISSONS SUIVANTES :

- VINS
- EAUX
- JUS LOCAL DE CHEZ SOL & FRUIT
- LIMONADE MAISON

tarifs

DURÉE <1H30	10€/PERS
DURÉE >1H30	20€/PERS
DURÉE >3H00	32€/PERS

*nous vous proposons aussi un
forfait boissons "festif"*

CE FORFAIT COMPREND LES BOISSONS SUIVANTES :

- CRÉMANT OU CIDRE (CHAMPAGNE EN SUPPLÉMENT)
- VINS
- EAUX
- JUS LOCAL
- LIMONADE MAISON

tarifs

DURÉE <1H30	18€/PERS
DURÉE >1H30	27€/PERS
DURÉE >3H00	40€/PERS

le droit de bouchon

SI VOUS SOUHAITEZ QUE NOUS SERVIONS VOS PROPRES BOISSONS, UN DROIT DE BOUCHON VOUS SERA DEMANDÉ

DURÉE <1H30	5€/PERS
DURÉE >1H30	9€/PERS

quelques exemples de propositions ...

mises en bouche

TOAST CHÈVRE - BETTERAVE & CITRON CONFIT
CEVICHE DU MOMENT AUX FRUIT DE LA PASSION & CORIANDRE
BISCUIT AU SÉSAME & CAROTTES AU MIEL
MINI TACOS VÉGÉTARIENS
BOUCHÉE BETTERAVE & CITRON CONFIT
PANACOTTA CHÈVRE - POIVRONS & FRAISES
OEUF À LA COQUE SAUMONÉ
BOUCHÉE PETIT-POIS - MENTHE & CITRON
MINI CROQUE CHAMPIGNONS & AIL RÔTI
BURRATA - POIVRONS & SARRASIN
CRÈME DE BETTERAVE AU CHÈVRE & HIBISCUS
LENTILLES ÉPICÉES - COCO & CHOU BLANC
ORZO FAÇON CÉSAR
RILLETTE DE TRUITE FUMÉE - POMME DE TERRE & BAIES ROSES
PULLED PORK - PATATE DOUCE & PICKELS
CHOU DE BRUXELLES LAQUÉS & CRÈME DE CAJOU
SHOOTER DE CHOU-FLEUR AUX NOISETTES
RISOTTO DE SARRASIN À LA HOUPPE & ESTRAGON

échoppe belgobelge

BEIGNETS D'ESCARGOTS DE WARNANT AUX HERBES
PANCAKE AU CONDOR & MAYO À LA HOUPPE
FISH SANS CHIPS & CRÈME BETTERAVE
ŒUF MIMOSA BELGO BELGE

échoppe italienne

PANACOTTA GORGONZOLA & ROQUETTE
FOCCACIA RICOTTA & ORANGE
CROQUETTE SCAMORZA & FENOUIL
RISOTTO GRANA & CITRON

échoppe de la mer

CROQUETTES DE CREVETTES & CRÈME CITRONNÉE
MOULE CROQUANTE ESTRAGON & VIN BLANC
TARTARE DE GAMBAS - CONCOMBRE & MENTHE
FISH'N CHIPS À LA BELGE
SHOOTER BLOODY SHRIMP
SAUMON AU BOURBON & SÉSAME

préparations froides

SALADE DE LENTILLES & POMMES DE TERRE
SALADE DE SARRASIN, POIRE & COCO
LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS & PURÉE AUX AGRUMES
TARTARE DE SAUMON, NECTARINES & TABASCO AU POIVRE
BURRATA CRÈMEUSE, TRUFFE & NOISETTES
CARPACCIO DE VEAU TONNATO, AIL & CÂPRES
HARENG PICKLES & CRÈME IODÉE
GRAVELAX DE TRUITE SAUMONÉE & AGRUMES
CARPACCIO DE LA MER À LA VANILLE ET PATATE DOUCE
SALADE DE CHOU FLEUR FLEURIE AU CAVIAR D'AUBERGINE

préparations chaudes

SHAKSHUKA, POIS CHICHE & LÉGUMES DE SAISON
SAUCISSE AU FENOUIL & FENOUIL À L'ORANGE
LASAGNE COURGETTE, CHÈVRE & MENTHE
CRÈME DE CHOU-FLEUR, NOIX & TRUFFE
TACOS DE POULET BARBACOA & AVOCAT
CHOUX DE BRUXELLES LAQUÉS & CRÈME DE NOIX DE CAJOU
TRUITE EN CROUTE D'AMANDE & BEURRE CITRONNÉ
JOUÉ DE PORC AU CHORIZO & RIZ SAFRANÉ
GNOCCHIS MAISON - CRÈME DE CHOU FLEUR & TERRE DE NOISETTES
BOULETTES SAUCE SAMBRE & MEUSE - COURGETTES GRILLÉES

plaisirs sucrés

FINANCIERS FLEUR D'ORANGER
CANNELÉ RHUM & VANILLE
CUPCAKE CHOCOLAT & CARAMEL SALÉ
PANACOTTA AUX FRUITS DE SAISON
TIRAMISU SPÉCULOOS & NOISETTE
MINI ÉCLAIR NOISETTES & VANILLE
PANACOTTA COCO & FRUITS DU SOLEIL
TARTE ORANGE MERINGUÉE
TARTE CHOCOLAT ET GRAINES DE COURGES
TARTE AU FRAISES ET BASILIC
CHARLOTTE AUX FRAISES & ROSE

conditions :

- NOS PROPOSITIONS RESPECTENT NOTRE CHARTE DE CUISINE FAITE MAISON ET DE SAISON
 - DES VARIANTES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉ POUR LES RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS
 - LES PRIX INDIQUÉS SONT VALABLES POUR DES FORMULES DE BASE, CERTAINES OPTIONS/MODIFICATIONS ENTRAINERONT UNE AUGMENTATION DE CETTE TARIFICATION.
 - TOUTE PROPOSITION PEUT ÊTRE ADAPTÉE SELON VOS ENVIES
 - LES TARIFS INDIQUÉS COMPRENNENT :
LES BUFFETS,
LA VAISSELLE,
LE SERVICE POUR LA DURÉE DE L'ÉVÈNEMENT
(LORSQUE CELA EST INDIQUÉ)
- DES FRAIS DE DÉPLACEMENT DOIVENT ÊTRE AJOUTÉS POUR LES FORMULES LIVRÉES (À TITRE D'EXEMPLE, UNE LIVRAISON SUR BRUXELLES SERA FACTURÉE 25€)

CONTACT :

TRAITEUR.CHAMPLIBRE@GMAIL.COM

441 CHAUSSÉE DE LOUVAIN – 5004 NAMUR

0499/82.02.37

