



*cuisine locale & de saison*  
**CHAMP  
LIBRE**

**CATALOGUE 2025**

**VOUS TROUVEREZ CI-DESSOUS NOS  
DIFFÉRENTES FORMULES POUR UN MARIAGE  
GOURMAND ET SEREIN !**



**PLUS QU'UN TRAITEUR, CHAMP LIBRE EST UN HOMMAGE AUX ARTISANES ET ARTISANS DE NOS RÉGIONS, AUX PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES QUI CHAQUE JOUR DONNENT UN PEU DE LEUR ÊTRE POUR NOUS FOURNIR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE LA PLANÈTE ET DE NOS CLIENTS.**

**AVEC GOÛT ET AUTHENTICITÉ, NOTRE CUISINE SUBLIME CES PRODUITS POURTANT SI SIMPLES EN UN MENU CRÉATIF ET GOURMAND POUR FAIRE DE VOTRE MARIAGE UN MOMENT UNIQUE !**

*Juliette & Simon  
de Traiteur Champ libre*



## avant la cérémonie

UNE FORMULE TOUT EN SIMPLICITÉ POUR ACCUEILLIR VOS PROCHES PENDANT QUE VOUS VOUS PRÉPAREZ

DURÉE CONSEILLÉE : 1H

---

SANDWICHS GARNIS & WRAPS  
UNE COUPE D'ACCUEIL (BULLES DU MOMENT)  
SOFTS

---

17 €/pers

1 CETTE FORMULE COMPREND UN SERVEUR MAIS ELLE PEUT AUSSI ÊTRE LIVRÉE SUR LE LIEU DE VOTRE CHOIX



## le vin d'honneur

DURÉE CONSEILLÉE : 2H

---

12 AMUSES BOUCHES/PERSONNE (SUR PLATEAU)

TREMPETTE DU MOMENT & CRUDITÉS

BULLES (CRÉMANT OU CIDRE BELGE)

VINS (BAR)

BIÈRE (BAR)

LIMONADES MAISON (BAR)

JUS LOCAL (BAR)

EAUX (BAR)

---

37 €/pers

DIFFÉRENTES OPTIONS EN PAGE 3



## options vin d'honneur

BULLES BELGES .....+12€/PERS  
CHAMPAGNE .....+12€/PERS  
PROSECCO .....+4€/PERS

### BIÈRE BELGES

"HOUPPE" .....+5€/PERS  
"JAMBES EN L'AIR" .....+5€/PERS  
"PHILOMÈNE" ..... +4€/PERS  
"BERTINCHAMPS" .....+3€/PERS  
(PAMPLEMOUSSE, BLONDE OU LÉGÈRE)  
"BLANCHE DE NAMUR" .....+4€/PERS

BAR À COCKTAILS .....+13€/PERS  
(2 COCKTAILS/PERS)

### AMUSE BOUCHE

+1 AMUSE-BOUCHE .....+2€/PERS  
ÉCHOPPE GOURMANDE ..... +8€/PERS  
(2 AMUSES BOUCHES/PERS EN LIVE COOKING)





## exemple d'amuses bouches

### MIGNARDISES

BISCUIT AU CHÈVRE – BETTERAVE & CITRON CONFIT  
BISCUIT AU SÉSAME & CAROTTES AU MIEL  
MINI TACOS VÉGÉTARIENS  
CANARD CONFIT – CURRY & POMMES  
ŒUF MIMOSA – ESTRAGON & VIN BLANC  
CANNELLONIS DE RADIS & TRUITE SAUMONÉE  
BOUCHÉE PETIT-POIS – MENTHE & CITRON  
TEMPURA DE BROCOLIS – TAMARIN – MENTHE & CITRONNELLE  
MINI CROQUE CHAMPIGNONS & AIL RÔTI  
CROQUETTES DE MAÏS MOJITO  
MOULE AU BEURRE ROUGE  
TRUITE SAUMONÉE EN GRAVELAX & AGRUMES  
CHOU DE BRUXELLES LAQUÉS & CRÈME DE CAJOU  
ACCRA À LA BELGE  
FISH & CHIPS AUX HERBES  
TEMPURA DE LÉGUMES RACINES

### VERRINES

GASPACHO DU MOMENT  
PANACOTTA CHÈVRE – POIVRONS & FRAISES  
CEVICHE DU MOMENT AUX POMMES & CORIANDRE  
SHOOTER BLOODY SCAMPIS  
CRÈME D'ASPERGES – AIL FRIT & SAUCE CITRON  
CRÈME DE CHOU-FLEUR – MERLAN & COMBAWA  
TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE AU BOURBON  
SHOOTER DE CHOU-FLEUR AUX NOISETTES  
TARTARE DE GAMBAS – CONCOMBRE & MENTHE

LISTE NON EXHAUSTIVE



# le repas

DURÉE CONSEILLÉE : 2H30 - 3H

---

## MENU 3 SERVICES

(ENTRÉE - PLAT - DESSERT)

64 €/pers

## MENUS "À PARTAGER"

(ENTRÉE - PLAT & DESSERT "À PARTAGER" POUR L'ENSEMBLE  
DE LA TABLE)

59 €/pers

## BUFFETS DINATOIRES

UN BUFFET SALÉ SUIVI D'UN BUFFET SUCRÉ

56 €/pers

---

## BOISSONS COMPRISES

(VINS & SOFTS)

DIFFÉRENTES OPTIONS EN PAGE 6



*options repas*

TROU NORMAND .....+5€/PERS  
PLATEAU FROMAGE .....+9€/PERS  
FORFAIT ENFANT.....40€/ENFANT  
(ENFANT DE 4 À 12 ANS)







## nos échoppes

### BELGO BELGE

GASPACHO AUX POMMES & CÉLERI  
 FISH AND SHIPS BETTERAVE & ANETH  
 CRÊPES AU FROMAGE D'ABBAYE & MAYO À LA HOUPPE  
 MINI BOULETTES AU SPÉCULOOS

### ITALIENNE

FOCCACIA RICOTTA & ORANGE  
 FRITES DE POLENTA & CRÈME DES BOIS  
 PANACOTTA GORGONZOLA & ÉPINARDS  
 GNOCCHIS AUX PETIT POIS - CHÈVRE & HUILE BASILIC

### BALADE EN MER

CROQUETTES DE CREVETTES & CRÈME CITRONÉE  
 TARTARE DE GAMBAS - CONCOMBRE & MENTHE  
 GASPACHO BLOODY MARY & CREVETTES  
 MOULES CROQUANTES ESTRAGON & MAYO VIN BLANC

...

## nos buffets

### ORIENTAL

TABOULÉ LIBANAIS - SALADE ORIENTALE  
 BABAGANOUSH FUMÉ - HOUMOUS CITRON  
 BOULETTES ÉPINARD & AGNEAU AU CITRON  
 CHAKCHOUKA DU SOLEIL AU CHÈVRE

### 100% GREEN

SALADE DE CHOU FLEUR FLEURIE AU CAVIAR D'AUBERGINE  
 BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE & NOISETTES  
 LÉGUMES DE SAISON LAQUÉS & PURÉE DE PANAIS AU CIDRE  
 CAKES SALÉS DE SAISON

### WALLONIA

PURÉE AUX HERBES - SALADE DE POMME DE TERRE  
 POMMES SAUTÉES - CAROTTES AU CIDRE  
 BOULETTES À LA HOUPPE & ESTRAGON  
 SAUTÉ DE PORC AU SPÉCULOOS  
 BELGOBOWL HERBACÉ AU POULET CROUSTILLANT & POMMES

...





## *nos formules dessert*

DESSERT À L'ASSIETTE ..... COMPRIS DANS LE FORFAIT

BUFFET DE MIGNARDISES .....COMPRIS DANS LE FORFAIT

BUFFET DE TARTES MAISON .....COMPRIS DANS LE FORFAIT

PIÈCE MONTÉE (EN REMPLACEMENT).....+5€/PERS

PIÈCE MONTÉE (EN PLUS).....+10€/PERS

## la soirée

FORFAIT SOIRÉE JUSQUE 3H DU MATIN (+-6H DE SOIRÉE)  
(SERVICE, BOISSONS & CASSE CROUTE DE MINUIT)

30€/pers

HEURE SUPPLÉMENTAIRE DE SERVICE .....+4€/PERS





*nos casses croutes & option*

**1 AU CHOIX :**

COMPRIS DANS LE FORFAIT SOIRÉE

CORNET DE FRITES & SAUCES

BAR À SOUPES (2 SOUPES DE SAISON & TOPPINGS)

CORNET DE PÂTES & SAUCE DE SAISON

PAINS GARNIS & WRAPS

BAR À COCKTAILS .....+13€/PERS

(2 COCKTAILS/PERS)



# location mobilier

SONT COMPRIS DANS LES TARIFS :  
MANGE DEBOUT, MOBILIER DE BUFFET/ÉCHOPPE, NAPPAGE, VAISSELLE & VERRERIE

## SUPLÉMENTS

TABLES RONDE 8 PERS .....15€/TABLE  
TABLE OVALE 10 PERS ..... 20€/TABLE  
TABLE OVALE 20 PERS .....35€/TABLE

CHAISES :



**CHAISE VOLGA**  
6€/PERS



**CHAISE ROMA**  
5€/PERS



**CHAISE MIAMI**  
6€/PERS



**CHAISE BISTRO BLANCHE**  
5€/PERS



**CHAISE BISTRO NOIRE**  
5€/PERS



**CHAISE CROSS**  
8€/PERS

CES TARIFS SONT SUSCEPTIBLES DE VARIÉS EN FONCTION DES SERVICES DE NOS PRESTATAIRES.

# vaisselle - verrerie & nappages

COMPRIS DANS LES TARIFS



PLATE BLANCHE



BORD FLORAL



BORD GRIS



BORD DORÉ



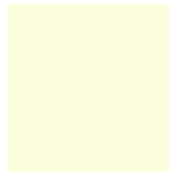
ENSEMBLE VIGNERON



ENSEMBLE TOURRAINE



## NAPPAGE



BLANC

ÉCRUE



SABLE



TERRACOTTA



BORDEAUX



FRAMBOISE



MARINE



VERT D'EAU

remarques :

- NOS PROPOSITIONS RESPECTENT NOTRE "CHARTRE CHAMP LIBRE" 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 & VERRERIE,
  - LE NAPPAGE & SERVIETTES
  - LE SERVICE POUR LA DURÉE DE L'ÉVÈNEMENT JUSQUE 3H DU MATIN

**REMARQUE : TOUS NOS TARIFS INDIQUÉS SONT TTC**

**CONTACT :**

TRAITEUR.CHAMPLIBRE@GMAIL.COM

0499/82.02.37

441 CHAUSSÉE DE LOUVAIN - 5004 BOUGE

