

Walking diner

10 à 14 personnes 23,85€/pers.

15 à 19 personnes 22,80€/pers.

20 à 34 personnes 21,75€/pers.

35 à 50 personnes 19,60€/pers.

+ de 50 personnes 17,50€/pers.

Salade César au poulet et parmesan / Pommes de terre au saumon fumé / Bœuf terryaki, curry de légume et quinoa / Salade de tomate et crevettes grises / Taboulé et scampis diable / Brochette fantaisie jambon Pata-negra / Brochette fantaisie poulet fumé / Brochette fantaisie au fromage / Fajitas de saumon et avocat
Composition par personne : 3 salades, 2 brochettes, 1 fajitas

Les buffets froids

Buffet 4 saisons

Côté Terre

Assortiment de charcuteries artisanales: jambon au poivre, rosette de Lyon, Ath levée, terrine paysannes de veau et volaille aux pistache, rôti de porc Duke of Berkshire et légumes pickles, rôti de dinde fumé

Le jambon d'Ardenne et ses fruits de saison

Salade de haricots au magret de canard fumé et aïelles confites

Côté Mer

Pêches au thon

Saumon fumé

Saumon en belle vue, cuisson à l'ancienne dans son bouillon aromatisé

Terrine du pêcheur

Sauces d'accompagnement

Côté Végétal

Carottes râpées, vinaigrette au colza

Céleri rémoulade

Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt

Salade de pommes de terre

Taboulé

Salade de pâte à l'italienne

Prix : 32,80€ par personne

Buffet tradition du chaircuitiez

Filet de boeuf de nos campagnes braisé, sauce échalotes
Poularde braisée
Jambon de campagne et fruits de saison
Assortiment de saucissons : de Boulogne, au poivre vert...
Assortiment de terrines de lapin, de canard... et gibiers selon la saison
Jambon persillé
Sauce tartare, pickles de légumes, confiture d'oignons
Coté végétal
Carotte râpées, vinaigrette au colza
Céleri rémoulade
Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt
Salade de haricot vinaigrette
Salade de pommes de terre campagnarde
Prix par personne : 22,60€

Buffet de saumon en belle vue et ses garnitures

Saumon cuit en belle vue
Le duo de poissons fumés (elbot et saumon)
La tomate aux crevettes grises de la mer du Nord
La terrine du pêcheur
Les oeufs garnis à la mousse de truite au champagne
Assortiment de sauces (cocktail, yaourt à l'ail)
Prix : 19,70€ par personne

Buffet italien

Jambon italien figues ou melon (selon la saison)
Assortiment de charcuteries italiennes : Pancetta, salami, mortadelle, coppa, salami spianata
Vitello tonnato
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, pesto de roquette et basilique, tomates confites
Assortiment de salades : tomates mozzarella au basilic, salade pâtes, roquette, parmesan, tomates séchées et pignons de pin, salade de légumes grillés, salade de fenouil braisé et scampis
Prix : 21,90€ par personne