

Les buffets à thèmes

Le buffet américain :

Les hamburgers
Les cheeseburgers
Les chicken burgers

Le buffet Belge :

Nage de poissons à l'ostendaise.
Mini boulets à la liégeoise et frites.

Le buffet Espagnol :

Paëlla aux crustacés.
Paëlla chorizo et volailles.

Le buffet Italien :

Assortiment de pâtes en sauce : Choix de 2 pâtes
Rigatoni à la truffe et volaille
Penne 4 fromages et jambon
Spirelli Carbonara
Farfalles aux scampis
Lasagne maison
Cannelloni ricotta épinard, saumon fumé
et coulis de poivrons rouges

Le buffet Asiatique :

Wok de légumes aux scampis
aux saveurs asiatiques
Wok de volailles aigre-doux
Les plats sont accompagnés de riz
et de nouilles sautées

Le buffet grec :

Petits pains pita farcis de gyros
Accompagnent de sauces, feta et crudités

Le buffet Marocain :

Couscous servi en bol avec viande
et bouillon de légumes au cumin

**LE PRIX DE CETTE FORMULE EST DISPONIBLE
SUR DEMANDE**

Les menus sur assiette :

Confection et prix sur demande par mail :
info@legrandchelem.be

Les festivités extérieures

Les barbecues

Le barbecue de la ferme 12.50 €/pers. :

saucisse de campagne
brochette de dinde
spirling mariné
brochette de mini boudins

Le barbecue gourmand 15.00 €/pers.:

saucisse de campagne
brochette de boeuf
pilon de poulet mariné
méli-mélo de chipolata et merguez
cochon saumuré

Le barbecue Grand Chelem 18.50 €/pers.

saucisse de campagne
brochette de boeuf
côte à l'os Irlandaise
côte d'agneau
méli-mélo de chipolata et merguez
filet de cochon saumuré

**Les barbecues sont accompagnés d'une farandole de
crudités et de sauces, une poêlée de pommes de terre
en persillade et/ou gratin, un assortiment de pains
sous forme de buffet.**

Tarif

du grand

Chelem



Restaurant • Traiteur • Chef à Domicile

Rue du Tennis, 1
4890 Thimister-Clermont
0498/44 00 69
info@legrandchelem.be

LES BUFFETS CHAUDS à emporter

Les buffets de pâtes 14.00 €/pers. (15 pers.min.)

Choix de 4 pâtes :

Rigatoni à la truffe et volaille.

Penne 4 fromages et jambon.

Spirelli aux légumes pour les végétariens.

Farfalles aux scampis.

Lasagne maison.

Cannelloni ricotta épinard, saumon fumé et coulis de poivrons rouges.

Spaghetti à la bolognaise.

Pains, fromage et beurre fournis.

Bain-marie à disposition pour réchauffer vos plats

Le duo de Paëlla. (15 pers. min.)

La poulet 8.00 €/pers :

riz safrané à l'ail, poivrons, oignons, volaille en dés et pilons marinés.

La Royale 16.00 €/pers.

riz safrané à l'ail, poivrons, oignons, calamars, coquillages, scampis, gambas, dés de poissons, moules.

Une grande poêle et un réchaud seront mis à votre disposition

Les petits plus

Les plateaux de fruits de mer à emporter

A commander 3 jours à l'avance

Le crustacé prix du jour :

1/2 homard, 5 langoustines, 5 gambas, des grosses crevettes décortiquées

Le royal prix du jour :

1/2 homard, 5 langoustines, 5 gambas, des bigorneaux, 6 huîtres

Le tout servi avec un mélange de crudités, citron, sauce, ciboulette, tartare et cocktail, Pains et beurre.

LES BUFFETS FROIDS à livrer ou à emporter

Le simple 18.00 €/pers. (20 pers. min)

Demi-oeuf dur farci à la mousse de truite fumée.

Wraps divers.

Tomates aux crevettes grises.

Salaisons diverses.

Salade de poulet façon Grand Chelem.

Salade de crabe aux oeufs et curry.

Crudités maison.

Salade mixte.

Taboulé à l'orientale.

Pâtes froides.

Salade de pommes de terre aux herbes.

Quelques fromages et garnitures.

Sauces diverses et assortiment de pains et beurre

Assiettes garnies 18.00 €/pers. (- de 20 pers.)

Pains et beurre compris

L'entre terre et mer 25.00 €/pers. (20 pers. min)

Wraps divers

Saumon Belle vue et garnitures

Saumon mariné par mes soins

Tartare de boeuf et foie gras

Carpaccio de veau façon vitello tonato

Salaisons diverses

Américain préparé maison

Salade de crevettes aux herbes fraîches et saveurs exotiques

Crudités maison

Salade mixte

Taboulé à l'orientale

Pâtes froides

Salade de pommes de terre aux herbes

Buffet de choix de fromages

Sauces diverses et assortiment de pains et beurre

Le royal 32.00 €/pers. (30 personnes min.)

Plateau de fruits de mer (homard, crabe, huitres, langoustines)

Saumon Belle vue et garnitures.

Saumon mariné par mes soins.

Tartare de boeuf et foie gras.

Carpaccio de veau façon vitello tonato.

Salaisons diverses.

Carpaccio de St Jacques au citron vert.

Salade de crevettes aux herbes fraîches et saveurs exotiques.

Crudités maison.

Salade mixte.

Taboulé à l'orientale.

Pâtes froides.

Salade de pommes de terre aux herbes.

Choix de fromages.

Sauces diverses et assortiment de pains et beurre

LES BUFFETS SANDWICHS 15 pers. min

Le buffet sandwichs 10.00 €/pers.

Assortiment de pains garnis, tartines, wraps

Le buffet sandwichs avec potage 13.00 €/pers.

Assortiment de pains garnis, tartines, wraps, potage

Le buffet sandwichs avec desserts 15.00 €/pers.

Assortiment de pains garnis, tartines, wraps, dessert (buffet :Mousse chocolat, bavarois vanille et mangue, salade de fruits, tiramisu)

Le buffet sandwichs complet 17.00 €/pers.

Assortiment de pains garnis, tartines, wraps, potage, dessert (buffet :Mousse chocolat, bavarois vanille et mangue, salade de fruits, tiramisu)

Possibilité de louer un réchaud à soupe : 2.00 €.