

Traiteur Truite d'Argent
Rue Paul Dubois, 3
6920 WELLIN

TRAITEUR

Reservation au 084/38 82 53
Mail truitewellin@gmail.com

Buffet Froid et Chaud (prix juillet 2023)

Prix : du menu 35.00 € par personne prix comprenant le buffet froid et 1 plat chaud,

Réalisé pour un minimum de 20 personnes et à commander 15 jours à l'avance

Si moins de 20 personnes, donc de 15 à 19 personnes + 3,00 €

-----SI MOINS DE 15 personnes demander nos plats à la carte. Merci -----

PRIX SANS Zakouski ni desserts

ZAKOUSKI – CROQUES EN BOUCHE en supplément

Zakouski le choix des sera le même pour tous dans la commande (sinon supplément)

2,5 €/pièce

A. Crème brûlée parmesan

C. Brick au Poireau et Scampi

E. Tartare de Saumon et pommes granny

B. Verrine de truite fumée

D. Mini Croissant surprise au Fromage

F. Mini Pizza Maison

BUFFET FROID

- Filet de Saumon en Belle vue et ses Petites tomates aux crevettes et pêches au Thon
- Terrine de lotte aux poireaux et Mousse de St Jacques au Cerfeuil
- Assortiment de crustacés comprenant : Scampi, Pandalus, Cuites du jour (suivant le marché)
- Salade de Moules à l'estragon
- Terrine de Gibier du chef confit d'oignon aux fruits des bois.
- Jambon de Wellin et de Marcassin., confit d'oignons
- Assortiment de Crudités
- Salades diverses, Sauces mayonnaise, cocktail.

En supplément :

- « Foie Gras Cuisson au torchon », confits d'oignons (+5,00 €/personne)
- Salade d'Avocat et ses poissons fumés + 2,00 € par personne
- Taboulé aux gros sel et Omelette aux herbes +1,50 € par personne
- Salade de Féta à la Tomate +1,50€ par personne
- Gambas à l'ail (froid) +2,00€ par personne
- Rougets grillés au Coulis de Tomates et Basilic + 2,00€ par personne
- Huîtres Creuses, Vinaigrette aux échalotes. Suivant prix du jour

Pour la suite BUFFET CHAUD

Plats Chauds : (1 à choisir) servis en gastronomie

Si plat supplémentaire + 5,00 € par plat par personne

- 1) Ma Paella « Façon Espagne », Viande et Poissons
- 2) Fricassée de Pintadeau, Sauce à l'estragon Pommes Rissolées
- 3) Fetuccini (petites tagliatelles), à la Mode Thaï aux Scampi et émincé de Bœuf
- 4) Lotte au Coulis de Homard, Spaghetti de Légumes Riz à l'échalote (+3,00 €/ pers.)
- 5) Mijoté de Lapin à l'Orval Gratin Dauphinois
- 6) Mignon de Veau « Sauce crème Ardennaise », Pommes Rissolées (+3,00 €/ pers.)
- 7) Civet de Gibier Façon Grand-mère (en saison) Poire aïrelles, Gratin Dauphinois

Tous les plats seront accompagnés d'un choix de Légumes variés de saison

LES DESSERTS (en supplément)

- A.** La Rocade de Fromages Frais affinés
B. Le Gâteau de Fêtes parfum Chocolaté
C. La tarte aux pommes caramélisées
D. Bavarois Maison

9.00 €
7.00 €
5.00 €
6.00 €

En supplément : Pain et beurre

2,00 €/p

Les Prix et plats peuvent variés, suivant le marché du jour

Le nombre de personnes réservées sera ferme et définitif 3 jours avant la date de la réception

Livraison gratuite à partir de 30 personnes dans un rayon de 5 kms (Sauf pendant les fêtes les plats sont à emporter par vous même)

Les plats vides doivent être rendus propres si cela n'était pas le cas nous vous demanderons 1.00 € de supplément par personne.

Les plats, plateaux devront être remis à la Truite d'Argent dans les 3 jours suivant votre réception. Merci de votre compréhension

En guise de réservation des arrhes de 30 % de la somme totale vous seront demandées, ainsi qu'une adresse complète et numéro de téléphone Merci

1) Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au personnel

(14 allergènes juridiques : les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre) / les crustacés /les œufs /les poissons /l'arachide /le soja/ le lait (lactose) / les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches) le céleri / la moutarde /le sésame / les mollusques /le lupin /les sulfites.

2) Tous les constituants de vos plats sont susceptibles de varier