



RECEPTION

(18h00 à 19h00, environ 80 -120 convives)

🌀 **Assortiment de crackers** (Sur table haute)

🌀 **Assiettes apéritives de légumes et fromage blanc** (Sur table haute)

🌀 **Canapés froids de luxe** (2 pièces)

Exemple :

- Crevettes grises
- Minis tomates farcies aux œufs brouillés
- Jambon San Daniel
- ...

🌀 **Choix de bouchées chaudes** (2 pièces)

Exemple :

- Croquette de risotto au chorizo
- Cromesquis de brandade de cabillaud
- Won ton aux crevettes et coriandre
- ...

🌀 **Cuillères créatives** (2 pièces)

Exemple :

- Petits gris de S'logne et concassé de tomates à l'ancienne
- Foie gras de canard confit aux épices et vin rouge
- Cannelloni de magret de canard fumé aux abricots moelleux et pistache
- Galantine de volaille aux herbes, sucs de viande au vin de bordeaux
- Foie d'oie poêlé, chutney de mangue, émulsion au pain d'épices
- ...

Passage plateaux

🌀 **Cava « Vallformosa classic », Brut** (service plateaux)

🌀 **Eaux minérales, jus d'orange, soft, ...**



REPAS ENTREE

(19h00 – 20h00/ environ 80 -120 convives)

Entrée froide

- 🌀 Anguille Fumée et écrevisses aux asperges blanches et vertes, lentilles vertes du pays au jus, fleurette raifort, cresson et roquette

REPAS DEUXIÈME ENTREE

(20h00 – 21h00/ environ 80 -120 convives)

Entrée chaude

- 🌀 Filet de lotte Bretonne en vapeur de coquillages, petits légumes et tomate séchée, gel de persil, jus à la cardamome

REPAS PLAT

(21h00 -22h00/ environ 80 -120 convives)

Plat

- 🌀 Longue de Veau de lait, joue et ris traités comme un Parmentier, courgette grillée, carotte et oignons en potimarron, réduction à la brise de genévrier.



Boissons repas

- 🌀 Perle du Sud, Chardonnay-Vermentino, Pays d'Oc 2018
- 🌀 La Croisade, Merlot, Pays d'Oc 2018
- 🌀 Eaux minérales

REPAS DESSERT

(22h00 – 23h00 environ 80 -120 convives)

Dessert

- 🌀 Méli-mélo de fruits de saison, coiffe meringué et consommé à la Rhubarbe

Buffet Café gourmand (2 pièces)

- 🌀 Café et café décaféiné bio « Fairtrade »
- 🌀 Thé et infusion « Dammann » (Verveine, Tilleul, Camomille, Soleil vert, Pomme d'amour, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan)

- 🌀 Framboisier moelleux à la vanille Tahiti
- 🌀 Macaron aux zestes de citron vert
- 🌀 Profiterole façon « Paris-Brest »
- 🌀 Spritz aux amandes
- 🌀 Financier pistache fruit des bois
- 🌀 Cannelé Bordelais
- 🌀 Brownies chocolat pur Caraïbes



OPEN BAR

(23h00 à 00h00/110 convives)

Buffet boissons

Exemple :

☞ Perle du Sud, Chardonnay-Vermentino, Pays d'Oc 2018

☞ La Croisade, Merlot, Pays d'Oc 2018

☞ Eaux minérales

☞ Bière Jupiler

☞ Dégustation de bières du Terroir de Chimay

(En bouteille bouchonnées de 75 cl et verre dégustation, galopin)

ou

☞ Dégustation de Saint Feuillien de la brasserie Friard du Roelx

(En bouteille bouchonnées de 75 Cl et verre dégustation)

☞ Eaux minérales, jus d'orange, coca, coca zéro, ...

WWW.TRAITEURVRAY.BE

Traiteur Vray

Rue Jules Destrée, 80 • 6001 Marcinelle
Tél. : +32 71 30 74 80 • Fax: +32 71 70 16 32
info@traiteurvray.be

