



Allergènes Catalogue 2020

CANAPE I

Plateau de 30 pièces assorties

Plateau N°1

Dinde fumée (1a, 3, 6, 7, 12)
Jambon Serrano (1a, 6, 7, 12)
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Salade de Volaille au Curry (1a, 1c, 3, 6, 7, 10, 12)
Tout Tomate (1a, 1c, 6, 7)
Thon aux Œufs (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

Plateau N°2

Salami (1a, 3, 6, 7, 10)
Jambon Cuit (1a, 6, 7, 12)
Fierkelsjelli (1a, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Œufs aux Anchois (1a, 1c, 3, 4, 6, 7)
Terrine Campagnarde (1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 12)
Légumes grillés (1a, 1c, 6, 7, 12)

Plateau N°3

Crème de Citron et Quinoa (1a, 6, 7)
Fromage de Chèvre à la Figue (1a, 1c, 6, 7)
Tout Tomate (1a, 6, 7)
Légumes grillés (1a, 6, 7, 12)
Tomate Mozzarella (1a, 3, 6, 7)
Roquefort aux Noix (1a, 6, 7, 8c)

CANAPE II

Plateau de 30 pièces assorties

Plateau N°4

Croûte au Saumon (1a, 3, 4, 6, 7, 9, 12)
Saumon Mariné (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)
Filet de Truite Fumée (1a, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)
Mousse de Foie de Canard (1a, 3, 6, 7, 12)
Jambon Cuit Ibérique (1a, 6, 7, 12)
Tête de Moine (1a, 6, 7)

Plateau N°5

Crevettes extra, Sauce Cocktail (1a, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Saumon fumé, Sauce Raifort (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)
Œufs de Lumps Noirs (1a, 3, 4, 6, 7)
Porchetta aux Légumes Pickles (1a, 6, 7)
Graved Beef (1a, 6, 7)
Jambon de Parme au Melon (1a, 6, 7)

CANAPE III

Plateau de 30 pièces assorties

Cocktail de Homard (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 10)
Salade de Crabe d'Alaska à la Mangue (1a, 2, 3, 6, 7, 10)
Saumon Fumé Norvégien (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)
Mignon de Veau façon Tonnato (1a, 3, 4, 6, 7, 10, 12)
Foie Gras de Canard Maison (1a, 6, 7, 9, 12)
Cocktail de Langouste (1a, 2, 3, 6, 7, 10)

ANANAS

ANANAS A L'ITALIENNE

501 50 piques

Garni de Champignon Grillé, Tomate
Séchée et trois sortes de Fromage Italien
(3, 7, 12)

ANANAS MIXTE

502 50 piques

Garni de Fromage, Tomate Grappe,
Raisin et Olive
(7)

PANIER DE LEGUMES

203 Le panier

Carotte, Concombre, Céleri,
Pois mange-tout, Chou-Fleur, Radis,
Tomate Grappe, variation suivant saison

Sauces Cocktail, Aïoli et Curry
(3, 7, 9, 10, 12)

PAINS SURPRISES

RUSTIQUE

204 Le pain surprise de ± 40 tranches

Garni de Jambon Serrano,
Terrine Campagnarde, Fromage, Salami
(1a, 1b, 3, 6, 7, 9, 12)

SCHNEKERT

205 Le pain surprise de ± 40 tranches

Garni de Saumon fumé, Filet de Truite fumée,
Thon, Tartare de Saumon
(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

TERRE ET MER

208 Le pain surprise de ± 40 tranches

Garni de Salami, Jambon Paysan,
Saumon fumé, Thon
(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

ITALIEN

206 Le pain surprise de ± 40 tranches

Garni de Jambon de Parme, Cresponcino,
Mortadella, Fromage Italien
(1a, 1b, 7, 8g, 12)

VEGETARIEN

207 Le pain surprise de ± 40 tranches

Garni de Houmous aux Sésames grillés, Fromage de Chèvre aux Noisettes, Crème de Citron et Quinoa,
Tapenade de Tomates Basilic, à part des
Légumes avec Sauces Cocktail et Aioli
(1a, 1b, 3, 7, 8b, 9, 10, 11, 12)

SAVOURIES CHAUDS

Plateau de 30 pièces assorties

Plateau 1

Cocktail Pizza (1a, 3, 7)
Cocktail Quiche Saumon Fumé (1a, 3, 4, 7, 9)
Cocktail Quiche Végétarienne (1a, 3, 7)
Mini Weinzossis, Moschterzooss (1a, 7, 10, 12)
Mini Croque-Monsieur (1a, 3, 6, 7)
Saucisse Bernoise (7, 10)

Plateau 2

Mini Vol-au-Vent (1a, 3, 6, 7)
Samosa Bœuf et Curry (1a, 3, 7, 9)
Springroll Canard (1a, 1c, 3, 9)
Samosa Feta à la Menthe (1a, 3, 7)
Springroll aux Légumes (1a, 3, 4, 6, 11, 14)
Rouleau au Fromage (1a, 3, 7)

MINI SANDWICHES

Plateau de 12 pièces assorties

Le plateau

Pains au choix:

Petits Pains Mélangés

Plateau N°1

Jambon Cuit

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Volaille Curry

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12

Filet Américain

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Plateau N°2

Jambon Cuit & Fromage

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Thon aux Œufs

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Brie aux Raisins

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Plateau N°3

Jambon Serrano

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 11

Fromage Jeune Comté fruité

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 8c, 11, 12

Suprême de Volaille / Sauce César

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

Plateau N°4

Salami

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 10, 11

Tomate Mozzarella et son Pesto

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 11

Plateau N°5

Légumes du Sud et Feta

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11, 12

Fromage Frais Maison aux Noisettes

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 8b, 11, 12

Houmous au Sésame grillé

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

MINI SANDWICHES NOBLES

Plateau de 12 pièces assorties Le plateau

Plateau N°6

Jambon de Parme

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Saumon fumé extra doux

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 4, 7, 11

Caprese "Bufala"

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 11

Plateau N°7

Crevettes/Sauce Cocktail

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

Crèmeux de Foie de Canard

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11, 12

Effeillé de Veau

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 7, 10, 11, 12

Plateau N°8

Graved Beef

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11

Jambon Cuit Ibérique

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 7, 11, 12

Tartare de Saumon à l'Aneth

Petits Pains Mélangés : 1a, 1b, 1c, 3, 4, 7, 10, 11

BAGUETTINES

Plateau de 12 pièces assorties

Le plateau

Plateau N°1

Jambon Cuit (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Volaille Curry (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Filet Américain (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

Plateau N°2

Jambon Cuit & Fromage (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Thon aux Œufs (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

Brie aux Raisins (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)

Plateau N°3

Jambon Serrano (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 11)

Fromage Jeune Comté fruité (1a, 1b, 1c, 6, 7, 8c, 11, 12)

Suprême de Volaille / Sauce César (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

Plateau N°4

Salami (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée (1a, 1b, 1c, 6, 7, 10, 11)

Tomate Mozzarella et son Pesto (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 11)

Plateau N°5

Légumes du Sud et Feta (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11, 12)

Fromage Frais Maison aux Noisettes (1a, 1b, 1c, 6, 7, 8b, 11, 12)

Houmous au Sésame grillé (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)

BAGUETTINES NOBLES

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau

Plateau N°6

Jambon de Parme (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)
Saumon fumé extra doux (1a, 1b, 1c, 4, 6, 7, 11)
Caprese "Bufala" (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 11)

Plateau N°7

Crevettes/Sauce Cocktail (1a, 1b, 1c, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12)
Crèmeux de Foie de Canard (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11, 12)
Effeillé de Veau (1a, 1b, 1c, 3, 6, 7, 10, 11, 12)

Plateau N°8

Graved Beef (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11)
Jambon Cuit Ibérique (1a, 1b, 1c, 6, 7, 11, 12)
Tartare de Saumon à l'Aneth (1a, 1b, 1c, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

PAINS SUEDOIS

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau

Saumon Fumé (1a, 1b, 4, 7)
Thon aux Œufs (1a, 1b, 3, 4, 7, 10)
Fromage Blanc aux Herbes (1a, 1b, 7)

FOCACCIA

Plateau de 12 pièces assorties
Le plateau

Cresponcino (1a, 7)
Mortadella (1a, 7, 8c, 12)
Légumes du Sud grillés (1a, 7, 12)

TRIANGLES MORICETTES

Plateau de 12 pièces assorties

Le plateau

Moricettes N°1

Jambon Cuit et Fromage (1a, 3, 7, 10, 12)

Farmer Volaille (1a, 3, 6, 7, 10)

Houmous au Sésame grillé (1a, 3, 7, 11)

Moricettes N°2

Filet Américain (1a, 1c, 3, 4, 7, 10)

Volaille Curry (1a, 3, 6, 7, 10, 12)

Salami (1a, 3, 7, 10, 12)

CLUB SANDWICHES

Plateau de 12 pièces assorties

Le plateau

Club N°1

Poulet au Bacon et Salade (1a, 3, 6, 7, 10)

Saumon Fumé, Crème aigre et Salade (1a, 4, 6, 7)

Club N°2

Thon et Salade (1a, 3, 4, 6, 7, 10)

Tomate, Mozzarella et Pesto (1a, 3, 6, 7)

WALDKORN® PYRAMIDE

Mélange unique de Céréales: Blé, Seigle, Orge, Avoine,
Malte, Graine de Lin, Soja et Graines de Tournesol

Plateau de 8 pièces assorties

Le plateau

Waldkorn Pyramide Saumon : 1a, 1b, 1c, 1d, 4, 7, 11

Waldkorn Pyramide Veau : 1a, 1b, 1c, 1d, 3, 4, 7, 10, 11, 12

Waldkorn Pyramide Jambon cuit : 1a, 1b, 1c, 1d, 3, 7, 10, 11

Waldkorn Pyramide Veggie Quinoa : 1a, 1b, 1c, 1d, 7, 11

Vinaigrette Mangue Passion : /

Vinaigrette Citron Vert Poivre : /

Vinaigrette Framboise Betterave : 3, 10, 12

SALADES EN VERRINES

Plateau de 12 pièces assorties

Le plateau

Plateau N°1

FRAICHEUR (1a, 3, 10)

Tomate, Carotte – Passion, Courgette
et Coulis Epinard, Roquette

VEGE (/)

Betterave couleur, Quinoa et Mangue

ASIA (1a, 6, 9, 10, 11)

Bœuf mariné Thaï, Salade de Soja et Sésame

TOKYO (1a, 2, 6, 9, 11)

Vermicelles de Riz, Soja, Légumes, Wakame
et Scampi

Plateau N°2

PERU (1a, 2, 9)

Salade Quinoa, Ebly, Dés de Betterave
et Crevettes

BIEN-ETRE (11)

Houmous aux Sésames grillés, Pois Chiches, Graines
de Chia, Vinaigrette Citron Vert

ITALIENNE (1a, 3, 7)

Tomate et Mozzarella

CESAR (3, 4, 7, 10, 12)

Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

BOWL SANTE SAUMON (1a, 4, 6)

826 L'assiette

Saumon Fumé et Mariné, Ebly, Quinoa,
Betteraves Couleur, Concombre, Haricots,
Avocat, Fèves de Soja

BOWL ZEN VEGE

827 L'assiette

Riz Sauvage, Pastèque, Avocat, Mangue,
Maïs, Chou-Fleur Couleur, Graines de Chia

BOWL SANTE SCAMPI (2, 11)

828 L'assiette

Scampi Marinés, Quinoa, Avocat, Mangue,
Tomates, Radis, Carottes, Sésames

Tous nos Bowls sont accompagnés de Petits Pains & Beurre.

Vinaigrette au choix: Framboise-Betterave / Mangue-Passion / Citron Vert et Poivre

ASSIETTES FROIDES

NORDIQUE (1a, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

820 L'assiette

Médaille de Saumon, 1/2 Tomate aux
Crevettes, Saumon fumé, Filet de Truite fumée,
Tartare de Saumon, Scampi marinés à l'Aneth,
Croûte au Saumon, Salades: Pommes de Terre
Vinaigrette et Céleri, Sauces: Cocktail et Raifort

RUSTIQUE (1a, 1c, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

822 L'assiette

Pâté au Riesling, Jambon Serrano,
Jambon Paysan, Roastbeef, Mini Tyrolini,
1/2 Œuf Russe, Terrine Ardennaise, 1/2 Tomate
Salade de Viande, Salades: Pommes de Terre Lardons
et Carottes, Sauce: Rémoulade

TERRE ET MER (1a, 1c, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

823 L'assiette

Saumon fumé Norvégien, Filet de Truite fumée, 1/2 Tomate aux Crevettes, Rôti de Veau Argenteuil, Pâté au Riesling, Jambon de Parme au Melon, Suprême de Poulet fumé, Salades: Coleslaw et Tomates, Sauce: Raifort

ASSIETTE SANS GLUTEN (2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12)

824 L'assiette

Saumon fumé Norvégien, Brochette de Scampi, Jambon de Parme et Melon, Suprême de Poulet fumé, Salade Quinoa-Crevette-Mangue-Avocat et Tomate Caprese
Petits Pains sans Gluten & Beurre

ENTREES FROIDES

CARPACCIO DE

SAUMON (4)

304 L'assiette

Aux Segments d'Agrumes

SALADE GOURMANDE (2, 3, 4, 7, 8h, 10, 12)

306 L'assiette

Médailon de Langouste, Foie Gras de Canard Maison au Sauternes, Salade de Saison et sa Vinaigrette

SUPREME DE SAUMON POCHE EN BELLEVUE (2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

305 Par personne

(à partir de 4 personnes)

Accompagné de Salade de Légumes,
Crevette, Pointe d'Asperge,
Crudités: Céleri, Carotte,
Salade de Tomate aux Oignons,
Sauces:
Cocktail et Montpellier

CARRE 4 PLAISIRS

310 L'assiette

Pâte Croustillante au Parmesan: Viande Poisson Légumes Céréales
(1a, 3, 4, 7, 10)

SALADE 4 SAISONS (1a, 2, 4, 6, 7, 8h, 11, 12)

308 L'assiette

Saumon Fumé, Scampi épicés, Jambon
Serrano au Melon, Magret de Canard Fumé,
Salade de Saison et sa Vinaigrette

VITELLO TONNATO (3, 4, 7, 9, 10, 12)

309 L'assiette

Fines Tranches de Carré de Veau rôti
nappées d'une Sauce à base de Thon
et ses Antipasti

PLATEAU DE CRUSTACES (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12)

307 Par personne

(à partir de 2 personnes)

Crabe en Cocktail, Crevettes,
Scampi, Demi-Homard
Sauce:
Cocktail

½ HOMARD
EN BELLEVUE (2, 3, 7, 9, 10)
(CANADIEN)

301 Prix du jour/Par personne

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail

½ LANGOUSTE
EN BELLEVUE (2, 3, 7, 9, 10, 12)

302 Prix du jour/Par personne

Dressé sur plateau avec assortiment
de Crudités et Sauce Cocktail

FOIE GRAS DE CANARD MAISON
ET SON CHUTNEY (6, 9, 12)

313 L'assiette

Accompagné de Petits Pains Briochés

DECLINAISON DE
SAUMON «revisitée» (1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

303 L'assiette

Cannelloni de Saumon fumé,
Tartare de Saumon à l'Aneth,
Cœur de Saumon Fumé Royal,
Sauces:
Raifort, Cocktail et Senep

ENTREES CHAUDES

NAGE DE HOMARD (1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

320 Par personne

Nage de Homard, Sole, St. Jacques,
Légumes en Miniature, Pommes de Terre,
Crème Homardine
(emballée en sachet sous-vide)

TRILOGIE DE LA MER (1a, 4, 7, 9, 12)

325 Par personne

Trilogie de la Mer (Saumon, Lotte,
Turbot), Sauce au Safran
Riz Blanc

BRITT VUM HAFF (3, 7, 9)

400 La portion

BISQUE

DE CRUSTACES (1a, 2, 7, 9, 12)

401 La portion

aux Frisons de Légumes

PLATS CHAUDS

Plats chauds commandables à partir de 2 personnes

2 garnitures au choix pour les plats 360 - 368:

**Légumes du Marché (7, 9) ou Gaardebounen (1a, 1c, 7, 9)-
Gratin Dauphinois (1a, 1c, 7, 9, 12) - Galettes de Pommes de Terre (3, 12)
Riz (/) - Fettucine (1a, 3) - Purée de Pommes de Terre (7)**

ROTI DE VEAU ORLOFF (1a, 1c, 3, 7, 9, 12)

360 Par personne

Rôti de Veau "Orloff" (prétranché)

MIGNON DE VEAU (1a, 1c, 4, 9)

361 Par personne

Sauce aux Truffes, Légumes et
Gratin Dauphinois

FILET DE BŒUF

363 Par personne

Sauce Bordelaise, Légumes et
Purée de Pommes de Terre

WELLINGTON (1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 12)

362 Par personne

Sauce Périgourdine, Légumes et
Gratin Dauphinois

FILET DE BŒUF (1a, 1c, 9, 12)

363 Par personne

Sauce Bordelaise, Légumes et
Purée de Pommes de Terre

SUPREME DE PINTADE

FARCIE «LABEL ROUGE» (1a, 1c, 7, 9)

366 Par personne

aux Champignons Sauvages, Sauce Fine
Champagne (prétranché), Légumes et
Fettucine

JAMBON EN CROUTE (1a, 1c, 3, 7, 9)

368 Par personne

Sauce Madère, (prétranché dans la croûte),
Gaardebounen, Purée de Pommes de Terre

BLANQUETTE DE VEAU

À LA TRUFFE (1a, 3, 4, 7, 9, 12)

369 Par personne

Légumes et Pommes de Terre
(emballée en sachet sous-vide)

SPECIALITES DU SUD

PAELLA MAISON (2, 3, 7, 9, 10, 12, 14)

372 Par personne

avec Poulet, Coquillages, Calamars, Crevettes,
Chorizo et Légumes

RAVIOLIS FARCIS (1a, 3, 7, 9, 12)

373 Par personne

à la Ricotta et aux Epinards,
Sauce aux Cèpes

LASAGNE

VEGETARIENNE (1a, 3, 7)

374 Par personne

aux Aubergines, Courgettes, Tomates,
Poivrons et Coulis de Tomates

TRI DE PATES MAISON (1a, 3, 6, 7, 9)

375 Par personne

(Cannelloni, Cappelletti, Ravioli aux
Champignons des Bois, Sauces: Bolognaise,
Tomate au Basilic, Sauce aux Cèpes)

BUFFETS

HORS-D'ŒUVRE

500 Par personne
(à partir de 2 personnes)

Jambon Cuit Fermier (/)
Jambon Serrano (/)
Pâté au Riesling Spécial (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Roastbeef (10)
Rôti de Porc Provençale (3, 7, 12)
Dinde fumée (/)
Tomate aux Crevettes (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Œuf farci à la Salade de Thon (3, 4, 7, 10)
Coleslaw (3, 7, 10) - Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)
Salade de Pommes de Terre (3, 10)
Sauce verte (3, 7, 10)
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)
Garniture : 3, 9, 10

CAMPAGNARD

510 Par personne
(à partir de 4 personnes)

Jambon Cuit Fermier (/)
Kaminwurzerl (/) et Lard Tyrolien (/)
La Pointe de Brie (7, 8c)
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Roastbeef (10)
Filet de Truite fumée (4) et Maquereau fumé (4)
Filet de Hareng à la Luxembourgeoise (4, 7, 10, 12)
Suprême de Poulet fumé (/)
Œuf sur Salade Russe (3, 7, 10)
Tomate farcie de Salade de Viande (3, 10, 12)
Terrine Ardennaise (3, 6, 9, 12)
Salade de Pommes de Terre aux Lardons (3, 10)
Carottes Vinaigrette (3, 10)
Concombre (7)
Sauces: Rémoulade (3, 10) – Raifort (3, 7, 10, 12)
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)
Garniture : 3, 6, 8c, 9, 10

FAVORIT

520 Par personne

(à partir de 4 personnes)

Médaille de Saumon à la Parisienne (3, 4, 7, 9, 12)

Saumon fumé Norvégien (4)

Filet de Truite fumée (4)

Tomate aux Crevettes roses (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

Jambon de Parme au Melon (/)

Médaille de Veau aux Asperges (/)

Pâté au Riesling spécial (1a, 3, 6, 7, 9, 12)

Roastbeef à l'Anglaise (10)

Sauces: Verte (3, 7, 10), Raifort (3, 7, 10, 12)

Cocktail à la Fine Champagne (3, 7, 9, 10)

Carottes (3, 10) - Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)

Salade de Tomate aux Oignons Rouges (3, 10)

Salade de Pâtes au Thon (1a, 3, 4)

Garniture : 3, 9, 10

PLATEAU DE

FROMAGE DE FRANCE AFFINE (7, 8c)

515 Par personne

(à partir de 4 personnes)

Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

PLATEAU DE JAMBON

IBERIQUE

505 Par personne

(à partir de 2 personnes)

Plateau de Jambon Bellota (/)

Jambon Cuit Ibérique avec ses Condiments (/)

Fromage Manchego (7)

Cœur de Laitue et Vinaigrette (3, 10)

Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

ITALIEN

545 Par personne
(à partir de 4 personnes)

Scampi - Crevette - Médaillon de Langouste (2)
Jambon de Parme aux Grissini (1a, 1c)
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)
Filetti di Sgombro (4) – Alici (4) – Seppioline (4)
Salami Cresponcino (7) – Mortadella (7, 8g) – Porchetta (/)
Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan (3, 7)
Antipasti: Champignon grillé (/)
Aubergine grillée (/)
Tomate séchée (12)
Carpaccio Tomate Caprese (3, 7)
Salade de Courgette aux Pignons de Pin (/)
Panzanella (Tomate, Concombre, Croûton, Olive) (1a, 12)
Salade de Pâtes aux Scampi (1a, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12)
Sauces: Verte (3, 7, 10), Tapenade (12), Cocktail (3, 7, 9, 10)
Plateau de Fromages Italiens (7, 8c)
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

ESPANA

560 Par personne
(à partir de 4 personnes)

Jambon Serrano et Assortiment de Melons (/)
Chorizo (6) et Longaniza (7)
Jambon Cuit Ibérique (/)
Boulettes Sauce Tomates (9)
Scampi à l'Ail et Concassé de Tomates (2, 4, 6, 7, 11)
Melon Jaune aux Crustacés et Écrevisses en Cocktail, accompagné de Crevettes géantes (2, 3, 7, 9, 10)
Pommes de Terre, Macédoine de Légumes, Mayonnaise et Œufs sur Lit d'Iceberg (3, 4, 10)
Fromage Manchego (7), Filet d'Anchois (4) et Maquereau (4)
Olives Noires (/) et Vertes (/)
Sauces: Aïoli (3, 10, 12) et Cocktail (3, 9, 10, 12)
Salade de Riz au Chorizo (7)
Pois Chiches à la Morue, Poivrons et Échalotes (/)
Salade de Tomates au Thon (3, 4, 10)
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)
Garniture : 3, 8c, 9, 10

MAISON

530 Par personne
(à partir de 6 personnes)

Médaille de Langouste et Crevettes géantes (2)
Brochette de Scampi (2, 4, 6, 7, 11)
Saumon mariné (4) et Tartare (3, 4, 7, 10)
Graved Beef aux Pickles d'Oignons (/)
Filet de Truite fumée aux Fines Herbes (4)
1/2 Tomates aux Crevettes Roses aux Agrumes (2, 3, 7, 9, 10)
Foie Gras de Canard Maison et son Chutney (6, 9, 12)
Jambon San Danièle au Melon (/)
Vitello Tonnato (3, 4, 7, 9, 10, 12)
Bœuf rôti "Belle Jardinière" (10)
Suprême de Caille fumée (/)
Sauces:
Aïoli (3, 10, 12) - Raifort (3, 7, 10, 12) - Cocktail au Cognac (3, 7, 9, 10)
Carotte Vinaigrette Passion (3, 10)
Courgette et Aubergine (3, 7)
Tomate Caprese (3, 7, 10)
Petits Pains (1a, 1c, 3, 6, 7) & Beurre (7)

GOURMET

540 Par personne
(à partir de 6 personnes)

Demi-Homard à la Parisienne (2)
Suprême de Saumon Cressonnière (3, 4, 7, 9, 12)
Chair de Tourteau en Robe de Tomate (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Saumon fumé Royal (4)
Médaille de Foie Gras de Canard Maison au Sauternes (12)
Carpaccio de Bœuf Thaï (1a, 4, 6, 11, 12)
Jambon Serrano au Melon (/)
Pâté au Riesling (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Filet de Veau aux Asperges vertes (/)
Suprême de Volaille à l'Ananas confit et Coco (3, 7, 10)
Plateau de Fromage de France affiné (7, 8c)
Sauces: Verte (3, 7, 10) – Raifort (3, 7, 10, 12) – Cocktail (3, 7, 9, 10)
Céleri Rémoulade (3, 7, 9, 10)
Taboulé Libanais (1a)
Tomates Mozzarella di Bufala (3, 7, 10)
Cœur de Laitue et sa Vinaigrette (3, 10)

Petits Pains (1a, 1c, 3, 6, 7) & Beurre (7)
Garniture : 3, 9, 10

BUFFET "de Schnékert"

FROID - CHAUD - DESSERT

550 Par personne

(à partir de 4 personnes)

Froid

Médaille de Langouste et Scampi (2)
Tranche de Saumon poché (3, 4, 7, 9, 12)
Tomate aux Crevettes du Nord (2, 3, 6, 7, 9, 10, 12)
Filet de Truite fumée au Citron vert (4)
Tartare de Saumon à l'Aneth (3, 4, 7, 10)
Pâté au Riesling Wormeldange (1a, 3, 6, 7, 9, 12)
Jambon San Danièle au Melon (/)
Roastbeef à l'Anglaise (10)

Sauces: Raifort (3, 7, 10, 12) – Cocktail (3, 7, 9, 10)

Taboulé (1a, 7) - Tomates à l'Italienne (7)
Coleslaw (3, 7, 10)
Petits Pains (1a, 1c, 6) & Beurre (7)

Chaud

Rôti de Veau "Orloff" (1a, 1c, 3, 7, 9, 12)
Légumes du Marché (7, 9)
Galette de Pommes de Terre "Maison" (3, 12)

Dessert

Glace Vanille Bourbon (3)
Plateau de Fruits (/)
Coulis de Framboises au Basilic (/)
Bamkuch (1a, 3, 7, 8a)

Garniture : 3, 7, 9, 10

ENTREMETS

SABLE CITRON (1a, 3, 6, 7)

MERINGUE

910 Pour 4 personnes

Crèmeux au Citron, Zestes de Citron vert et
Meringue Italienne

ANANAS-GINGEMBRE (1a, 3, 6, 7)

911 Pour 4 personnes

Sur Sablé Breton

CREMEUX COFFEE-PRALINE (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

912 Pour 4 personnes

Sur Financier Noisettes

TOUT CHOCOLAT (1a, 1c, 3, 6, 7, 8b)

913 Pour 4 personnes

Mousse Guanaja, Ganache Chocolat Manjari,
Feuillantine au Chocolat

PARIS BREST REVISITE (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

FAÇON de Schnékert

914 Pour 4 personnes

Pâte à Choux Mousse au
Chocolat Lait et Praliné Croquant, Biscuit Dacquois Amande, Ganache Chocolat

SABLE BRETON (1a, 3, 6, 7)

AUX FRUITS DE SAISON

916 Pour 4 personnes

Eventail de Fruits de Saison,
Crème Mousseline Vanille sur Sablé Breton

FINE GOURMANDISE (1a, 3, 6, 7)

919 Pour 4 personnes

Feuillantine, Duo de Mousses Choco-Blanc et Griottes

FRAISIER (1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

917 Pour 4 personnes

Crème Mousseline à la Vanille Bourbon,
Crèmeux à la Fraise et son Biscuit Dacquois
Nappé de Confiture de Fraise des Bois

OSIRIS (1a, 3, 6, 7, 8a)

918 Pour 4 personnes

Bavaroise Vanille de Madagascar, Mousse
Framboise, Dacquoise Amande recouverte de
Confiture Framboise

INDIVIDUELS

OPERA (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

959 La portion€

PARIS BREST revisité (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

960 La portion

SABLE BRETON (1a, 3, 6, 7)

AUX FRUITS DE SAISON

961 La portion

FRAISIER (1a, 3, 6, 7, 8a)

964 La portion

OSIRIS (1a, 3, 6, 7, 8a, 8g)

965 La portion

TARTELETTE (1a, 3, 6, 7, 8a)

AU CHOCOLAT
GRAND-CRU 66%

966 La portion

CHARLOTTE (1a, 3, 6, 7)

AUX FRUITS DE SAISON

962 La portion

ANANAS GINGEMBRE (1a, 3, 6, 7)

963 La portion

CREMEUX COFFEE - PRALINE (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b)

9671 La portion

SABLE CITRON (1a, 3, 6, 7)

967 La portion

FINANCIER ORANGE (1a, 3, 6, 7, 8a)

969 La pièce

BROWNIE de Schnékert (1a, 3, 6, 7, 8b)

970 La pièce

DIMINUTIFS (1a, 1c, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8g, 12)

922 La pièce / minimum 15 pièces

Nos pâtisseries individuelles déclinées
en Mini-Pâtisseries

VERRINES DU PATISSIER

ENERGY BOWL (1a, 1c, 1d, 6, 7, 8a, 8b, 8g)

949

LA VEGAN (1a, 6)

949

Pudding au Chia aromatisé
au Crumble Cacao et Framboise

L'EXOTIQUE (1a, 3, 7)

950

Mousse Chocolat Blanc,
Compotée Mangue – Passion

NUAGE MOKA A LA POIRE (1a, 3, 6, 7, 8b)

954

TIRAMISU À L'AMARETTO (1a, 3, 6, 7, 8b)

955

ILE FLOTTANTE (3, 7, 8a)

951

SALADE DE FRUITS DE SAISON (/)

952

DUO DE CHOCOLATS (1a, 3, 6, 7)

953

PANNACOTTA VANILLÉE (6, 7, 8g)

AUX FRUITS ROUGES

957

ASSORTIMENT

PETITS FOURS MAISON (1a, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8c, 8g, 12)

924 Boîte de 300 gr

925 Boîte de 500 gr

Allergènes Catalogue 2020

ASSORTIMENT
MACARONS (3, 6, 7, 8a, 8g)

921 La pièce / minimum 15 pièces

GLACES

VACHERIN GLACE

901

Fond de Meringue (3) avec
1 ou 2 Parfum(s) au choix:
Vanille (3, 7, 8a), Fraise (3, 7, 8a), Moka (3, 7, 8a), Framboise (12), Marron (3, 7)

CASSATA

902

Extérieur Vanille - Fraise,
Intérieur Vanille aux Cerises Confites et Pépites de
Chocolat et Noisettes

BOMBE GLACEE

903

1 ou 2 Parfum(s) au Choix:
Vanille (3, 7), Fraise (3, 7), Moka (3, 7), Framboise (12), Chocolat (3, 6, 7),
Pistache (3, 7, 8a, 8g), Marron (3, 7)

BAQUETS GLACES

904

(avec couvercle)
Rempli $\frac{3}{4}$, Mélange de Sorbet et Glace
Vanille (3, 7), Fraise (3, 7), Moka (3, 7), Framboise (12), Chocolat (3, 6, 7),
Praliné (3, 7, 8a, 8b), Citron (/), Cassis (3, 7), Fruit de la Passion (12)

Menu de Pâques 2020

Apéro

Croute Bouchée Volaille et Morille (1a, 3, 7)

Assiette Froide

Déclinaison Terre et Mer (3,4,7,10)

Velouté

Velouté Printanier (1a, 7)

Plat

Médaille de Veau au Jus de Veau réduit (1a, 1c,7,9,12)

Jardinière de Légumes(9)

Pommes surprise (3,7)

Ou

Couronne D'Agneau Jus au Thym (1a, 7, 9)

Fagot d'Asperges Blanches et Vertes

Tomate farcie à la Ratatouille (9)

Gratin Dauphinois Crémeux (1a, 1c, 7, 9 , 12)

Dessert

Réveil du Printemps (1a, 3 , 6, 7, 8a)

Petit Pains (1a, 1 b, 1 d)

Beurre (7)

Allergènes <i>(Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)</i>		
1.	Céréales contenant du gluten, à savoir : a. blé, b. seigle, c. orge, d. avoine, e. épeautre, f. kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	 Gluten
2.	Crustacés et produits à base de crustacés	 Crustacé
3.	Œufs et produits à base d'œufs	 Œuf
4.	Poissons et produits à base de poissons	 Poisson
5.	Arachides et produits à base d'arachides	 Arachide
6.	Soja et produits à base de soja	 Soja
7.	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	 Lait
8.	Fruits à coque, à savoir : a. amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), b. noisettes (<i>Corylus avellana</i>), c. noix (<i>Juglans regia</i>), d. noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), e. noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], f. noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), g. pistaches (<i>Pistacia vera</i>), h. noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	 Fruit à coque
9.	Céleri et produits à base de céleri	 Céleri
10.	Moutarde et produits à base de moutarde	 Graines de moutarde
11.	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	 Graines de sésame
12.	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	 Anhydride sulfureux et sulfites
13.	Lupin et produit à base de lupin	 Lupin
14.	Mollusques et produits à base de mollusques	 Mollusque