

## Allergènes Catalogue 2021 Fin d'année

### Menu Noel 2021

**Trio de Gougères apéritives**

(1a, 3, 4, 7)

**Baron de saumon fumé**

Sauce cocktail et sauce raifort

Petit Pain & Beurre

(1a, 1e, 3, 4, 7, 9, 10)

**Cappuccino de cèpes**

(1a, 7, 9, 12)

**Nage de poisson**

Langouste, St-Jacques, sole,

crevettes du Nord, scampi,

légumes miniatures, pommes de terre,

crème homardine

(emballage sachet sous-vide)

(1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

*ou*

**Dos de Daim,**

**Sauce Grand Veneur**

Compote de Pommes aux Airelles

Haricots au lard, Chicon, Spätzle

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

*ou*

**Médailon de Veau,**

**Sauce aux Girolles**

Légumes festifs

Gratin Crémeux

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

**Bonnet de Noël**

Mousse au chocolat blanc

Et framboise sur dacquois

(3, 6, 7, 8a)

**Sachet de biscuits de Noël**

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

# Buffet St Sylvestre 2021

## **Trio de mini quiches apéritives**

Quiche lorraine

Quiche potiron/Châtaigne

Quiche chèvre/tomate

(1a, 3, 7, 8b)

## **De la mer**

½ Langouste en Bellevue

Tranche de Saumon poché

Dos de Saumon fumé Royal

Filet de Truite fumée

Cocktail de Crevettes roses à la Fine Champagne

½ pêche tonnato

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

## **De la terre**

Tranche de Foie Gras de Canard Maison

Graved beef aux pickels d'oignons

Rôti de veau

Melon au jambon de Parme (16mois)

Filet de poulet fumé et grillé, Sauce César

Cocktail pâté riesling maison

Fromage : Saint-Marcellin

(1a, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

## **Sauces**

Cocktail (3, 6, 7, 9, 10, 12)

Raifort (3, 7, 10, 12)

Petits Pains (1a, 1e)

## **Nos Salades**

Salade de Pommes de Terre aux Lardons (3, 10)

Taboulé à la menthe (1a, 7, 12)

Coleslaw (3, 7, 10)

Carottes (3, 10)

Bisque de Crustacés (1a, 7)

## **Bonheur croustillant**

Crèmeux pistache, compotée d'abricot,

Bavaroise vanille et croustillant

de fruits secs

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

## SAVOURIES FROIDS

### 200 Pâté Riesling

(1a, 3, 6, 7, 9, 12)

**Plateau de 15 pièces : 18,00€**

### 203 Panier de légumes

Carottes, Concombres, Chou-fleur,  
radis, tomates en grappe,  
variation suivant les saisons

Sauces Cocktail, Aïoli et Curry

(3, 7, 9, 10, 12)

### 204 Pain surprise Rustique

Garni de Jambon Serrano,  
Terrine Campagnarde, Fromage, Salami

(1a, 1b, 3, 6, 7, 9, 12)

**Le pain surprise de  
± 40 tranches : 42,00€**

### 208 Pain surprise Terre et Mer

Garni de Salami, Jambon Paysan,  
Saumon fumé, Thon

(1a, 1b, 3, 4, 7, 10, 12)

**Le pain surprise de  
± 40 tranches : 45,50€**

## SAVOURIES CHAUDS

### 41 Plateau N°1

Pizza (1a, 3, 7)

Quiche au saumon fumé (1a, 3, 4, 7, 9)

Quiches végétariennes (1a, 3, 7)

Mini Weinzossis, Moschterzooss (1a, 7, 10, 12)

Mini Croque-Monsieur (1a, 3, 6, 7)

Saucisse Bernoise (7, 10)

**Plateau de 30 pièces assorties : 36,00€**

### 42 Plateau N°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)

**Plateau de 30 pièces assorties : 39,00€**

# ENTREES FROIDES

## **301** ½ **Homard en Bellevue (canadien)**

Dressé sur plateau avec assortiment  
de crudités et sauce cocktail

(2, 3, 7, 9, 10, 12)

**Par personne : 31,50€**

## **302** ½ **Langouste en Bellevue**

Dressé sur plateau avec assortiment  
de crudités et sauce cocktail

(2, 3, 7, 9, 10, 12)

**Par personne : 29,50€**

## **303** **Déclinaison de saumon**

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

(1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

**L'assiette : 20,60€**

## **313** **Foie Gras de canard maison et son chutney**

Accompagné de sa Tranche de Brioche

(1a, 3, 6, 7, 9, 12)

**L'assiette : 20,80€**

## **305** **Suprême de saumon poché en Bellevue**

(à partir de 4 personnes)

Accompagné de salade de légumes, crevettes

Crudités: céleri, carottes,

*Sauces:* Cocktail et Montpellier

(2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

**Par personne : 21,50€**

## **307** **Plateau de crustacés**

(à partir de 2 personnes)

Crabe en Cocktail, Crevettes,

Scampi, Demi-Langouste

Sauce: Cocktail

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

**Par personne : 23,50€**

## ENTREES CHAUDES

### 325 Trilogie de la mer

Trilogie de la Mer (saumon, cabillaud, turbot),

Sauce au Safran, riz blanc

(1a, 4, 7, 9, 12)

**Par personne : 24,50€**

### 320 Nage de homard

Homard, sole, St-Jacques, légumes

miniatures, pommes de terre, crème

homardine (emballée en sachet sous-vide)

(1a, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

**Par personne : 29,80€**

## ASSIETTES FROIDES

### 820 Nordique

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

Salade: macédoine de légumes

Sauce: Raifort

Petits Pains & Beurre

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

**L'assiette : 21,50€**

### 822 Rustique

Pâté au riesling, jambon Serrano, jambon paysan,  
roastbeef, saucisse ficelle, 1/2oeuf Russe, terrine ardennaise,  
1/2 tomate, salade de viande

Salade: Pommes de Terre Lardons

Sauce: Rémoulade

Petits Pains & Beurre

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

**L'assiette : 17,50€**

### 823 Terre et Mer

Saumon fumé Norvégien, filet de truite fumée,  
1/2 tomate aux crevettes, rôti de veau Argenteuil, pâté au riesling,  
melon au jambon de Parme, suprême de poulet fumé,

Salades: Coleslaw

Sauce: Raifort

Petits Pains & Beurre

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

**L'assiette : 19,80€**

### **824 Sans Gluten**

Cœur de saumon fumé royal, saumon mariné,  
brochette de scampi, melon au jambon San Daniele,  
suprême de Poulet fumé,  
Salade : tomates vinaigrette vierge  
Petits Pains sans gluten & Beurre  
(2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12)

**L'assiette : 20,80€**

### **827 Bowl Vegan**

Quinoa blanc et rouge, pois chiches, patate  
douce, avocat, pousse d'épinards  
Vinaigrette citron curry  
(6, 9)

**Le bowl : 16,90€**

## PLATS CHAUDS

### **360 Rôti de veau Orloff (prétranché)**

Légumes et gratin dauphinois  
(1a, 1c, 3, 7, 9, 12)

**Par personne : 20,50€**

### **361 Mignon de veau (prétranché)**

Sauce aux truffes, légumes et gratin dauphinois  
(1a, 1c, 3, 4, 7, 9, 12)

**Par personne : 25,50€**

### **363 Filet de bœuf**

Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre  
(1a, 1c, 7, 9, 12)

**Par personne : 27,50€**

### **366 Suprême de pintade farcie « Label Rouge » (prétranché)**

Aux champignons sauvages,  
sauce Fine Champagne, légumes et fettuccine  
(1a, 1c, 3, 7, 9)

**Par personne : 20,50€**

### **368 Jambon en croûte (prétranché dans la croûte)**

Sauce madère, Gaardebounen,  
purée de pommes de terre  
(1a, 1c, 3, 7, 9)

**Par personne : 17,50€**

**376 Risotto aux queues de langoustines (week)**

(1a, 1c, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

Par personne : 18,50€

**377 Risotto aux champignons sauvages et parmesan (week)**

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

Par personne : 16,50€

**378 Noisette de chevreuil**

Sauce grand veneur, légumes du gibier, spätzle maison

(1a, 3, 7, 9)

Par personne : 26,90€

## POTAGES

**400 Britt vum Haff**

(3, 7, 9)

La portion : 5,70€

**401 Bisque de crustacés**

Aux frisons de légumes

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

La portion : 6,80€

**402 Goulaschzopp**

(1a, 7)

La portion : 5,70€

**403 Cappuccino de cèpes**

(1a, 7, 9, 12)

La portion : 6,80€

## BUFFETS FROIDS

**500 Hors-d'oeuvre**

(A partir de 2 personnes)

Jambon cuit fermier, Jambon Serrano

Pâté au riesling spécial

Roastbeef, Rôti de porc provençal

Dinde fumée, Tomate aux crevettes

Œuf farci à la salade de thon

Coleslaw - céleri rémoulade

Salade de pommes de terre, Sauce verte

Petits Pains & Beurre

(1a, 1e, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

Par personne : 24,90€

### **520 Favorit**

(A partir de 2 personnes)

Médaille de saumon à la Parisienne

Saumon fumé Norvégien

Filet de truite fumée

Tomate aux crevettes roses

Melon au jambon de Parme

Médaille de veau aux asperges

Pâté au riesling spécial

Roastbeef à l'Anglaise

Carottes Vinaigrette Passion

Céleri rémoulade

Salade de pommes de terre

Salade de Pâtes au Thon

Sauces: Verte, Raifort

Cocktail à la Fine Champagne

Petits Pains & Beurre

(1a, 1e, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12)

**Par personne : 36,30€**

### **530 Maison**

(A partir de 2 personnes)

Médaille de langouste et crevettes géantes

Brochette de scampi

Saumon mariné et tartare

Graved beef aux pickles d'oignons

Filet de truite fumée aux fines herbes

Verrine de crevettes roses aux agrumes

Foie gras de canard maison et son chutney

Melon au jambon San Daniele

Vitello tonnato

Bœuf rôti "belle jardinière"

Suprême de caille fumée

Carotte Vinaigrette Passion

Salade Grecque (riso, feta, concombre)

Cœur de Laitue et Vinaigrette

Coleslaw

Sauces:

Aïoli - Raifort - Cocktail au Cognac

Petits Pains & Beurre

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

**Par personne : 47,2€**

### **530 Plateau de fromages de France affiné**

(A partir de 4 personnes)

(7, 8)

**Par personne : 12,5€**

Petits Pains (1a, 1e) & Beurre (7)



## DESSERTS INDIVIDUELS

### **963 Dôme chocolat**

Mousse chocolat grand cru,  
crèmeux vanille Madagascar,  
croustillant praliné  
(1a, 1c, 3, 6, 7, 8a)  
**La portion : 3,80€**

### **967 Sablé citron meringué**

Crèmeux au citron,  
zestes de citron vert  
et meringue italienne  
(1a, 3, 6, 7, 8a)  
**La portion : 3,60€**

### **972 Bonnet de Noël**

Mousse chocolat blanc,  
framboise sur dacquois  
(3, 6, 7, 8a)  
**La portion : 3,80€**

### **973 Bonheur croustillant**

(décor pomme de pin)  
Crèmeux pistache,  
compotée d'abricots,  
bavaroise vanille  
croustillant fruits secs  
(1a, 3, 6, 7, 8a, 8b, 8g)  
**La portion : 3,80€**

## GLACES

### **927 Bonhomme de neige vanille et mocca**

(minimum 4 pièces)  
(3, 6, 7)

**La pièce glace vanille et mocca: 7,70€**

### **928 Bonhomme de neige vanille et fraise**

(minimum 4 pièces)  
(3, 6, 7)

**La pièce glace vanille et fraise: 7,70€**

# BUCHES

## CREME AU BEURRE MOCCA

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

**932 La bûchette: 3,10€**

**905 La bûche pour 6 personnes: 17,50€**

## CREME AU BEURRE VANILLE

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

**932 La bûchette: 3,10€**

**906 La bûche pour 6 personnes: 17,50€**

## NOISETTINE

Biscuit génoise, mousseline pralinée,

crèmeux praliné aux noisettes,

éclats de noisettes, feuillantine

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

**934 La bûchette: 3,60€**

**907 La bûche pour 6 personnes: 18,50€**

## FRAMBOISINE

Mousse au chocolat et mousse vanille compotée

framboise, biscuit aux noisettes,

feuillantine praliné

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

**935 La bûchette: 3,60€**

**908 La bûche pour 6 personnes: 18,50€**

# ENTREMETS FIN D'ANNEE

## **930 Joyeuses fêtes**

Entremet couvert de massepain,

crème au beurre mocca

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

**Pour 6 personnes: 18,50€**

## **931 Cuvée 2022**

Entremet couvert de massepain,

crème au beurre mocca

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

**Pour 6 personnes: 18,50€**

# MIGNARDISES

## 980 Assortiment de verrines du pâtissier

Exotique : mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion (3, 6, 7)

Ile flottante (1a, 3, 6, 7, 8a)

Salade de fruits saisonniers (/)

Duo de chocolats (1a, 3, 6, 7, 8b)

Tiramisu à l'Amaretto (1a, 3, 6, 7, 8b)

Pannacotta vanillée au caramel au beurre salé (6, 7)

**Les 6 verrines: 22,20€**

## 981 Assortiment de mini pâtisseries en fantaisie

**La boîte de 15 pièces: 22,50€**

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

## 982 Assortiment de macarons

**La boîte de 15 pièces: 22,50€**

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

### Allergènes

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011

<p><b>1</b></p>  <p><b>Gluten</b></p> <p>blé (1a), seigle (1b), orge (1c), avoine (1d), épeautre (1e), kamut (1f)</p>	<p><b>2</b></p>  <p><b>Crustacé</b></p>	<p><b>3</b></p>  <p><b>Oeuf</b></p>	<p><b>4</b></p>  <p><b>Poisson</b></p>	<p><b>5</b></p>  <p><b>Arachide</b></p>
<p><b>6</b></p>  <p><b>Soja</b></p>	<p><b>7</b></p>  <p><b>Lait</b></p>	<p><b>8</b></p>  <p><b>Fruit à coque</b> amande (8a), noisette (8b), noix (8c), noix de cajou (8d), noix de Pécan (8e), noix de Brésil (8f), Pistache (8g), noix de Macadamia &amp; noix du Queensland (8h)</p>	<p><b>9</b></p>  <p><b>Céleri</b></p>	<p><b>10</b></p>  <p><b>moutarde</b></p>
<p><b>11</b></p>  <p><b>Graines de sésame</b></p>	<p><b>12</b></p>  <p><b>SO<sub>2</sub></b> Anhydride sulfureux et sulfites</p>	<p><b>13</b></p>  <p><b>Lupin</b></p>	<p><b>14</b></p>  <p><b>Mollusque</b></p>	