

WALKING BUFFET

MENUS

Les prix indiqués sont HORS SERVICE & HORS LOCATION MATERIEL

Liste non exhaustive : Nous pouvons vous fournir une liste de choix de plats & d'échoppes au choix

Prix par personne

Prix de groupe (minimum 8 personnes)

1. BUFFET FROID PIC-NIC 18,50€

BAR À BRUSCHETTAS & PETITS PAINS

Ciabattas & bruschettas à garnir :

Exemple de choix :

Carpaccio de boeuf

Saumon fumé & fromage frais

Légumes de saison grillés & en tartare

Burrata truffée & Parme

Chèvre au miel & lavande

Brie aux raisins & noix

DUO DE SALADES EN VERRINES

Exemple de choix :

Salade de lentilles & quinoa aux herbes & halloumi

Ravioli ricotta, épinards & poivrons doux

Salade de mozza, pêches & pesto

Tartare de betterave au miel, chèvre & noix

Lentilles aux tomates, cumin & grenade

Taboulé aux petits légumes

TOUCHE SUCRÉE

Assortiment de mignardises

exemple :

macarons, brownies, carrot cake, muffins



WALKING BUFFET

2. BUFFET FROID & CHAUD 27,50€

PLATS FROIDS SERVIS EN BUFFET &
2 ÉCHOPPES CHAUDES AU CHOIX

EXEMPLE DE MENU

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche,
roquette & parmesan

Carpaccio de saumon & coquilles St-Jacques &
ses accompagnements

Salade de betterave à la feta, noix & balsamique

Salade de pâtes ricotta, légumes d'été & pesto
rouge au parmesan

Salade de quinoa & lentilles aux herbes &
fromage feta

Assortiment de petits pains & beurre

Échoppe Italienne

Exemple de choix : Risotto* aux champignons
de saison OU Ravioles de cèpes

et son buffet d'accompagnements au choix :

Parmesan, mozzarella, jambon de Parme, persil,
basilic, tomates séchées, crème tartufatta, ...

Échoppe Asie

Curry aux lait de coco & légumes et ses
accompagnements au choix : Poulet ou scampis,
pommes caramélisées, crudités, soja, sauces
diverses & sauces piquantes, lime, coriandre,
menthe, oignons frits,...



WALKING BUFFET

3. BUFFET WALKING VERRINES 25,00

ASSORTIMENT DE VERRINES INDIVIDUELLES
5 PETITS PLATS AU CHOIX

EXEMPLE DE MENU

FROID

Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe blanche,
roquette, pignons & vieux parmesan

Carpaccio de canard, mesclun, foie gras & fruits rouges

Tataki de Magret de canard mariné, vinaigrette de framboise
& fenouil croquant

Veau façon « Vitello tonnato »

Carpaccio de saumon à la ciboulette & sa petite mousse &
agrumes

Carpaccio de courgettes & tartare de gambas à la mangue

Carpaccio de Noix de st Jacques aux herbes
aromatiques & citron vert

Salade de scampis à l'orientale & aux agrumes

Carpaccio de betteraves aux pommes, chèvre & noix

Aubergine grillée, sauce yaourt aux herbes & grenades

Burrata et salade de pêches

CHAUD

Suprême de poulet au curry doux, lait de coco & pommes
caramélisées

Filet de veau cuit à basse t° aux champignons de saison et
sauce au vin jaune

Porcelet laqué au soja & miel, mousseline de patates douces
aux herbes

Dos de cabillaud au curry doux & purée de petits pois
edamame

Cabillaud à la plancha, mousseline de chorizo & écrasé de pdt
au parmesan

Scampis aux petits légumes & sauce fine Champagne

Waterzooi de poissons et crustacés au safran

Filets de rouget au pesto & petites pâtes aux légumes

Ravioles de cèpes à la sauce tartufatta & parmesan

Ravioles de truffe & crème de champignons au parmesan

Aubergines Parmigianna au jambon de Parme & mozzarella
fumée

WALKING BUFFET

4. OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Plateau « Apéro » crudités & dips divers à partager +€4,00

Plateau « Apéro » légumes grillés, charcuterie & fromages à partager +€6,50

Petit Plateau de fromages à partager, confitures, noix, beurre & petits pains +€5,00

Assortiment de desserts « réduction » (2 à 3 pce/pp) +€3,50

Dessert à partager (Pavlova aux fruits rouges ou Île flottante géante, caramel & crumble de pistache) +€5,50

Bouteille de vin rouge - rosé - blanc €15,00

Bulles (cava ou mousseux) €20,00

Serveur/Barman €28,00/heure

Chef €35,00heure

Location de buffets, tables, chaises, nappage,...Prix sur demande

Livraison prix sur demande

INFO@MAISONCANTILLON.BE

WWW.MAISONCANTILLON.BE

