



Olivier Claix
Traiteur - Organisateur de réceptions

Place de Pipaix 6
7904 PIPAIX
Tél / Fax : 069/66.69.36

www.traiteur-claix.com
e-mail : olivier@traiteur-claix.com

Tarif buffets froids, buffets chauds, cocktails dînatoires, échoppes gourmandes



A tous les buffets, il est possible d'ajouter :

- * Le jambon à l'os sur griffe 12€/Kg (+ ou - 10 à 12 Kg)
- * Le buffet fromages (150 grs par personne) uniquement servi en fin de repas
(minimum 20 personnes) (Servi avec salades composées, fruits et petits pains divers) 9,00 €/personne
- * Le buffet de desserts « Tradition » (réductions de pâtisseries, macarons, mousses au chocolat blanc et noir, salade de fruits, glaces et sorbets, ...) (minimum 20 personnes) 8,00 €/personne
- * Le buffet de desserts « Grand-Luxe » (idem que le buffet de desserts « tradition » + fondue au chocolat, crêpes et gaufres de Bruxelles + choix de confitures, sucres, cassonade, sauce « Suzette », chocolat chaud...) (minimum 30 personnes et obligation de service par nos soins) 9,50 €/personne
- * Pour étoffer vos buffets desserts, il est possible de rajouter une « échoppe du berger » composée de toasts de pains différents (blanc, gris, brioché, aux noix, ...) et de 4 fromages traditionnels (exemple : Brie, Fourme d'Ambert, Munster, Brillat-Savarin) 3,75 €/personne

Pour les buffets froids, la livraison est gratuite dans un rayon de 15 kms ; au-delà, comptez 0,60 € (hors tva de 21%) par kilomètre supplémentaire (aller-retour)

Pour les buffets chauds, comptez un forfait de 60 € (hors tva de 21%) sauf si nous assurons le service complet de votre réception.

Prix au 01/01/2012. Ce tarif annule le précédent.

Ces prix sont garantis sauf erreurs d'impression ou fluctuation importante du marché.

Les prix s'entendent hors service et hors tva (6%, sauf si service de notre part, alors 12% ; la tva est par contre de 21% sur les boissons)

Buffets froids

Le buffet « Entrée » : **16,25 €** hors T.V.A.

(à faire suivre d'un plat chaud ou d'un buffet chaud)

(Minimum 15 personnes)

- * La salade de colin à l'italienne
- * Les rillettes aux 2 saumons et scampi
- * La mayonnaise de thon présenté comme des Sushi « à la maraîchère »
- * « L'opéra » de poisson à la mascarpone et fèves de soya
- * Le roulé de sole aux crevettes grises et sa sauce « à la bisque »
- * La brouillade d'oeufs aux fines herbes et dès de jambon cuit
- * La petite salade « périgourdine » (salade au magret de canard fumé, oeuf de caille, praline de foie gras aux graines de pavot, vinaigrette aux fruits rouges)
- * L'assortiment de crudités de saison (5 variétés)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

A ce buffet, possibilité d'ajouter :

- * La hure de poissons fumés « au vert » et sauce au raifort 2,50 € (par pers.)
- * Le méli-mélo de queues d'écrevisses, jambon cuit et mangue ; vinaigrette au jus de viande 2,50 € (par pers.)
- * La tomate aux crevettes grises « revisitée » 2,75 € (par pers.)
(mini tomate Italienne, salade ciselée, crevettes grises, mayonnaise à l'huile de noix)
- * La tourelle de crabe des neiges aux fruits exotiques et agrumes 3,75 € (par pers.)
- * Le boudin de homard et sa vinaigrette aux graines de sésame, soya et curry léger 3,75 € (par pers.)
- * Le plateau de fruits de mer **prix selon saison**
(composé selon arrivage de moules, bulots, huîtres, gambas, langoustines, ...)
- * ...d'autres possibilités, renseignez-vous !!!

NOUVEAU

Le buffet « antipasti à l'italienne » : **17,00 €** hors T.V.A. (en entrée)

(Minimum 25 personnes)

- * Assortiment de légumes marinés (fonds d'artichaut, mini poivrons farci à la Ricotta, tomates au basilic, olives, petits oignons au vinaigre balsamique,...)
- * Vitello tonato (veau mi-cuit + sauce « mayonnaise au thon)
- * Petits galets de polenta aux petits légumes et Parmesan
- * Brochettes de feuillantines de jambon italien et billes de mozzarella marinées au basilic
- * Risotto « al funghi » et dès de volaille rôtis
- * Risotto à la tomate séchée et haddock fumé
- * Ronde de charcuteries italiennes (coppa, pancetta, ..)
- * Drapeau italien (tomate, copeaux de Parmigiano Reggiano et pâtes au pesto et asperges vertes)
- * Pana cota au foie gras sur confit de figues
- * « Tiramisu salé » à l'italienne (pain macéré au vinaigre Balsamique, crème de mascarpone aux épices à bruschettas, jambon de Parme et roquette)
- * Petits tortellini farcis et pipette de coulis de poivrons et tomate fraîche

Le buffet « Tapas espagnols » : **15,25 €** hors T.V.A. (en entrée)

20,00 € hors T.V.A. (en buffet unique)

(Minimum 25 personnes)

- * Tortillas de patatas
- * Pan an ambolí (pain grillé frotté à l'ail et à la tomate fraîche arrosé d'huile d'olive)
- * Salami, Chorizo et fromage de montagne
- * Anchois marinés
- * Le gaspacho andalou
- * Fonds d'artichauts marinés, poivrons marinés, olives marinées
- * Tomates séchées au basilic
- * Crème de tomate séchée, d'artichaut, de poivrons + toasts croquants
- * Salade de thon aux olives
- * Moules en vinaigrette de petits légumes
- * Pommes de terre à l'aïoli
- * Jambon sec et fruits frais
- * ...

Ce buffet servi en entrée peut être suivi d'une véritable paëlla (volaille, moules, gambas, langoustines, Chorizo, ...) pour un supplément de **12,00€** (hors tva) par personne.

Le buffet «fromages» : **11,50 €** hors T.V.A.

(Spécialement pour anniversaires, « pendaison de crémaillère », soirée de mariage ou de communion,...)

(Minimum 15 personnes)

- * Ronde de fromages d'appellation française et belge (250 grs par personne)
- * Salades composées, ronde de vinaigrettes, fruits frais, fruits secs, ...
- * L'assortiment de petits pains spéciaux et le beurre

Le buffet «Terroir» : **14,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Assortiment de charcuteries, pâtés, rillettes,... (±200 grs par personne)
- * Ronde de fromages (±100 grs par personne)
- * Salades composées, ronde de vinaigrettes, fruits frais, fruits secs, ...
- * L'assortiment de petits pains spéciaux et le beurre

La table « Breughélienne » : **15,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Assortiment de viandes froides, volaille, charcuteries (selon saison et arrivage) (± 300 grs par personne)
- * L'assortiment de crudités et féculents (sélectionnés selon la saison)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

Le buffet « Traditions » : 25,50 € hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Le saumon en gelée
- * La tomate aux crevettes grises
- * La pêche au thon
- * L'avocat au crabe
- * La ronde de poissons fumés
- * L'œuf farci

- * Le filet de boeuf et sa salade de courgette croquante
- * La terrine de lapin au Muscadet et son confit d'oignons à la framboise
- * Le jambon sec et fruits frais de saison
- * Le jambon à l'os traditionnel
- * Le carré de porc moelleux aux herbes de Provence
- * Les pilons de poulet au Paprika

- * L'assortiment de crudités et féculents (sélectionnés selon la saison)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

Le buffet « Gourmand » : 22,75 € hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * La salade de colin à l'italienne
- * Les rillettes aux 2 saumons et scampi
- * La mayonnaise de thon présenté comme des Sushi « à la maraîchère »
- * « L'opéra » de poisson à la mascarpone et fèves de soya
- * Le roulé de sole aux crevettes grises et sa sauce « à la bisque »
- * La brouillade d'œufs aux fines herbes et dès de jambon cuit

- * Les tranchettes de boeuf et leur caviar d'aubergines
- * Les noisettes de porc « à la diable »
- * Les fines tranches de jambon italien et légumes marinés à la provençale
- * L'émincé de dinde rôtie au miel sur lit de taboulé à l'indienne ; palette colorée de fruits de saison
- * La « compressée » de confit de canard aux pommes et ses petites poires pochées aux épices

- * L'assortiment de crudités et féculents (sélectionnés selon la saison)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

A ces buffets, possibilité d'ajouter :

- * La hure de poissons fumés « au vert » et sauce au raifort 2,50 € (par pers.)
- * Le méli-mélo de queues d'écrevisses, jambon cuit et mangue ; vinaigrette au jus de viande 2,50 € (par pers.)
- * La tomate aux crevettes grises « revisitée » 2,75 € (par pers.)
(mini tomate italienne, salade ciselée, crevettes grises, mayonnaise à l'huile de noix)
- * La tourelle de crabe des neiges aux fruits exotiques et agrumes 3,75 € (par pers.)
- * Le boudin de homard et sa vinaigrette aux graines de sésame, soya et curry léger 3,75 € (par pers.)
- * Le plateau de fruits de mer prix selon saison
(composé selon arrivage de moules, bulots, huîtres, gambas, langoustines, ...)

- * L'émincé de langues d'agneau confites sur salade aux herbes 2,00 € (par pers.)
- * Le carpaccio « mi-cuit » de veau et sa marinade « gribiche » aux fines herbes et câpres 2,75 € (par pers.)
- * La petite salade « périgourdine » (salade au magret de canard fumé, œuf de caille, praline de foie gras aux graines de pavot, vinaigrette aux fruits rouges) 3,00 € (par pers.)
- * Le jambon à l'os sur griffe 12€/Kg (+ ou - 10 à 12 Kg)

Buffets chauds

(livré chaud à votre domicile)

(Minimum 25 personnes)

(Forfait livraison 60 € (hors tva de 21%) (sauf si nous assurons le service complet de votre réception)

voici la liste des plats pouvant composer vos buffets chauds.

Dans cette liste, nous vous demandons de choisir entre 4 et 5 plats.

Le total des prix de ces plats détermine le prix du buffet (par personne)

D'office avec ces plats, nous vous servons le pain (baguette) et le beurre, 2 légumes (sélectionnés selon la saison) et 2 féculents à choisir dans la liste suivante :

- * Gratin dauphinois
- * Pommes de terre persillées
- * Purée de pomme de terre
- * Riz pilaw
- * Germes de blé aux fines herbes (Ebly)
- * Pâtes au beurre

Poissons

- * La mijotée de poissons et fruits de mer aux petits légumes 5,75 €
- * Les roulés de sole « à la Normande » (moules, crevettes, champignons) 5,75 €
- * Les mini-escalopes de saumon aux épinards 5,75 €

Volailles

- * Les blancs et pilons de poulet aux champignons 4,25 €
- * " " à l'estragon 4,25 €
- * " " à la provençale 4,25 €

- * La blanquette de volaille aux petits légumes 4,25 €
- * Le coq au vin - à l'alsacienne (Riesling) 4,75 €
- " " - à la Bourguignonne (Vin rouge) 4,75 €

- * L'émincé de dinde à l'estragon 4,25 €
- * " aux raisins de Muscat 4,25 €
- * " « Grand-mère » 4,25 €
- * " à l'ananas 4,25 €
- * " aux airelles 4,25 €

- * Les aiguillettes de magret de canard aux fruits rouges 4,75 €
- * " " aux 3 poivres 4,75 €
- * " " à la nougatine chaude 4,75 €
- * " " à l'essence de champignons sauvages 5,25 €
- * " " au Rhum brun et ananas caramélisé 5,25 €

- * La 1/2 caille aux figues et Porto 5,50 €

Veau

* La blanquette de veau à l'ancienne	5,00 €
* L'émincé de veau à la tomate fraîche, ail et basilic	6,25 €
* " aux pleurotes	6,25 €
* " à l'estragon	6,25 €
* " aux 1001 parfums	6,25 €
* " à la moutarde de Meaux	6,25 €
* La mijotée de ris de veau aux asperges	8,50 €
* " " aux champignons	8,50 €
* " " au Pinot noir d'Alsace	8,50 €
* " " aux blancs de poireaux	8,50 €
* " " aux witloofs (en saison)	8,50 €
* " " aux écrevisses	8,50 €

Porc

* Le filet mignon de porc à la moutarde de Meaux	5,00 €
* " " Blackwell (Pickels+crème)	5,00 €
* " " au Roquefort	5,00 €
* " " aux cerises	5,00 €
* " " aux champignons sauvages	5,50 €
* Les mini-pavés de jambon braisés au vieux Porto et raisins	4,00 €
* " " à la Bush°	4,00 €
* " " à la Moïnette	4,00 €
* " " au vin rouge	4,00 €
* " " rôtis au miel, thym, romarin, graines de moutarde et lavande	4,00 €

* Les mini-fricadelles à la moutarde de Meaux	3,50 €
* " aux champignons	3,50 €
* " à la provençale	3,50 €
* " à la « Vieille-Bonsecours »	3,50 €

Bœuf

* Les mini-pavés de bœuf Stroganoff	4,75 €
* " " aux 3 poivres	4,75 €
* " " aux 1001 parfums	4,75 €
* " " à la bordelaise	4,75 €

Agneau

* Les noisettes d'agneau aux 100 épices exotiques	6,50 €
* " " à la crème d'ail	6,50 €
* " " aux 1001 parfums	6,50 €
* " " à l'estragon	6,50 €
* " " à la dijonnaise	6,50 €

En saison, possibilité de gibiers.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.

« Les échoppes gourmandes » : **26,00 €** hors T.V.A

(certaines échoppes avec supplément ; le supplément s'entend par personne)

(Il est indispensable que nous assurions le service sur place, donc pas de forfait livraison)

(Minimum 40 personnes)

Nous vous proposons un vaste choix d'échoppes à thèmes différents, vous en sélectionnez 4 et vos invités « voyagent » de l'une à l'autre à leur guise.

Possibilité de location de tables hautes (dites « mange-debout »), de décors en rapport avec les différentes échoppes.

Il est bien entendu que ce type de buffet peut également se servir de façon traditionnelle (à table).

- * Echoppe grecque : Salade grecque (tarama, dolmades, gambas, feta, olives,...) + moussaka
- * Echoppe « cappucci'soup » : Crème de carotte et espuma aux petits pois-lardons ; velouté aux champignons et crème de lait et cacao amer ; bisque de crevettes au Whisky et mousse au piment d'Espelette
- * Echoppe « antipasti » : Assortiments d'antipasti à l'italienne (voir buffet « antipasti »)
- * Echoppe italienne : Festival de pâtes (3 variétés de sauces différentes. Ex : bolognaïse, carbonara, fruits de mer et épinards, gorgonzola, al funghi,...) + gruyère et parmesan
- * Echoppe marocaine : Couscous royal (merguez, boulettes d'agneau, pilon de poulet)
- * Echoppe chinoise : Porc à l'aigre douce, Poulet au curry et petits légumes au lait de coco, riz cantonnais
- * Echoppe fermière : Jambon à l'os rôti au miel et épices, pilons de poulet aux champignons, pommes de terre persillées
- * Echoppe espagnole : Tapas froids divers (voir buffet tapas) Ou la véritable paella (poulet, langoustines, moules, chorizo, gambas,...)
- * Echoppe belge : Pavés de jambon braisés à la Leffe blonde, waterzooï de poulet à la gantoise, pommes de terre persillées
- * Echoppe « pizzas » : assortiment de pizzas diverses (jambon-fromage, thon-anchois-poivrons, 4 fromages, ...)
- * Echoppe « mini-burgers et bruchettas » : burgers de saumon à l'aneth, de volaille au maïs et sauce curry, de bœuf et sauce piquante, bruchettas aux petites noix de St Jacques et aux scampis
- * Echoppe française : Coq au vin, blanquette de veau à l'ancienne, gratin dauphinois
- * Echoppe « barbecue » (+4€) : Assortiment de mini-brochettes grillées au barbecue (bœuf, volaille, agneau,...) riz créole et sauce tomate à la provençale.
- * Echoppe scandinave (+4€) : assortiments de poissons cuits, fumés, marinés, crudités, salade de betteraves aux pommes, blinis + crème citronnée, sauces cocktail et mayonnaise
- * Echoppe américaine (+4€) : Steaks grillés sur poêlée de champignons, poulet aux épices Tex-Mex, pommes de terre rissolées et tomates grillées
- * Echoppe « montagnarde » (+4€) : véritable raclette, charcuteries et jambon de montagne, pommes de terre enchemise, salade composée
- * Echoppe « périgourdine » (+4€) : :Salade folle de magret fumé aux fruits rouges, pralines de foie gras de canard au pain d'épices, salade de gésiers confits
- * Echoppe « petits vol-au-vent » (+4€) : : « vol-au-vent » de ris de veau aux asperges, de volaille à la moutarde de Meaux, de poissons « à la Normande »
- * Echoppe « banc d'écailler » (supplément selon saison) : assortiments de fruits de mer, coquillages, crustacés composé selon saison et arrivage
- * Echoppe « Bienvenue chez les ch'tis » (+4€) : (en saison): Moules et frites, noisettes de porc au Maroilles et poêlée de chicons
- * Echoppe japonaise (+4€) : Nouilles japonaise aux champignons noirs, et divers poissons, viandes et volaille cuits devant vous sur Ti-pan Yaki
- * Echoppe « Wok » (+4€) : wok de poulet aux champignons, wok de poissons et fruits de mer aux légumes croquants, wok de bœuf aux graines de sésame et pousses de bambou ; riz Basmati
- * Echoppe « carpaccio » (+6€) : carpaccio de bœuf, de saumon, de St Jacques et tout un assortiment d'accompagnements (huiles diverses, câpres, tomates marinées, jus de citron, vinaigre balsamique, condiments divers,...)

Il est possible de vous proposer d'autres échoppes (sushis, sur la route des épices, sur la route des vins, ...) Renseignez-vous ou donnez-nous vos idées et nous créerons pour vous !

Spécialement pour vos soirées de mariages, d'anniversaire,...

« Festival » de quiches, pizzas, bruchettas et tartelettes en tout genre : **12,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 25 personnes)

Assortiment de quiches, tartelettes salées, pizzas et bruchettas

Exemples : Quiche lorraine, aux oignons, poireau et saumon fumé, cabillaud et petits légumes, Maroilles, 4 fromages, Escargot et ail, Roquefort et noix, crevettes et épices italiennes, chèvre-tomate au basilic, saumon et brocoli, bolognaise, Alsacienne (crème et lardons), tartelette aux champignons, bruchettas aux scampis ou aux St Jacques, pizzas 4 fromages, bolognaise, ...

Nous sélectionnons nous même les variétés selon la saison et les offres du moment et nous nous engageons à vous proposer une gamme la plus étendue possible

NOUVEAU L'échoppe « petits en-cas de fin de soirée » : **7,00 €** hors T.V.A

Buffet dressé dans un coin de la salle et composé d'un assortiment de pains surprises, navettes garnies, petites verrines de mousses au chocolat (blanc et noir), macarons

A cette formule, possibilité de rajouter:

- | | |
|---|---------------------|
| * Petits cornets de frites, mayonnaise et ketchup (petit cornets en bois) | 1,25 € par personne |
| * Soupe à l'oignon, biscottes et gruyère | 1,25 € par personne |

Les échoppes gourmandes « fin de soirée » : **14,00 €** hors T.V.A
(Pour cette formule, il est indispensable que nous assurions le service sur place)

- * L'échoppe « crêpes salées » : crêpes + sauce au jambon-fromage, sauce normande (poissons et fruits de mer)
- * Les petits cornets de pâtes et duo de sauces : bolognaise et Gorgonzola
- * L'échoppe du Berger : toasts de pains divers et assortiment de fromages
- * L'échoppe charcutière : petits pains divers et assortiment de charcuteries
- * La soupe à l'oignon, biscottes et gruyère

Cocktail « dînatoire » : **25,00 €** hors Tva

(Pour cette formule, il est indispensable que nous assurions le service sur place ; à compter en plus)
(Minimum 30 personnes)

Voici un cocktail composé de 20 dégustations froides et chaudes, salées et sucrées qui, servies les unes après les autres composent un menu à part entière !!!

Cette formule évolue au fil des saisons selon les offres du marché, mais nous tenons bien entendu compte de vos désirs et envies particulières!

Pour vos soirées d'anniversaire, pour vos « pendants de crémaillère », soirées de mariage,.....possibilité de buffets chauds à thème.

Nous sommes à votre entière disposition pour la création de buffets sur des thèmes bien précis; formulez vos demandes et nous mettrons tout en œuvre pour essayer de vous satisfaire !!!

Prix au 01/01/2012. Ce tarif annule le précédent.

Ces prix sont garantis sauf erreurs d'impression ou fluctuation importante du marché.

Les prix s'entendent hors service et hors tva (6%, sauf si service de notre part, alors 12% ; la tva est par contre de 21% sur les boissons)