



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

Carte des plats pour un service à table

Voici un aperçu des différents plats que nous pouvons réaliser pour vous; servez-vous en pour composer vos menus, mais n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement, conseil ou changement que vous désiriez. Bien sûr, nous sommes à l'écoute de toutes vos suggestions.

Contactez-nous pour un devis gratuit et sans engagement !

Cette carte peut bien entendu varier en fonction des produits de saison et les prix peuvent devoir être adaptés en fonction des fluctuations du marché.

Certains plats ne peuvent pas être réalisés pour un petit nombre de convives (terrines, ...), par contre, certains de ces plats ne seront pas réalisables pour un grand nombre si le matériel disponible pour la réchauffe n'est pas adapté ! Renseignez-vous !

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)

Les entrées froides

- ☞ Les rillettes de poisson aux fines herbes et crevettes grises ; toast au saumon fumé.
Coulis de tomate au basilic 7,75 €
- ☞ Les rillettes aux 2 saumons, « fleur » de concombre et coulis de tomate au poivron rouge 8,00 €
- ☞ La salade folle au saumon fumé, asperges et œuf poché 8,25 €
- ☞ La hure de poissons « façon bouillabaisse » et sauce aioli au piment d'Espelette 8,25 €
- Nouveau** ☞ **Le baluchon de saumon aux légumes croquants, marinade au jus de citron et huile d'olive** 9,00 €
- ☞ Le "carpaccio" de saumon et elbot fumés en marinade de moutarde de Meaux 9,50 €
- ☞ La composée de noix de St Jacques, saumon fumé et crevettes grises en vinaigrette à l'huile fumée 10,00 €
- ☞ L'escalope de saumon en « Belle-vue » (tomate crevettes grises, œuf farci et duo de sauces) 10,00 €
- ☞ Le 1/2 homard en « Belle-vue » (+tomate crevettes grises, œuf farci et duo de sauces) Prix du jour
- ☞ La salade tiède de rouget aux fruits rouges 10,00 €
- ☞ La « verrine » de tartares de thon et saumon fumés aux pistaches, pignons de pins torréfiés et huile d'olives extra-vierge sur purée de raifort rouge 10,25 €
- ☞ La tourelle de crabe des neiges et sa pince entière sur lit d'ananas et fruits exotiques ; petite sauce cocktail à la bisque 10,50 €
- ☞ Le boudin de homard sur carpaccio de carotte et courgette en marinade de soya, graines de sésame grillées et curry de Madras 11,00 €
- ☞ La rosace de noix de St Jacques en vinaigrette aux parfums de truffe noire 14,00 €
- ☞ La grande assiette de dégustation "Tradition" composée de : 12,00 €
 - La Praline de foie gras au chocolat noir et confit de chicons à l'orange et pain d'épices
 - Les rillettes aux 2 saumons et scampi
 - Le tourbillon de sole aux épinards et sa pipette de coulis de poivron rouge
 - Le velouté de pomme de terre versé sur sa noisettes de volaille croquante et chips de pomme de terre aux graines de sésame
- ☞ La grande assiette de dégustation "Prestige" 15,00 €
 - Le Foie gras artisanal et son confit du moment
 - Le médaillon de homard et sa sauce à l'orange et épices italiennes
 - Le saumon fumé aux asperges vertes
 - L'escalope de ris de veau croquante sur sa salade aux framboises
 - Le méli-mélo de petites St Jacques aux parfums de truffe noire

- ☞ La « compressée » de confit de canard aux pommes caramélisées ; salade frisée aux lardons de magret de canard fumé et vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre de cidre 8,50 €
- ☞ Les feuillantines de jambon italien, mozzarella marinée au basilic et tomates séchées 8,75 €
- Nouveau** ☞ **La terrine de volaille et jambon d'Ardenne aux aïelles et pistaches. Salade frisée aux fruits de la passion et verjus, petit tube de « pommade » de cranberries** 9,00 €
- Nouveau** ☞ **Le « Tiramisu » revisité (jambon italien, mascarpone à la bruschetta et roquette)** 9,25 €
- ☞ Le toast au chèvre gratiné sur salade à la roquette, allumettes de jambon Serrano et vinaigrette au miel de lavande 9,50 €
- ☞ L'éventail de magret de canard fumé et pralines de foie gras au pain d'épices ; duo de coulis de saison 9,75 €
- ☞ La pyramide de foie gras au chocolat noir sur lit de confit de chicons à l'orange, pain d'épices et liqueur de chicons (de la distillerie Gervin). 12,50 €
- Nouveau** ☞ **Le « papillon » de foie gras et poire William's, macaron à la framboise et coulis de vieux Porto** 12,50 €
- ☞ La « salade liégeoise » aux lanières de jambon d'Ardenne, foie gras de canard, pommes de terre vitelottes et vinaigrette au vinaigre de Champagne et truffe 12,50 €
- ☞ La « grande assiette périgourdine » 15,00 €
 - Le foie gras mi-cuit et son confit du moment
 - le foie gras poêlé sur sa compotée de pomme et lard fumé, balsamique à la noix
 - la salade de gésiers, magret rosé, magret fumé, oeuf de caille et vinaigrette à la truffe

Les potages

* Le velouté de tomate au cerfeuil	1,75 €
* La crème de cerfeuil, de cresson, de carottes, « vert-prés », poireau, ... (selon saison)	1,75 €
* La crème de courgette (en saison)	1,75 €
* La crème de céleri rave aux petits légumes	1,75 €
* La crème de tomate et ses ravioles du Royans	2,25 €
* La crème de chou-fleur aux bouquets de brocoli	2,25 €
* La crème de chicons (en saison)	2,25 €
* Le velouté aux 6 herbes du jardin	2,25 €
* Le velouté à la cressonnette	2,25 €
* La crème de carottes et potiron aux dés de tomate (en saison)	2,25 €
* Le velouté de veau et céleri aux artichauts	2,75 €
* Le velouté aux champignons blonds	2,75 €
* La crème aux fèves des marais	2,75 €
Nouveau * Le velouté de volaille aux petits légumes « façon Waterzooï »	3,00 €
* Le velouté « Soubise » et ses quenelles de volaille à la ciboulette	3,00 €
* Le velouté aux asperges bicolores	3,00 €
* Le velouté aux 2 saumons et ciboulette	3,50 €
* La crème de chou-fleur et sa raviole à la truffe	3,75 €
* Le velouté aux champignons sauvages (en saison)	4,00 €
* La crème de pleurotes et ris de veau	4,50 €
* La bisque de crevettes grises « en Cappuccino » aux fines herbes	4,25 €

Les sorbets et « trous normands »

Nouveau * Le sorbet au vin de Muscat	2,50 €
* Le sorbet à la mirabelle et liqueur de mandarine	2,50 €
* Le sorbet « Mojito »	2,50 €
* Le sorbet au cactus et citron vert	2,50 €
* Le sorbet au coquelicot	2,50 €
* Le sorbet à la violette	2,50 €
* Le sorbet à la rose	2,50 €
* Le sorbet à la lavande et bleuet	2,50 €
* Le sorbet au Curaçao bleu et bonbon d'orange séché	2,50 €
* Le sorbet au vin blanc, vanille et safran	2,50 €
* Le sorbet au vin rouge et crème de cassis	2,50 €
* Le sorbet aux figues	2,50 €
* Le sorbet au vin de Maury et épices	2,50 €
* Le sorbet à la rhubarbe et aux framboises	2,50 €
* Le sorbet aux fraises, thé vert et jasmin	2,50 €
* Le sorbet à la Grappa	3,75 €
* La soupe de fraises et son sorbet aux fruits de la passion	3,75 €
* La flûte givrée champenoise (sorbet au Champagne rosé)	3,75 €
* La petite nage glacée de fruits rouges et son sorbet à "l'eau de Pierwez" (de la distillerie Gervin à Baugnies)	5,00 €

Tous nos sorbets sont fabriqués dans la maison

Les entrées chaudes

Nouveau	☞ La nage de scampí, pétoncles, moules, céleri et fenouil en jus safrané	8,50 €
	☞ Les filets de sole-limande sur une grosse duxelles de champignons blonds, lard fumé et échalote ; sauce crémeuse au potiron	8,50 €
	☞ Le filet de limande « soufflé » aux petits légumes ; petit crabe farci « façon des îles » ; beurre blanc à la Blanche de Bruges	8,50 €
	☞ Le filet de merlan farci aux aromates sur son risotto de Quinoa aux fines herbes ; sauce à l'infusion de St Jacques	9,00 €
	☞ La croustade de champignons de saison, œuf poché au saumon fumé ; sauce légère à la moutarde	9,00 €
	☞ L'escalope de saumon au saumon fumé sur lit de tagliatelles de légumes	9,50 €
	☞ La croustade de sole-limande aux asperges et sauce légère à l'orange	9,50 €
	☞ Les filets de rouget poêlés sur « Bruchetta » à l'italienne. Sauce « à l'arête »	10,00 €
Nouveau	☞ Le médaillon de cabillaud sur son socle de polenta aux petits légumes.	
	Coulis de crabe des neiges	10,25 €
	☞ La fricassée de scampí à l'ail et fines herbes sur lit de tagliatelles aux 2 saumons	10,25 €
	☞ La fricassée de scampis décortiqués au jus de viande et petits légumes ; pomme de terre écrasée à la truffe et beurre d'Echiré.	10,75 €
Nouveau	☞ La raviole ouverte de filet de St Pierre, queues d'écrevisses et purée de petits pois.	
	Beurre blanc à l'échalote	11,00 €
	☞ La papillote « façon origami » remplie d'une purée de légumes verts assaisonnée au haddock fumé, le tout surmonté de scampí, cabillaud et rouget	12,00 €
	☞ La papillote « façon origami » remplie d'une purée de légumes verts assaisonnée au haddock fumé, le tout surmonté de St Jacques, cabillaud et homard	15,00 €
	☞ La lasagne de homard et épinards gratinée au Parmesan, sauce aux épices italiennes	12,50 €
	☞ La rosace de noix de St Jacques multicolore sur sa sauce légèrement safranée	12,50 €
	☞ La brochette de St Jacques et scampí sur mosaïque de légumes ; Sauce à l'infusion de romarin	12,50 €
	☞ La poêlée de lotte aux pleurotes et oignon nouveau	13,25 €
	☞ Le 1/2 homard aux aromates et son beurre blanc à l'échalote	Prix du jour
	☞ La papillote transparente de noisettes de volaille et fondue de fenouil à la tomate et olives	7,75 €
	☞ Le suprême de volaille rôti, « couscous » de légumes ; petit jus parfumé à la girofle et genièvre vieux	7,75 €
	☞ La 1/2 caille farcie et mijotée aux figues	8,50 €
	☞ La 1/2 caille farcie et mijotée aux champignons de saison	8,50 €
	☞ Les ravioles à la truffe dans leur petite crème de choux-fleurs à la muscade et tranches de pancetta séchées	10,00 €
	☞ Les escalopes de ris d'agneau croquantes sur poêlée de patate douce et céleri rave ; petit jus d'agneau à la sarriette et marjolaine	10,75 €
Nouveau	☞ Le confit de canard en Parmentier à la ciboulette. Petit jus à la truffe noire	11,75 €
	☞ La brioche de foie gras poêlé au pain d'épices, compotée de cerises du nord et bigarade d'abricot délicatement parfumée à la réglisse	12,50 €
	☞ La « tatin » de foie gras et pommes sur coulis au sirop de Liège et vinaigre de noix	12,50 €
	☞ La mijotée de ris de veau et blanc de poularde aux morilles, tagliatelles au beurre de foie gras	15,00 €
	☞ La tajine de ris de veau aux agrumes et abricot	16,50 €
	☞ La mijotée de ris de veau aux witloofs (en saison)	16,50 €
	☞ " " au pinot noir d'Alsace et petits légumes	16,50 €
	☞ " " aux rouelles de poireau et Bourgogne blanc	16,50 €

Les plats principaux

🍷	Le pavé de jambon braisé aux petits légumes et vin rouge d'Alsace	9,00 €
🍷	Le pavé de jambon rôti au miel, thym, romarin, graines de moutarde et lavande	9,00 €
🍷	L'émincé de dinde aux fruits rouges	9,00 €
🍷	Le grenadin de dinde sur son lit d'épinards et sauce suprême	9,00 €
🍷	Le médaillon de dinde rôti sur sa tranche d'ananas caramélisée à la vanille et flambée au Rhum brun	10,50 €
🍷	Le suprême de volaille mariné au Riesling et herbes vertes	9,75 €
🍷	Le blanc de poularde aux griottines	9,75 €
🍷	Le blanc de poularde à l'ardennaise (champignons, lardons, crème)	9,75 €
Nouveau	🍷 Le roulé de volaille mariné aux épices Tandoori, yaourt grec et chorizo	10,25 €
Nouveau	🍷 Les noisettes de poularde sur chutney de tomate et framboises. Sauce au vinaigre de Kriek	10,50 €
🍷	Les noisettes de filet pur de porc, sauce légère au wasabi et jus de viande corsé	11,00 €
🍷	Le duo de filet pur de porc moelleux et sa joue confite, biscuit sablé au beurre et estragon, le tout sur tombée d'échalote au vin blanc	11,00 €
🍷	Les médaillons de filet pur de porc marinés à la moutarde, estragon et piment doux	11,00 €
Nouveau	🍷 Le filet mignon de porc légèrement fumé et sa sauce au Herve doux et sirop de Liège	11,50 €
🍷	L'émincé de filet pur de porc aux champignons sauvages	12,00 €
🍷	La brochette de pintade fermière et sa sauce à la tomate fraîche, légumes croquants et estragon	12,50 €
🍷	Le suprême de pintadeau sur poêlée de champignons de saison	12,50 €
🍷	Le suprême de pintadeau aux pommes et Calvados	12,50 €
🍷	Le gigotin de pintadeau aux écrevisses et sa sauce bisque et Whisky	12,50 €
🍷	Le gigotin de pintadeau farci aux petits légumes ; sauce aux herbes fraîches	12,50 €
🍷	La caille désossée et farcie mijotée aux figues	13,25 €
🍷	La caille désossée et farcie aux champignons de saison	13,25 €
🍷	Les aiguillettes de magret de canard à la crème de cassis de Dijon et vin de Bourgogne	13,50 €
🍷	Les aiguillettes de magret de canard à la nougatine chaude	13,50 €
🍷	Les aiguillettes de magret de canard aux 3 poivres	13,50 €
Nouveau	🍷 Les aiguillettes de magret de canard, rouleau de printemps aux fruits exotiques et gingembre. Jus de canard aux 5 épices	13,50 €
🍷	L'émincé de bœuf et sa sauce « relevée » au vinaigre Balsamique, cognac, poivre noir et moutarde à l'ancienne	13,50 €
🍷	L'émincé de bœuf aux 1001 parfums (spécialité maison)	13,50 €
🍷	L'émincé de bœuf aux échalotes et vin rouge	13,50 €
🍷	L'émincé de bœuf au Gorgonzola et sa poire pochée au Sauternes et épices	14,00 €
🍷	Le tournedos de bœuf cuisiné « façon Teriyaki » à l'huile de sésame et infusion de vadouvan	15,00 €
🍷	Le tournedos de bœuf et sa sauce « Périgourdine » (jus de truffes et foie gras)	16,50 €
🍷	Les noisettes de selle d'agneau marinées aux 100 épices exotiques	15,25 €
🍷	Les noisettes de selle d'agneau aux olives et gousses d'ail pochées	15,25 €
🍷	Le carré d'agneau farci de boulgour au pesto vert et cuit à basse température	20,00 €
🍷	L'émincé de veau à la crème d'ail, basilic et tomate fraîche	15,00 €
🍷	L'émincé de veau au Boursin® et poivre noir	14,00 €
🍷	L'émincé de veau aux écrevisses	15,00 €
Nouveau	🍷 Les petits tournedos de veau cuits à basse température. Crème de cèpes et origan	16,00 €
🍷	L'émincé de veau au foie gras et jus de truffes	18,00 €

Toutes nos plats principaux sont accompagnés de pommes de terre et légumes sélectionnés selon les offres du marché.

Possibilité de gibier en saison : renseignez-vous !

Les fromages

- ✦ L'assiette de 3 fromages normands (Camembert, Livarot et Pont-l'Évêque)
Salade à l'huile de noisettes et vinaigre de noix 5,75 €
- ✦ L'assiette de 3 fromages (avec salade au vinaigre de framboises et huile de noix) 5,75 €
- ✦ L'assiette de 4 fromages (" " " ") 6,50 €
- ✦ L'assiette de 5 fromages (" " " ") 7,00 €
- ✦ Le buffet de fromages (150 grs par personne) uniquement servi en fin de repas
Le buffet fromages est accompagné de salades composées, vinaigrettes différentes, fruits frais et fruits secs et petits pains spéciaux (minimum 20 personnes) 9,00 €
- ✦ La pointe de Fourme d'Ambert et sa papillote chaude de
rhubarbe, pomme et poire et figue au miel de thym 6,50 €
- ✦ La tartelette de Brie sur fondue d'oignons à la moutarde de Meaux (chaud) 6,50 €
- ✦ Le toast au Camembert et pommes caramélisées sur salade au vinaigre de cidre (chaud) 6,50 €
- ✦ Le chèvre chaud à la crème, pommes et sirop de Liège (chaud) 6,50 €

Les desserts

- ✦ La petite assiette gourmande (3 variétés + coulis et décorations) 5,00 €
- ✦ La grande assiette gourmande (5 variétés + coulis et décorations) 6,00 €
- ✦ Le gâteau de circonstance glacé ou génoise ou bavaois (décor spécial inclus)
(parfums au choix : 3 chocolats, poire-café, poire-chocolat, crème-fraîche et fruits,
orange de Floride et Grand-Marnier, ...) 5,50 €
- ✦ La verrine de crème vanillée, biscuit croquant aux épices et chocolat blanc,
mousse au chocolat noir et sauce caramel à la crème 5,50 €
- ✦ Le gâteau de sorbets et coulis multicolores 5,50 €
- ✦ La croûte sablée aux fraises et framboises sur coulis de fruits frais 5,50 €
- ✦ Le mini croque en bouche sur sa crème anglaise au café et Whisky 5,50 €
- ✦ La tartelette tiède à la cassonade sur crème anglaise et glace vanille 5,50 €
- ✦ La bombe mousseuse aux 3 chocolats sur crème anglaise 5,50 €
- ✦ Le gâteau fondant au chocolat noir (chaud) et sa glace aux noix 5,50 €
- ✦ Le soufflé glacé au « Grand-Marnier » ou à la mandarine 5,50 €
- ✦ Le parfait glacé « brésilienne » 5,50 €
- ✦ La tarte des sœurs Tatin, crème normande, glace vanille et Calvados 7,00 €
- ✦ Le buffet de desserts « Tradition » (minimum 20 personnes)
(réductions de pâtisseries, macarons, mousses au chocolat blanc et chocolat noir,
salade de fruits, glaces, sorbets,...) 8,00 €
- ✦ 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) 9,50 €

Nouveau ✦ 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 (par exemple : Brie, Fourme d'Ambert, Munster et Brillat-Savarin,...) 3,75 €/personne

Tous nos gâteaux et buffets sont décorés gratuitement selon vos désirs (Décor personnalisé)
Si nous livrons le dessert et si le service est assuré par nos soins, le café vous est offert

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)