



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



Découvrez nos formules «Planchas en Folie»
(Nombre minimum : 60 personnes)

(Cuisson sur plancha Métal Work Design ; tout est cuisiné devant vos invités et servi directement à partir de la plancha) (Formules disponibles d'avril à octobre)

Formule N°1 à 26,00 € hors tva (hors service) (NEW):

Les « burgers en folie » (bœuf, volaille, saumon, cuits sur plancha) ; pain artisanal de la boulangerie Graines de Pain à Péruwelz, sauces diverses, fromages divers, salades et crudités diverses, tartares et tapenades de légumes, chips de lard fumé, ...
+ petits cornets de pommes allumettes

Formule N°2 à 42,00 € hors tva (hors service) (prix de base, sujet à supplément selon vos choix dans la liste)

Menu en 6 services entièrement cuisiné sur la plancha devant vos invités. Vous sélectionnez dans la liste : 2 entrées, 1 sorbet, 1 plat principal, 1 fromage, 1 dessert

Possibilité de rajouter 1 ou plusieurs entrée(s) pour un supplément de 8 euros hors tva/personne/entrée

Entrées :

- * Clic-clac (= tartare snacké) de saumon - salade de jeunes pousses - pickles de légumes - Gel de citron
- * Clic-clac de bœuf (= tartare snacké) à la tartufata - salade à la roquette et copeaux de Parmesan- vinaigrette balsamique
- * Salade folle de rouget aux fruits rouges
- * Salade asiatique aux germes de soya et pousses de bambous - Tataki de thon - vinaigrette à la sauce soya et graines de sésame
- * Soupe glacé de tomate et légumes croquants - Râpures de lard fumé - Mozzarella - Bruschetta à l'huile d'olive et duo de tapenades (tomate et olive)
- * Salade périgourdine : salade composée- allumettes de magret fumé- œuf de caille- Escalope de foie gras poêlée - vinaigrette au vinaigre et huile de noix (Supplément 5 € hors tva)

- * Brochette de scampi - tatin de légumes du sud - Sauce à la Patinette Gervin et paprika fumé
- * Filet de rouget - Effilochée de légumes - Beurre blanc aux crevettes grises
- * Galette de risotto façon paëlla - Gambas et moules - Coulis de chorizo
- * Filet de St Pierre - Légumes asiatiques - Bouillon thaï
- * Sot l'y-laisse de poulet - Légumes asiatiques - Bouillon thaï
- * Raviole croustillante aux champignons - crème de cèpes et bolets - Chips de bacon
- * Confit de canard « comme un Pulled pork » - griottes
- * Escalope de foie gras poêlée - Sauce aux fruits des bois - Crumble de Spéculoos (Supplément 5 € hors tva)
- * ...

Sorbets:

- * Sorbet aux agrumes et Limoncello
- * Sorbet aux fraises, thé vert et Jasmin
- * Sorbet « Mojito »
- * Sorbet à la violette
- *

Plats principaux:

- * Filet de porc - Échalotes à la Bush 42 - Jus à la Bush Caractère
- * Suprême de poulet jaune - Figs au vinaigre balsamique et romarin
- * Tourneidos de bœuf - échalote confite au vin rouge - Sauce à la Bush de Nuits et vin de Bourgogne (**Supplément 3 € hors tva**)
- * Médailles de canard - Tatin de pomme - Sauce au jus de pomme et Poiregnac (Vergers de Barry et Distillerie Gervin) (**Supplément 4 € hors tva**)
- * Tourneidos de veau - Poêlée de champignons de saison - Jus corsé à la truffe (**Supplément 5 € hors tva**)
- * 1/2 Pigeon (Le pigeonneau des Collines) cuit à basse température et snacké - Tajine de légumes et abricot - Sauce aux épices des 1001 nuits, miel et vinaigre de bière (Brasserie de Brunehaut) (**Supplément 6 € hors tva**)
- *

(Tous nos plats sont servis avec pomme de terre et légumes sélectionnés selon offre du moment)

Fromages:

- * Halloumi mariné à la grecque - déclinaison de tomates - vinaigrette au vinaigre de tomate
- * Galets de camembert chaud panés - Pomme snackée et flambée au Calvados - Confit de poire. Brioche grillée
- * Brick de fromage de chèvre - Chutney de fruits secs - Salade croquante au vinaigre de Xères
- * Fromage bleu sur brioche et pickles de quetsche
- * ...

Desserts:

- * Ananas flambé au Rhum et Limoncello - Crumble de biscuit breton - Marshmallow grillé -
 - * Brioche perdue - Abricots au caramel et thym - Glace Rhumarkable et abricot (Atelier Saveurs)
 - * Fraises au poivre vert - Glace vanille Bourbon - Brisures de meringues
 - * Banane rôtie - Génoise à la framboise - Chocolat fondant chaud - Glace chocolat blanc - Eclats de pistache
 - * ...
- Possibilité de supprimer le dessert sur plancha et de le remplacer par un buffet desserts (supplément 6 € hors tva)

Prix au 01/01/2023. 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 (12%)**

Nos formules « Barbecues »

(Nombre minimum : 50 personnes)

(Formules disponibles d'avril à septembre)

Formule N°1 à 28,00 € hors tva :

Les brochettes Mixed-Grill (servies en 2 x) (\pm 300 grs) composées de porc et bœuf marinés, chipolata, merguez, jambon à l'os, boudin blanc, lard fumé et légumes.

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°2 à 32,00 € hors tva :

Entrecôte (ou contre-filet) de bœuf, filet pur de porc, magret de canard (tranchés devant vos invités) (\pm 300 grs).

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°3 à 32,00 € hors tva :

Comprenant par personne (\pm 300 grs) :

Pilon de poulet, noisette de selle d'agneau marinée, pavé de jambon à l'os aux herbes de Provence, merguez, Chipolata, steak de bœuf mariné, médaillon de filet pur de porc

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Pour toutes nos formules, possibilité d'ajouter pour un budget de 7,00 € hors tva par personne (*) :

Beurre maître d'hôtel, poêlée de légumes de saison (chaud), gratin dauphinois (chaud)
3 variétés de sauces chaudes (le tout servi en buffet)

(*) Dans le cas du supplément d'accompagnements chauds il est indispensable que nous assurions le service
La location des barbecues ainsi que l'énergie nécessaire à la cuisson est gratuite si une équipe de chez nous est présente pour assurer le service.

Les prix ne comprennent pas le service, ni le personnel pour la cuisson des viandes et le réapprovisionnement des accompagnements.

Prix au 01/01/2023. 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 (12%)