



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.

Attention qu'il nous est impossible d'être approvisionnés de certains produits en petites quantités.

D'autre part, contrairement à un restaurant, il est indispensable de choisir le même menu pour tous vos convives.

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.

ATTENTION : pour différentes raisons (manque à gagner, garantie d'hygiène, ...) nous n'assurons en aucun cas le service de plats ne provenant pas de notre établissement (zakouski, fromage, dessert, ...) Merci de votre compréhension.

Prix au 01/01/2024. 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

☞ Rouleau de printemps au saumon fumé et ananas. Vermicelle de légumes - Vinaigrette au jus de clémentine, soja et sésame	12,00 €
☞ Rillettes de colin et crevettes grises - saumon fumé - Sauce Aurore au Whisky	13,75 €
☞ Homard, joue de bœuf et poularde « comme un Pootjevleesch » - Salade fraîcheur et vinaigrette aux herbes et moutarde - Biscuit sablé à l'estragon	14,00 €
☞ Tartare de gambas - Jambon - Avocat - Mangue - Ananas ; Vinaigrette aux agrumes	14,00 €
☞ Trilogie de saumons et salade aux fruits exotiques : (en médaillon cuit à basse température, fumé, en rillettes)	15,00 €
☞ Soupe glacée de tomate - St Jacques, scampí - Olives - « Tartine » aux tapenades de légumes	15,00 €
☞ Le duo de saumon et homard en « Belle-Vue » à ma façon (version 3.0) (servi dans un verre)	20,00 €
☞ Carpaccio de Bresaola - Burrata au pesto rouge - Tuile de Parmesan	13,00 €
☞ Tartare de veau à la truffe - Chiffonnade de jambon italien - Céleri rave confit à l'huile d'olive - crème légèrement moutardée	14,00 €
☞ « Tartine russe » de foie gras - Gel de pomme verte et poire - Chutney de dattes et figues séchées au vinaigre de vin maison	16,00 €
☞ Assiette « Sud-Ouest » : autour d'une salade croquante multicolore aux noix : compressée de confit de canard aux pommes, praline de foie gras au pain d'épices, lardons de magret de canard fumé	18,00 €
☞ La grande assiette de dégustation "Prestige" (Assiette composée selon les inspirations et selon les produits du moment de 5 préparations différentes à base de produits de luxe (selon saison : foie gras, homard, crevettes grises, St Jacques, truffe, ris de veau, ...)	24,00 €

Les potages

* Velouté de tomate au cerfeuil	4,00 €
* Crème de courgette	4,00 €
* Crème de céleri rave aux petits légumes	4,00 €
* Velouté à la betterave et radis blanc	4,00 €
* Crème de chicons (en saison)	4,00 €
* Crème de chou-fleur aux bouquets de brocoli	4,00 €
* Velouté aux 6 herbes du jardin	4,00 €
* Velouté de volaille aux petits légumes « façon Waterzooï »	5,00 €
* Crème de tomate et ses ravioles du Royans	5,00 €
* Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés	5,00 €
* Velouté aux asperges bicolores (en saison)	5,00 €
* Velouté aux 2 saumons et ciboulette	7,00 €
* Velouté aux girolles et ris de veau	9,00 €

Les entrées chaudes

☞ Filet de sébaste poêlé - Céleri rave et fèves de soya - Curry rouge au lait de coco	12,50 €
☞ Scampí - Épices du sud - Courgette - Carotte	13,00 €
☞ Le turban de limande au safran local (« Le safran de B et ses 3 l » à Wasmes-A-B) et petits légumes - Miroir de crème d'épinards - Chips de légumes séchés multicolores	15,00 €
☞ Filet de loup de mer poêlé - Brunoise de courgettes, oignons rouges, céleri - Crème surette en marinrière de jus de moules	15,00 €
☞ Limande grillée farcie aux crevettes grises - Faux couscous de légumes - Beurre blanc aux carcasses de crevettes	15,00 €
☞ Le filet de maigre poêlé au beurre de ferme - Riz sauvage aux herbes et ail doux - Jus de viande corsé	15,50 €
☞ Escalope de saumon rôtie - Sauce veloutée au saumon fumé et pomme de terre - Gaufre feuilletée - Chantilly aux herbes - Pickles de légumes multicolores	16,00 €
☞ Dos de cabillaud rôti sur peau - Pleurotes et champignons de Paris en persillade - Sauce à la crème sûrette (Ferme de la Wardé) - Epeautre et sarrasin soufflés	17,50 €
☞ Raviole ouverte de poulet jaune, noisettes et jeunes oignons - Crème de maïs - Popcorn au paprika fumé	12,00 €
☞ Noisettes de volaille et scampí - Légumes-bouillon thaï au thé Matcha et citronnelle	13,00 €
☞ Risotto crémeux aux champignons - Sot-l'y-laisse de poulet - Râpures de Parmigiano	13,00 €
☞ Confit de canard façon Parmentier aux cèpes- Chips de panais	15,00 €
☞ Tatin d'oignons caramélisés- Aiguillettes de canard - Foie gras poêlé - Jus au Cognorange et Amer Gervin (Distillerie Gervin)	19,00 €
☞ Foie gras poêlé - Poire au vin rouge et épices - Pavé de brioche « brûlée »	19,00 €
☞ Médailles de ris de veau poêlés - Sauce veloutée de carottes et chantilly de petits pois - Chips de lard fumé	20,00 €

Les sorbets et « trous normands »

✱ Sorbet aux fraises, thé vert et jasmin	4,00 €
✱ Sorbet à la rhubarbe et aux framboises	4,00 €
✱ Sorbet à la rose	4,00 €
✱ Sorbet à la violette	4,00 €
✱ Sorbet au vin blanc, vanille et safran	4,50 €
✱ Sorbet au vin de Muscat	4,50 €
✱ Sorbet au vin rouge et crème de cassis	4,50 €
✱ Sorbet au vin de Maury et épices	4,50 €
✱ Sorbet à la mirabelle et liqueur de mandarine	4,50 €
✱ Sorbet « Mojito »	4,50 €
✱ Sorbet au Curaçao bleu et bonbon d'orange séché	4,50 €
✱ Sorbet à la framboise et betterave rouge ; petite pipette de vodka	4,50 €

Les plats principaux

- 🍴 « Tonnelet » de dinde - Poêlée de champignons de saison
- Crème de lardons et glacis d'échalote 15,00 €
- 🍴 Saltimbocca de dinde au jambon Serrano, tomate séchée, olives - Crème de lard fumé 16,00 €
- 🍴 Blanc de poulet jaune farci aux petits légumes et jambon d'Ardennes -
Jus court au beurre fumé 17,00 €
- 🍴 Les médaillons de filet pur de porc - Figues et châtaignes
au vinaigre balsamique et romarin 17,00 €
- 🍴 Filet pur de porc et sauce « Remariage » de la Bush de Nuits (Brasserie Dubuisson)
et vin de Bourgogne 17,00 €
- 🍴 Suprême de pintadeau - Poêlée de champignons de saison ; jus concentré 18,50 €
- 🍴 Suprême de pintade - Crème de pomme et poire au Poiregnac
(Vergers de Barry et distillerie Gervin) 18,50 €
- 🍴 Caille (désossée) farcie mijotée aux figues et Porto 20,00 €
- 🍴 Caille farcie aux fruits secs - Coulis de myrtilles et pickles de cranberries 20,00 €
- 🍴 Magret de canard - tajine de légumes aux abricots - Jus au miel et Raz El-Hanout 19,00 €
- 🍴 Pastilla de confit de canard au citron confit - Jus court au thym
- Païlasson de pomme de terre 19,50 €
- 🍴 Emincé de bœuf aux 1001 parfums (spécialité maison) 18,00 €
- 🍴 Tournedos de bœuf - Echalote et ail confits au beurre de ferme et Chant d'Eole -
Jus de bœuf corsé 20,50 €
- 🍴 Tournedos de bœuf - Fondue d'échalotes flambées à la Bush 42 (distillerie Gervin)
- Sauce à la Bush ambrée (Brasserie Dubuisson) 20,50 €
- 🍴 Tournedos de bœuf - Crème de champignons des bois -
Raviole croquante parfumée à la truffe 22,50 €
- 🍴 Noisettes d'agneau poêlées - Ris d'agneau croustillant - Sauce à la moutarde ancienne
et tomate séchée 19,00 €
- 🍴 Emincé de veau - Ratatouille méditerranéenne - Crème d'ail fumé 20,00 €
- 🍴 Médaillon de veau « comme un Orloff » au jambon Ganda et
fromage Tourpier (Cense Caillaux) - Duxelles de champignons de saison -
Jus de veau au beurre à l'ail 22,00 €
- 🍴 Tournedos et ris de veau poêlés - Pomme du moment pochée au curry léger (Vergers de Barry) -
Jus au vinaigre de cidre 24,00 €
- 🍴 Le « Pigeonneau des Collines » snacké sur lit de couscous perlé aux fruits secs - Cromesquis
croustillant de chair de pigeon et volaille - Jus au Raz-el-Hanout 22,00 €

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et légumes sélectionnés selon saison
Possibilité de gibier en saison : renseignez-vous !*

Les fromages

✦ L'assiette de 3 fromages (avec salade au vinaigre de framboises et huile de noix)	7,50 €
✦ L'assiette de 4 fromages (" " " ")	8,50 €
✦ L'assiette de 5 fromages (" " " ")	9,50 €
✦ Le buffet de fromages (125 grs par personne) <u>Uniquement servi en fin de repas</u> <i>Le buffet est accompagné de salades composées, vinaigrettes différentes, fruits frais, fruits secs, lardons, croutons, beignets... et petits pains spéciaux (minimum 20 personnes)</i>	13,50 €
✦ La tartelette de Brie sur fondue d'oignons à la moutarde de Meaux (chaud)	8,00 €
✦ La croustade au Camembert et pommes sur salade au vinaigre de cidre (chaud)	8,00 €
✦ Le toast au chèvre, salade au vinaigre de miel de lavande, allumettes de lardons fumés (chaud)	8,00 €

Les desserts

✦ La petite assiette gourmande (3 variétés + coulis et décorations)	9,00 €
✦ La grande assiette gourmande (5 variétés + coulis et décorations)	11,00 €
✦ Le gâteau de circonstance glacé ou génoise ou bavarois (décor spécial inclus)	8,50 €
✦ La tartelette tiède à la cassonade sur crème anglaise et glace vanille	8,50 €
✦ Le gâteau de sorbets, meringue et coulis multicolores	8,50 €
✦ La bombe mousseuse aux 3 chocolats sur sa crème anglaise	8,50 €
✦ La tarte au chocolat noir, crème anglaise à l'orange et sa glace au chocolat blanc	8,50 €
✦ La verrine de duo de mousses au chocolat blanc et noir, crumble de Spéculoos, petites pipettes de coulis de framboise et de fruits exotiques	9,00 €
✦ La dame blanche revisitée (Glace à la vanille Bourbon, crumble de cookies et riz soufflé, véritable crème chantilly et chocolat chaud maison (servis à part en saucières)	10,00 €
✦ La tatin « déstructurée » ; biscuits sablé, poêlée de pomme au caramel et beurre salé, glace vanille et Spéculoos, espuma de Calvados	10,00 €
✦ Le buffet de desserts (réductions de pâtisseries, macarons, panna cotta, cannelés bordelais, mousses au chocolat blanc et noir, salade de fruits, glaces et sorbets, ...) Décor personnalisé inclus (minimum 20 personnes)	13,00 €

Suppléments possibles pour le buffet de desserts :

* Option « Grand-Luxe » : fondue au chocolat, crêpes et gaufres de Bruxelles + choix de confitures, sucres, cassonade, sauce « Suzette », chocolat chaud, sirop d'érable, Chantilly, ...)

(obligation de service par nos soins)

+ 5,00 €/personne

* Option « Chaud-Show » : de délicieuses réductions de desserts traditionnels chauds, préparés devant vous (tarte tatin, moelleux au chocolat, crèmes brûlées)

(obligation de service par nos soins)

+ 5,00 €/personne

* Option « échoppe du berger » : toasts de pains différents (blanc, gris, brioché, aux noix, ...) et fromages traditionnels

(exemple : Brie, Fourme d'Ambert, Munster, Brillat-Savarin à la truffe, ...)

+ 5,00 €/personne

Suppléments ramenés à 4,00 € par option si vous en choisissez au moins 2

Si nous livrons le dessert et si le service est assuré par nos soins, le buffet café et infusions vous est offert

Prix au 01/01/2024. 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)