



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»

(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)

*La location de la plancha ainsi que l'énergie nécessaire à la cuisson sont comprises dans le prix
Les prix ne comprennent pas le service, ni le personnel pour la cuisson.
Devís complet sur demande.*

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

(Nombre minimum : 60 personnes.)

Obligation que nous livrons la partie « zakouskís » et la partie « dessert » en plus de la formule plancha

Le New-York roll à la libanaise :

Pain feuilleté « New-York roll » artisanal de la boulangerie Graines de Pains à Péruwelz, médaillon d'échine de porc confite à basse température et snackée sur plancha, fondue d'oignon et tomate aux épices Zataar, sauce à l'ail, salade composée « fraîcheur », pickles de légumes, chips multicolores

Formule N°2 à 32,00 € hors tva (hors service) (NEW):

(Nombre minimum : 60 personnes.)

Obligation que nous livrons la partie « zakouskís » et la partie « dessert » en plus de la formule plancha

Les « burgers en folie » (burgers de bœuf, volaille, saumon, snackés 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° 3 à 52,50 € hors tva (hors service) (prix de base, sujet à supplément selon vos choix dans la liste)

(Nombre minimum : 60 personnes.)

Obligation que nous livrions la partie « zakouskís » en plus de la formule plancha

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

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 filet 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 glacée de tomate et légumes croquants – Râpures de lard fumé – Mozzarella – Bruschetta à l'huile d'olive et duo de tapenades de légumes
- * Salade périgourdine : salade composée- allumettes de magret fumé- œuf de caille- Escalope de foie gras poêlée – vinaigrette au vinaigre et huile de noix **(Supplément 6 € hors tva)**

- * Brochette de scampi – tatin de légumes du sud – Sauce à la Patinette Gervin et paprika fumé
- * Filet de St Pierre – Effilochée de légumes – Beurre blanc aux crevettes grises
- * Galette de risotto façon paëlla – Gambas et moules – Coulis de chorizo
- * Raviole croustillante aux champignons – crème de cèpes et bolets – Chips de bacon
- * Pastilla de confit de canard « comme un Pulled pork » – griottes
- * Sot l'y-laisse de poulet – Légumes asiatiques – Bouillon thaï
- * Pavé de cabillaud – Légumes asiatiques – Bouillon thaï **(Supplément 3 € hors tva)**
- * Escalope de foie gras poêlée – Sauce aux fruits des bois – Crumble de Spéculoos **(Supplément 6 € 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 – Echalotes à la Bush 42 – Jus à la Bush Caractère
- * Suprême de poulet jaune – Figs au vinaigre balsamique et romarin
- * Tournedos de bœuf – échalote confite au vin rouge – Sauce à la Bush de Nuits et vin de Bourgogne **(Supplément 7 € hors tva)**
- * Médallions de canard – Tatin de pomme – Sauce au jus de pomme et Poiregnac (Vergers de Barry et Distillerie Gervin) **(Supplément 4 € hors tva)**
- * Tournedos de veau – Poêlée de champignons de saison – Jus corsé à la truffe **(Supplément 7 € 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
- * ...

Desserts:

- * Ananas flambé au Rhum et Limoncello – Crumble de biscuit breton – Marshmallow grillé –
- * Brioche perdue – Abricots au caramel et thym – Glace au rhum et raisins
- * Fraises poêlée 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 7,50 € hors tva)**

Nos formules « Barbecues »
(Nombre minimum : 60 personnes)

(Formules disponibles d'avril à septembre)

Obligation que nous livrons la partie « zakouskés » et la partie « dessert » en plus de la formule BBQ

Formule N°1 à 33,00 € 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 42,00 € 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 42,00 € 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 8,00 € 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)

La location des barbecues ainsi que l'énergie nécessaire à la cuisson sont comprises dans le prix

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

Prix au 01/01/2026. 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%)