



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 cuit 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.
Devis complet sur demande.

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

(Nombre minimum : 60 personnes.)

Obligation que nous livrions la partie « zakouskis » 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 confit 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 livrions la partie « zakouskis » et la partie « dessert » en plus de la formule plancha

Les « burgers en folie » (burgers de boeuf, 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 « zakouskis » 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 - Figues 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**)
- * Médallons de canard - Tatín 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
- * Bûche de fromage de chèvre - Chutney de fruits secs - Salade croquante au vinaigre de Xéres
- * ...

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 - Brûlure 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 disponible d'avril à septembre)

obligation que nous livrions la partie « zakouskis » 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, chïpolata, 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 :

Comportant 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, Chïpolata, 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%)**