



Olivier Claix

Traiteur - Organisateur de réceptions

Place de Pipaix 6
7904 PIPAIX
Tél / Fax : 069/66.69.36

www.traiteur-claix.com
olivier@traiteur-claix.com

Voici une série de 8 formules de repas conviviaux à enlever chez nous et à réchauffer par vos soins. Comprenant à chaque fois une partie « entrée-apéritive » et plat principal.

Ces formules sont prévues pour un minimum de 15 personnes.

Nous vous prêtons gratuitement le matériel nécessaire pour le maintien au chaud (bains-Marie) et éventuellement pour la réchauffe (four, casserole, ...)

Formule Italienne

- * Assortiment d'antipasti selon inspiration du moment (8 pièces/personnes) (servis sur plateaux)
- * Festival de pâtes gratinées :
 - Lasagne bolognaise
 - Cannellonis farcis à la viande - Sauce napolitaine
 - Gratin de Spirellis aux 4 fromages
 - Linguine à la crème et lardons fumés
 - Emmental et Parmesan râpé

Formule espagnole

- * Assortiment de tapas selon inspiration du moment (8 pièces/personnes) (servis sur plateaux)
- * Paëlla royale (fruits de mer, poulet, gambas, moules, langoustine, chorizo, ...)

Formule grecque

- * Salade grecque (salade, tomate, olives, concombre, piments, Dolmades, Tzaziki, Tarama, feuilles de vignes farcies, Féta, Scampis, ...) (présentation individuelle)
- * Moussaka

Formule montagnarde

- * Salade montagnarde (salade multicolore, jambon cuit, tome de montagne, champignons crus, ... vinaigrette à la truffe) (présentation individuelle)
- * Tartiflette, rondes de charcuteries, Salade composée

Formule japonaise

- * Poke Bowl (riz vinaigré, saumon cru et fumé, ananas, fèves de soya, vinaigrette au soya et sésame) (présentation individuelle)
- * Mini-brochettes de scampis, de bœuf, de volaille à cuire sur plaque Ti-Pan (prêtée gratuitement)
Nouilles asiatiques aux légumes croquants et sauce soya.

Formule chinoise

- * Salade de chou chinois, légumes, scampis, vinaigrette au soya et sésame (présentation individuelle)
- * Poulet au curry et lait de coco, porc à l'aigre-douce, saumon et colin aux légumes et champignons noirs
- Riz cantonnais

Formule régionale

- * Croquettes au fromage à raclette de la ferme de l'Épinette- salade colorée (à cuire en friteuse - ou sur demande préalable, pré-cuites par nos soins et à réchauffer au four)
- * Boulets à la saison Dupont (Brasserie Dupont à Tourpes)
Grenadins de dinde à la Pêche Melbush (Brasserie Dubuisson à Pipaix)
Blanquette de porc à l'ancienne parfumée à la Paix Dieu (Brasserie Caulier à Péruwelz)
Mijotée de pomme de terre à la crème (ferme Billouez) et petits légumes

Formule maghrébine

- * Houmous, tapenades de légumes, pain pita , salade de pois chiche, taboulé, scampi aux épices des 1001 nuits (présentation individuelle)
- * Tajine de poulet, boulettes, merguez, légumes, citron confit et Raz-el-Hanout
Semoule au beurre et épices de la Médina

Prix pour chacune de ces formules : 35 € htva (6%) par personne.

Ces formules sont prévues pour un minimum de 15 personnes.

Une caution de 100 € vous sera demandée en liquide pour le matériel (le jour de l'enlèvement). Cette caution vous sera restituée lors de retour du matériel propre

Possibilité de livraison chaude au-delà de 50 personnes avec supplément calculé selon lieu de livraison.

Prix au 01/01/2026

Ce tarif annule le précédent