



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 : 30 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 septembre)

Formule N°1 à 25,00 € hors tva (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 (NEW):

« Laissez-vous faire » : un menu en 6 services (élaboré en fonction des produits du moment et de vos envies) et entièrement cuisiné sur la plancha devant vos invités

Exemple de menu :

Légumes du sud snackés - beurre à l'ail - Moules, gambas, calamar -
Crème de paprika fumé et « Patinette » Gervin

Filet de St Pierre - Wok de nouilles asiatiques - Bouillon thaï

Foie gras de canard poêlé - Pomme caramélisée - Coulis de fruits rouges - Crumble de Spéculoos

Pièce de veau ou de bœuf ou de canard - Echalote confite - Jus au vin de Bourgogne et Bush de Nuits (Brasserie Dubuisson) - Gratin dauphinois - Légumes du moment

Fromage mariné - Petite salade à la grecque - Vinaigrette au vinaigre de tomate

Ananas flambé au Rhum et Limoncello - crumble sablé breton - Glace vanille - Marshmallow grillé



Prix au 01/01/2022. 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)

Nos formules « Barbecues »

(Nombre minimum : 30 personnes)

(Formules disponibles d'avril à septembre)

Formule N°1 à 22,00 € hors tva (minimum 30 personnes):

Jambon chaud, rôti longuement au four (aux herbes ou au miel) et/ou gigot d'agneau de 7 heures (l'un ou l'autre ou les 2 si vous êtes suffisamment nombreux)

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 24,00 € 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°3 à 26,00 € 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°4 à 26,00 € 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 6,00 € 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 01/01/2022. 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)