



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

Tarif buffets froids, buffets chauds, cocktails dînatoires, échoppes gourmandes



A tous les buffets, il est possible d'ajouter :

* Le buffet fromages (125 grs par personne) uniquement servi en fin de repas
(minimum 20 personnes) (Servi avec salades composées, fruits et petits pains divers) 10,50 €/personne

* 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) 10,50 €/personne

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) + 4,50 €/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) + 4,50 €/personne

* Option « échoppe du berger » : toasts de pains différents (blanc, gris, brioché, aux noix, ...) et fromages traditionnels (exemple : Brie, Fourme d'Ambert, Munster, Brillat à la truffe, ...)

+ 4,50 €/personne

Suppléments ramenés à 3,75 € par option si vous en choisissez au moins 2

Pour les buffets froids, la livraison est gratuite dans un rayon de 15 kms ; au-delà, comptez 1,50 € (hors tva 21%) par kilomètre supplémentaire (aller-retour)

Prix au 01/01/2020. 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 et les frais de livraison éventuels)

Buffets froids

Le buffet « Entrée » : 22,00 € hors T.V.A.

(à faire suivre d'un plat chaud) (Minimum 15 personnes)

- * Polenta au safran et Parmesan- médaillon de poisson « au vert » - mayonnaise de carotte
- * Crémeux de saumon - tapenade « Bruschetta » - moules et crevettes
- * Structure de crevettes grises - pickels de légumes multicolores
- * Colin et scampis « comme un Pootjevleesch » à la bière « Préface » (Brasserie Deforest)- sauce grelette à la moutarde ancienne
- * « Salade fraîcheur » au saumon fumé et fêta
- * Œufs brouillés - salami « chorizo » et Lomo aux épices
- * Praline de foie gras - pain d'épices - chutney de fruits rouges - gelée de vin de Muscat

- * L'assortiment de crudités de saison (5 variétés)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

Le buffet « antipasti à l'italienne » : 15,00 € hors tva (en formule dînatoire servie à l'apéritif)

22,00 € hors tva (en entrée)

26,00 € hors tva (en plat principal)

(Minimum 25 personnes)

- * Assortiment de légumes marinés (fonds d'artichaut, mini poivrons farci à la Ricotta, tomates au basilic, olives, petits oignons au vinaigre balsamique,...)
- * Vitello tonnato (veau mi-cuit + sauce « mayonnaise au thon) uniquement dans la formule « en plat principal »
- * Petits galets de polenta aux petits légumes et Parmesan
- * Feuillantines de jambon italien et billes de mozzarella marinées au basilic
- * Risotto « al funghi » et dés de volaille rôtis
- * Risotto à la tomate séchée et haddock fumé
- * Ronde de charcuteries italiennes (coppa , pancetta, Mortadelle)
- * Drapeau italien (tomate, copeaux de Parmigiano Reggiano et pâtes au pesto)
- * Panna cotta au foie gras sur confit de figues
- * « Tiramisu salé » à l'italienne (pain macéré au vinaigre Balsamique, crème de mascarpone aux épices à bruschettas , jambon de Parme)
- * Petits tortellini farcis et pipette de coulis de poivrons et tomate fraîche
- * **Salades de pâtes diverses (dans la version plat principal uniquement)**

Le buffet « tapas espagnols » : 15,00 € hors tva (en formule dînatoire servie à l'apéritif)

22,00 € hors tva (en entrée)

26,00 € hors tva (en plat principal)

(Minimum 25 personnes)

- * Tortillas de patatas
- * Pan an amboli (pain grillé frotté à l'ail et à la tomate fraîche arrosé d'huile d'olive)
- * Salami, Chorizo et fromage de montagne
- * Anchois marinés
- * Le gaspacho andalou
- * Fonds d'artichauts marinés, poivrons marinés, olives marinées, tomates séchées au basilic
- * Tapenades de légumes divers et toasts croquants
- * Salade de thon aux olives
- * Moules en vinaigrette de petits légumes
- * Pommes de terre à l'aioli
- * Jambon sec et fruits frais
- * Wrap au poulet-curry et au thon piquant

Ce buffet servi en entrée peut être suivi d'une véritable paëlla (volaille, moules, gambas, langoustines, chorizo, ...) pour un supplément de 16,00€ (hors tva) par personne.

Le buffet de fromages franco-belge : **16,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

(Spécialement pour anniversaires, « pendaison de crémaillère », soirée de mariage ou de communion,)

- * Ronde de fromages d'appellations française et belge (200 grs par personne)
- * Salades composées, ronde de vinaigrettes, fruits frais, fruits secs, lardons, croutons, beignets, ...
- * L'assortiment de petits pains spéciaux et le beurre

Le buffet «Terroir » : **19,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Assortiment de charcuteries, pâtés, rillettes, jambons, saucissons, ... (± 200 grs par personne)
- * Ronde de fromages d'appellations française et belge (± 100 grs par personne)
- * Salades composées, ronde de vinaigrettes, fruits frais, fruits secs, lardons, croutons, beignets, ...
- * L'assortiment de petits pains spéciaux et le beurre

La table « Breughélienne » : **23,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Assortiment de viandes froides, pilons de poulet, charcuteries, œufs farcis (± 300 grs par personne)
- * L'assortiment de crudités et féculents (sélectionnés selon la saison)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

Le buffet « Gourmand » : **36,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Polenta au safran et Parmesan- médaillon de poisson « au vert » - mayonnaise de carotte
- * Crémeux de saumon - tapenade « Bruschetta » - moules et crevettes
- * Structure de crevettes grises - pickels de légumes multicolores
- * Colin et scampis « comme un Pootjevleesch » à la bière « Préface » (Brasserie Deforest)- sauce grelette à la moutarde ancienne
- * « Salade fraîcheur » au saumon fumé et féta

- * Œufs brouillés - salami « chorizo » et Lomo aux épices
- * Rouleau de dinde moelleux - tartare de tomate, poivron rouge - olives
- * Fines tranches de porc « façon vitello tonnato »
- * Filet d'Ardennes fumé - poires pochées - bavarois au roquefort
- * Praline de foie gras - pain d'épices - chutney de fruits rouges - gelée de vin de Muscat
- * Batônnetts de bœuf snackés « Teryaki » - salade de chou chinois et céleri rave aux graines de sésame

- * L'assortiment de crudités et féculents (sélectionnés selon la saison)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

Le buffet « Traditions » : **37,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 15 personnes)

- * Le médaillon de saumon cuit à basse température
- * La tomate aux crevettes grises « revisitée »
- * La verrine de crabe sur lit d'avocat
- * La rosace de pêche et salade de thon
- * La ronde de poissons fumés
- * L'œuf poché sur son lit de macédoine de légumes et sauce Aurore

- * Le filet de boeuf aux herbes
- * La terrine du moment et son confit
- * Le jambon fumé et fruits frais de saison
- * Le jambon à l'os traditionnel et asperges vertes
- * Le carré de porc moelleux aux herbes de Provence
- * Les pilons de poulet au Paprika

- * L'assortiment de crudités et féculents (sélectionnés selon la saison)
- * Les sauces du moment
- * Le pain et le beurre

Le buffet « bassin méditerranéen » : **38,00 €** hors T.V.A.

(Minimum 30 personnes)

Il s'agit d'un buffet composé d'un mix du buffet antipasti à l'italienne (voir buffet antipasti) , du buffet tapas à l'espagnole (voir buffet tapas) et d'un salade-bar à la grecque (salade composée, queues de crevettes cuites, Féta, tarama, tzasiki, dolmades, citron, , tomates, olives, concombre, oignons, ...)

« Les échoppes gourmandes » : 37,00 € hors T.V.A
(certaines échoppes avec supplément ; le supplément s'entend par personne)

(Pour cette formule, il est indispensable que nous assurions le service sur place)

Nous vous proposons un vaste choix d'échoppes à thèmes différents, vous en sélectionnez 4 et vos invités « voyagent » de l'une à l'autre à leur guise. Il est possible de vous proposer d'autres échoppes (sushis, sur la route des épices, sur la route des vins, banc d'écailler,...) Renseignez-vous ou donnez-nous vos idées et nous créerons pour vous !

- * Echoppe « salade-bar » : Salades diverses, dés de jambon, scampis, croutons, œufs durs, pâté de campagne, rillettes de porc, tomates, maïs, concombre, vinaigrette
- * Echoppe « bienvenue dans mon potager » : Espumas de légumes (mousses aériennes au siphon), tartares et tapenades de légumes divers, Gaspachos divers.
- * Echoppe « cuisines du monde » : Taboulé libanais, houmous à la coriandre et falafels, bouillon thaï - scampis - poulet et légumes croquants, salade de poisson au citron vert-tomate à la Tequila-avocat
- * Echoppe grecque : Salade grecque (tarama, dolmades, gambas, feta, olives,...) + moussaka
- * Echoppe « cappuccino soup » : **Par exemple** : crème de carotte et espuma aux petits pois-lardons ; velouté aux champignons - crème de lait-cacao amer ; bisque de crevettes au Whisky et mousse au piment d'Espelette, ...
- * Echoppe « antipasti » : Assortiments d'antipasti à l'italienne (voir buffet « antipasti »)
- * Echoppe italienne : Festival de pâtes (≧ variétés de sauces différentes. Ex : bolognaise, Carbonara, fruits de mer et épinards, gorgonzola, al funghi,...) + gruyère et parmesan
- * Echoppe marocaine : Couscous royal (merguez, boulettes d'agneau, pilon de poulet)
- * Echoppe chinoise : Porc à l'aigre douce, Poulet au curry et petits légumes au lait de coco, riz cantonnais
- * Echoppe fermière : Jambon à l'os rôti au miel et épices, pilons de poulet aux champignons, pommes de terre persillées
- * Echoppe espagnole : Tapas froids divers (voir buffet tapas) **OU** la véritable paella (poulet, langoustines, moules, chorizo, gambas,...)
- * Echoppe franco-belge : Mini boulets liégeois « sauce lapin », waterzooï de poisson à la gantoise, coq au vin, gratin dauphinois, pommes de terre persillées, poêlée de légumes du moment.
- * Echoppe « Fritkot » : petits cornets de frites, nuggets de volaille croquants, tartare maison, mayonnaise et ketchup
- * Echoppe « pizzas » : assortiment de pizzas diverses (jambon-fromage, thon-anchois-poivrons, 4 fromages, ...)
- * Echoppe « mini-burgers, bruchettas et petits croque-monsieur » : burgers de saumon à l'aneth et sauce à l'ail, de volaille au maïs et sauce curry, de bœuf et sauce piquante, bruchettas aux petites noix de St Jacques et aux scampis, croque-monsieur divers (à l'italienne, à la truffe et jambon d'Ardennes, ...)
- * Echoppe Fast-food « de luxe » (+4€) : Composez vous-même votre burger : pain artisanal (Graines de pain) + burgers de bœuf et volaille + salade, crudités, tapenades de légumes, sauces, condiments, ... + petits cornets de frites
- * Echoppe « bières régionales » (+4€) : 2 plats à la bière à choisir parmi : Mijotée de bœuf aux carottes et Moïnette, grenadins de volaille à la Préface-lardons-champignons, pavés de jambon braisés à la Diôle et petits légumes, noisettes de porc à la moutarde ancienne et Brunehaut blonde, aiguillettes de canard à la Pêche Melbush et pickles d'abricot, fricadelles à la Paix-Dieu + poêlée de légumes du moment + écrasée de pomme de terre au beurre
- * Echoppe « barbecue » (+4€) : Assortiment de mini-brochettes grillées au barbecue (bœuf, volaille, agneau,...) riz créole et sauce tomate à la provençale. (ou pommes de terre en chemise et salade-bar)
- * Echoppe scandinave (+4€) : assortiments de poissons cuits, fumés, marinés, crudités, salade de betteraves aux pommes, blinis + crème citronnée, sauces cocktail et mayonnaise
- * Echoppe américaine (+4€) : Steaks grillés sur poêlée de champignons, poulet aux épices Tex-Mex, pommes de terre rissolées et tomates grillées
- * Echoppe « montagnarde » (+4€) : Véritable raclette, charcuteries et jambon de montagne, pommes de terre en chemise, salade composée
- * Echoppe « périgourdine » (+4€) : Salade folle de magret fumé aux fruits rouges, pralines de foie gras de canard au pain d'épices, salade de gésiers confits aux petits légumes et noix
- * Echoppe « petits vol-au-vent » (+4€) : « Vol-au-vent » de ris de veau aux asperges, de volaille à la moutarde de Meaux, de poissons « à la Normande »
- * Echoppe japonaise (+4€) : Nouilles japonaise aux champignons noirs, et divers poissons, viandes et volaille cuits devant vous sur Té-pan Yaki
- * Echoppe « carpaccio » (+€€) : carpaccio de bœuf, de saumon, de St Jacques et tout un assortiment d'accompagnements (huiles diverses, câpres, tomates marinées, jus de citron, vinaigre balsamique, condiments divers, ...)

Spécialement pour vos soirées de mariages, d'anniversaire,...

« Festival » de quiches, pizzas, croque-monsieur, bruschettas et tartelettes en tout genre :

16,00 € hors T.V.A.

(Minimum 25 personnes)

Nous sélectionnons les variétés selon la saison et les offres du moment et nous nous engageons à vous proposer une gamme la plus étendue possible

Exemple : Quiche lorraine, aux oignons, aux poireaux, aux 4 fromages, au fromage de chèvre -tomate et basilic, tourte au Maroilles, tarte flambée à l'alsacienne (crème et lardons), tartelette aux champignons, bruschettas aux scampis ou aux St Jacques, pizzas 4 fromages, croque à l'italienne, croque à la truffe, croque au fromage frais et saumon fumé, ...

La formule « fin de soirée » : pizzas : 10,00 € hors tva
(Pour cette formule, il est indispensable que nous assurions le service sur place)

Grandes plaques de pizzas diverses découpées sur planches devant vos invités
Ex : 4 fromages, jambon-fromage-olives, western, thon et poivrons + beurre à l'ail, ...

L'échoppe « petits en-cas de fin de soirée » : 10,00 € hors T.V.A

Buffet dressé dans un coin de la salle et composé d'un assortiment de pains « surprises », navettes garnies, petites verrines salées.

A cette formule, possibilité de rajouter:

- * Petits cornets de frites, mayonnaise et ketchup (petits cornets en bois) 3,00 € par personne
- * Soupe à l'oignon, biscottes et gruyère 2,50 € par personne
- * Possibilité d'inclure une touche sucrée (macarons, verrines, mignardises, mousses au chocolat, ...): + 1,20 € hors tva/pièce

Les échoppes gourmandes « fin de soirée » : 16,00 € hors T.V.A

(Pour cette formule, il est indispensable que nous assurions le service sur place, sauf pour les échoppes « charcutière » et « du berger »)

2 échoppes à choisir parmi :

- * L'échoppe mini-burgers de bœuf et volaille et petits cornets de frites
- * Les petits cornets de pâtes et duo de sauces : bolognaise et Gorgonzola (autre choix possible)
- * L'échoppe « du berger » : toasts de pains divers et assortiment de fromages
- * L'échoppe « charcutière » : petits pains divers et assortiment de charcuteries
- * L'échoppe wok de nouilles japonaises au poulet et légumes + sauce aigre-douce et sauce soya
- * L'échoppe Bouillon thaï, scampis, sot-l'y-laisse de poulet, légumes croquants
- *

Cocktail « dînatoire » : 40,00 € hors Tva

(Pour cette formule, il est indispensable que nous assurions le service sur place ; personnel à compter en plus)
(Minimum 30 personnes)

Voici un cocktail composé d'une vingtaine de dégustations froides et chaudes, salées et sucrées qui, servies les unes après les autres composent un menu à part entière !!! Cette formule évolue au fil des saisons selon les offres du marché, mais nous tenons bien entendu compte de vos désirs et envies particulières !

Prix au 01/01/2020. 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 et les frais de livraison éventuels)