



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

Carte des plats pour un service à table

Voici un aperçu des différents plats que nous pouvons réaliser pour vous; servez-vous en pour composer vos menus, mais n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement, conseil ou changement que vous désiriez. Bien sûr, nous sommes à l'écoute de toutes vos suggestions.

Contactez-nous pour un devis gratuit et sans engagement !

Cette carte peut bien entendu varier en fonction des produits de saison et les prix peuvent devoir être adaptés en fonction des fluctuations du marché.

Certains plats ne peuvent pas être réalisés pour un petit nombre de convives, par contre, certains de ces plats ne seront pas réalisables pour un grand nombre si le matériel disponible pour la réchauffe n'est pas adapté ! Renseignez-vous !

ATTENTION : au vu de différents problèmes rencontrés dernièrement, nous ne servirons dorénavant plus aucun plat ne provenant pas de notre établissement (zakouski, fromage, dessert, ...) Merci de votre compréhension.

Prix au 01/01/2018. 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)

Les entrées froides

	✧ Rillettes de poisson sur lit de poireau cru à la moutarde et citron vert ; crème de saumon fumé ; asperge verte	9,25 €
	✧ Cœur de filet de colin confit à l'huile d'olive, taboulé à la chlorophylle d'herbes ; « Vierge » de tomate - câpres - oignon jeune. Sauce Yuzu-yaourt	10,00 €
NEW	✧ Compressée de rouget basilic, olive, aioli ; tartare de tomate et ciboule- mayonnaïses de légumes	11,00 €
NEW	✧ Tartare de gambas - jambon - mangue - ananas ; vinaigrette gingembre-piment à la japonaise	12,00 €
	✧ Tartare aux 2 saumons - Brunoise de fenouil, céleri branche, Granny Smith, vieux Bruges et pignons de pin - Chantilly et gelée de Whisky tourbé	12,00 €
	✧ Boudin d'écrevisse sur carpaccio de carotte et courgette en marinade de soya, graines de sésame grillées et curry de Madras	12,00 €
	✧ Avocat - tomate - gambas ; coulis « Bloody-Mary » à l'eau de vie de céleri	12,00 €
	✧ Baluchon de saumon fumé - salade de poisson et crevettes grises ; sauce bisquée à l'Armagnac	12,50 €
	✧ « Comme un sushi » (thon fumé, bœuf mariné, saumon mi-cuit laqué ; gelées de wasabi et soya ; riz parfumé, algues Wakamé ; pickels de légumes)	13,50 €
	✧ Trilogie de saumons et salade aux fruits exotiques : en médaillon cuit à basse température, fumé, en rillettes au homard	14,00 €
	✧ Escalope de saumon en « Belle-vue » à ma façon (Médaille de saumon cuit à basse température, tomate crevettes grises revisitée, œuf poché sur lit de macédoine de légumes, duo de sauces)	14,00 €
	✧ Panna cotta de chou-fleur ; rosace de Bresaola - fromage « Tête des Moines »	9,00 €
	✧ Tartare de veau, jambon de Parme, tomate marinée, câpres, échalote, olive, Parmigiano ; sauce moutardée	11,00 €
NEW	✧ Mozzarella « injectée tomate-basilic » - jambon de Bayonne - poivron - condiments	13,00 €
	✧ « Compressée » de confit de canard et pommes caramélisées ; salade frisée aux lardons de magret fumé, praline de foie gras au pain d'épices, faux caviar aux fruits de la passion	13,00 €
	✧ Eventail de magret de canard fumé et pralines de foie gras au pain d'épices ; duo de coulis de framboise et d'abricot	13,00 €
NEW	✧ Foie gras-café-chutney d'échalote à l'orange et piment de Jamaïque-baba au Rhum	15,00 €
NEW	✧ La grande assiette de dégustation "Prestige" - médaillon de foie gras artisanal, gelée de café-chutney échalote-orange-baba au Rhum - feuillantine de Bresaola, mozzarella Di Buffala marinée au pesto rouge, pipette de pesto vert - rillettes de poisson aux crevettes grises et saumon fumé - velouté glacé de céleri rave à la truffe noire - méli-mélo de salade d'herbes fraîches, homard, fruits exotiques	18,00 €

Les potages

	* Velouté de tomate au cerfeuil	2,25 €
	* Crème de courgette	2,25 €
	* Crème de céleri rave aux petits légumes	2,25 €
	* Crème de chicons (en saison)	2,75 €
	* Crème de chou-fleur aux bouquets de brocoli	2,75 €
	* Velouté aux 6 herbes du jardin	2,75 €
	* Velouté à la cressonnette	2,75 €
	* Velouté de volaille aux petits légumes « façon Waterzooï »	2,75 €
	* Crème de tomate et ses ravioles du Royans	3,00 €
	* Velouté aux champignons blonds	3,00 €
	* Velouté aux asperges bicolores	3,50 €
	* Velouté aux 2 saumons et ciboulette	3,75 €
	* Velouté aux girolles et ris de veau de cœur	4,50 €

Les entrées chaudes

	☞ Croustade feuilletée de sole-limande ; orange-asperge	10,00 €
	☞ Limande « soufflée » aux écrevisses, beurre blanc aux fines herbes	11,00 €
	☞ Ecrasée de pomme de terre à la truffe - scampì au jus de viande et petits légumes	13,00 €
NEW	☞ Cœur de filet de cabillaud-velouté de carottes-Chantilly de petits pois-chîps de lard fumé	13,50 €
	☞ Médaillon de saumon à la plancha, champignons de Paris; sauce à la Bush de Charmes et beurre fumé (brasserie Dubuisson)	13,50 €
NEW	☞ Filet de St Pierre poêlé-balluchon de crabe des neiges-risotto de riz vénéré ; Beurre blanc à la tomate	14,00 €
	☞ « Presque une bouillabaisse » (lotte, cabillaud, rouget, gambas, moules)	16,00 €
NEW	☞ Noisettes de volaille et scampì - Légumes-bouillon thaï au thé Matcha et citronnelle	11,00 €
NEW	☞ « Bun's » feuilleté - sot-l'y-laisse de poulet - moutarde de Meaux-estragon	11,00 €
	☞ « Parmentier » de confit de canard aux cèpes, écrasée de pomme de terre à la ciboulette et crumble aux pignons de pin	14,00 €
NEW	☞ Tatin d'oignon - aiguillettes de canard - jus au Cognorange et Amer Gervin	14,00 €
	☞ « Comme un burger » : brioche - confit de framboise; pomme et foie gras poêlés jus de canard au vinaigre de vin artisanal aux fruits rouges	15,00 €
NEW	☞ Ris de veau croustillant-crème de cèpes et duxelles de champignons blonds- champignons « boutons » au curcuma ; jus de veau crémé	17,00 €

Les sorbets et « trous normands »

	✱ Sorbet aux airelles	2,50 €
	✱ Sorbet à la fleur d'hibiscus	2,50 €
	✱ Sorbet aux fraises, thé vert et jasmin	2,50 €
	✱ Sorbet à la rhubarbe et aux framboises	2,50 €
	✱ Sorbet à la rose	2,50 €
	✱ Sorbet au coquelicot	2,50 €
	✱ Sorbet à la violette	2,50 €
	✱ Sorbet aux figues	2,50 €
	✱ Sorbet au vin blanc, vanille et safran	3,00 €
	✱ Sorbet au vin de Muscat	3,00 €
	✱ Sorbet au vin rouge et crème de cassis	3,00 €
	✱ Sorbet au vin de Maury et épices	3,00 €
	✱ Sorbet à la mirabelle et liqueur de mandarine	3,00 €
	✱ Sorbet « Mojito »	3,50 €
NEW	✱ Sorbet Gin-Tonic (Gin Charisma de la distillerie Gervin)	3,50 €
	✱ Sorbet au Curaçao bleu et bonbon d'orange séché	3,50 €
	✱ Sorbet à la framboise et betterave rouge ; petite pipette de vodka	3,50 €
	✱ Soupe de fraises et sorbet aux fruits de la passion	3,75 €

Tous nos sorbets sont fabriqués dans la maison

Les plats principaux

	🍷 Pavé de jambon rôti au miel, thym, romarin, graines de moutarde et lavande	11,50 €
	🍷 Tronçons de dinde cuits lentement - ananas snacké - déglacage au Mojito	13,00 €
NEW	🍷 Blanc de poularde - poêlée de champignons - crème de lardons et glacis d'échalote	13,50 €
	🍷 Noisettes de poularde - chutney de tomate et framboises ; jus au vinaigre de Kriek	13,50 €
NEW	🍷 Râble de lapin farci « comme à Tournai » - pomme et foie gras poêlés ; sauce à la bière brune de Brunehaut et sirop de Liège	15,00 €
NEW	🍷 Magret de canard-céréales à l'indienne - pickles d'abricot et quetsche ; coulis de pêche blanche et mirabelle	15,50 €
NEW	🍷 Magret de canard - structure de céleri rave - jus corsé aux noix	15,50 €
	🍷 Suprême de pintadeau - poêlée de champignons de saison ; jus concentré	15,50 €
	🍷 Suprême de pintadeau - poêlée de pommes flambées au Calvados ; sauce au Cidre vieux	15,50 €
	🍷 Caille (désossée) farcie mijotée aux figues	17,50 €
	🍷 Caille (désossée) farcie aux petits légumes multicolores ; jus aux herbes	17,50 €
NEW	🍷 Filet de porc - lard salé braisé au vin rouge - légumes de saison et pickels d'oignon rouge ; Jus corsé au chorizo	14,50 €
	🍷 Filet pur de porc et sauce « Remariage » de la Bush de Nuits et vin de Bourgogne	14,50 €
	🍷 Duo de filet pur de porc et joue confite sur tombée d'échalote au vin blanc	15,00 €
	🍷 Porc « Orloff » décomposé : Le porc en médaillons - Champignons et filet d'Ardennes en roulé moelleux - Croquette de risotto aux cèpes - Sauce au fromage de chèvre et lardons	16,50 €
	🍷 Emincé de bœuf aux 1001 parfums (spécialité maison)	15,00 €
	🍷 Emincé de bœuf au Gorgonzola ; poire pochée au Sauternes et épices	15,00 €
	🍷 Tournedos de bœuf- Coulis d'ail noir - Echalote confite au vin rouge, gousses d'ail au safran	17,00 €
	🍷 Tournedos de bœuf ; fondue d'échalotes flambées à la Bush 42 (distillerie Gervin) ; sauce à la Bush ambrée (Brasserie Dubuisson)	17,00 €
	🍷 Noisettes de selle d'agneau marinées aux parfums des 1001 nuits	16,00 €
	🍷 Filet d'agneau, merguez artisanale aux graines de fenouil ; « faux couscous » de boulgour ; jus au vadouvan	18,00 €
	🍷 Emincé de veau-ratatouille méditerranéenne ; crème d'ail légère	17,00 €
NEW	🍷 Tournedos de veau ; poêlée de légumes anciens ; fond de veau à la sarriette et pointe de curry	17,00 €
	🍷 Tournedos de veau cuit à basse température ; crème de cèpes et origan	17,00 €

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et légumes sélectionnés selon saison
Possibilité de gibier en saison : renseignez-vous !*

Les fromages

- ✦ L'assiette de 3 fromages (avec salade au vinaigre de framboises et huile de noix) 6,50 €
- ✦ L'assiette de 4 fromages (" " " ") 7,00 €
- ✦ L'assiette de 5 fromages (" " " ") 7,50 €
- ✦ Le buffet de fromages (125 grs par personne) uniquement servi en fin de repas 9,50 €
Le buffet est accompagné de salades composées, vinaigrettes différentes, fruits frais, fruits secs, lardons, croutons, beignets,... et petits pains spéciaux (minimum 20 personnes)
- ✦ La tartelette de Brie sur fondue d'oignons à la moutarde de Meaux (chaud) 6,75 €
- ✦ La croustade au Camembert et pommes sur salade au vinaigre de cidre (chaud) 6,75 €
- NEW ✦ Le toast au chèvre, salade au vinaigre de miel de lavande, allumettes de lardons fumés (chaud) 6,75 €

Les desserts

- ✦ La petite assiette gourmande (3 variétés + coulis et décorations) 6,00 €
- ✦ La grande assiette gourmande (5 variétés + coulis et décorations) 7,50 €
- ✦ L'assiette « des 5 minis » :
tatin, moelleux chocolat, panna cotta, cannelé bordelais, crème brûlée 7,50 €
- ✦ Le gâteau de circonstance glacé ou génoise ou bavarois (décor spécial inclus) 6,50 €
(parfums au choix : 3 chocolats, poire-café, poire-chocolat, crème-fraîche et fruits, orange de Floride et Grand-Marnier, glace vanille-chocolat, vanille-fraises, vanille-praliné, ...)
- ✦ La tartelette tiède à la cassonade sur crème anglaise et glace vanille 6,50 €
- ✦ Le gâteau de sorbets, meringue et coulis multicolores 6,50 €
- ✦ La croûte sablée aux fraises et framboises sur coulis de fruits frais (en saison) 6,50 €
- ✦ La bombe moussue aux 3 chocolats sur sa crème anglaise 6,50 €
- ✦ La tarte au chocolat noir, crème anglaise à l'orange et sa glace au chocolat blanc 6,50 €
- ✦ La verrine de duo de mousses au chocolat blanc et noir, crumble de Spéculoos, petites pipettes de coulis de framboise et de fruits exotiques 6,50 €
- ✦ Le soufflé glacé au chocolat et liqueur noisettes-coffee (Distillerie Gervin) 6,50 €
- NEW ✦ La tatin « déstructurée » ; biscuits sablé, poêlée de pomme au caramel et beurre salé, glace vanille et cannelle, pipette et espuma de Calvados 7,50 €
- NEW ✦ L'ananas dans tous ses états : en sorbet au piment de Jamaïque, en cappuccino « Rhum-vanille », en tartare aux fruits exotiques, en brochette caramélisée au romarin (minimum 15 personnes) 8,00 €
- ✦ Le buffet de desserts (réductions de pâtisseries, macarons, panna cotta, cannelés bordelais, mousses au chocolat blanc et noir, salade de fruits, glaces et sorbets, ...) (minimum 20 personnes) 9,50 €/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-Savarin à la truffe, ...) + 4,50 €/personne

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

Tous nos gâteaux et buffets sont décorés gratuitement selon vos désirs (Décor personnalisé)

Si nous livrons le dessert et si le service est assuré par nos soins, le buffet café et infusions vous est offert

Prix au 01/01/2018. 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)