



**Olivier Claix**  
**Traiteur - Organisateur de réceptions**

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

[www.traiteur-claix.com](http://www.traiteur-claix.com)  
e-mail : [olivier@traiteur-claix.com](mailto: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 01/01/2020. 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)



### Les entrées froides

- 🍷 Avocat – Tomate – Colin ; coulis « Bloody-Mary » à l'eau de vie de céleri 9,00 €
- 🍷 Carpaccio de bœuf – Thon en tartare et en tataki – Raviole au céleri rave  
– Marinade au soya, sésame et gingembre 11,00 €
- 🍷 Compressée d'aile de raie aux fines herbes – Gelée de vinaigre de vin  
– Condiment « vierge » de tomate et pistaches 11,00 €
- 🍷 « Comme une tomate-crevettes » : Structure de crevettes grises – Tomate-basilic thaï  
– Feta – Croquette aux crevettes grises 12,00 €
- 🍷 Cœur de saumon fumé – Asperges – Tomate – Crème moutardée au citron  
– Tuile de Parmesan 12,00 €
- 🍷 Tartare de gambas – Jambon – Mangue – Ananas ; Vinaigrette aux agrumes 12,00 €
- 🍷 Baluchon de saumon fumé – Salade de poisson et écrevisses, sauce bisque à l'Armagnac 12,00 €
- 🍷 Gâteau de homard et écrevisses – Taboulé aux pétales de rose, bleuet  
et poivre vert de Sichuan – Granny Smith, radis et crème au raifort. 12,50 €
- 🍷 Trilogie de saumons et salade aux fruits exotiques :  
en médaillon cuit à basse température, fumé, en rillettes au homard 14,00 €
- 🍷 Le saumon en « Belle-Vue » à ma façon (version 3.0) (servi dans un verre) 14,00 €
- 🍷 Le homard en « Belle-Vue » à ma façon (version 3.0) (servi dans un verre) (hors tva 21%) 20,00 €
  
- 🍷 Mozzarella di bufala – Légumes croquants – Râpures de lardon fumé  
– Soupe glacée de tomate – Huile de basilic 9,00 €
- 🍷 Salade folle aux noisettes de volaille cuites à basse température – Pickles de pleurotes  
– Ail confit – Oeuf poché 10,00 €
- 🍷 Tartare de veau, jambon de Parme, tomate marinée, câpres, échalote, olive  
– Parmigiano Reggiano ; sauce moutardée 11,00 €
- 🍷 Assiette « Sud-Ouest » :  
autour d'une salade croquante multicolore aux noix : compressée de confit de canard aux pommes  
caramélisées, praline de foie gras au pain d'épices, lardons de magret de canard fumé 12,50 €
- 🍷 Foie gras – Gelée de BeePee's (Dard-Dard SRL) – Pétales d'oignon et confit au safran (Säor)  
et miel (Bee&you) – Yaourt grec  
– Brioche semi-feuilletée à la fleur de sel (Boulangerie Graines de pain) 15,00 €
- 🍷 La grande assiette de dégustation "Prestige" 18,00 €
  - médaillon de foie gras artisanal, crémeux au citron, champignon de Paris cru
  - Soupe glacée de tomate et légumes croquants – râpures de lard fumé - huile de basilic - Mozzarella Di Bufala
  - Saint Jacques marinées à la Tartufata
  - Cœur de saumon fumé, asperge, crème moutardée – tuile de Parmigiano Reggiano
  - Salade de poisson blanc (selon arrivage) et crevettes grises

### Les potages

- \* Velouté de tomate au cerfeuil 2,25 €
- \* Crème de courgette 2,25 €
- \* Crème de céleri rave aux petits légumes 2,25 €
- \* Velouté à la betterave et radis blanc 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 €
- \* Le velouté aux champignons blonds et allumettes de lardons fumés 3,50 €
- \* Velouté aux asperges bicolores 3,50 €
- \* Velouté aux 2 saumons et ciboulette 3,75 €
- \* Velouté aux giroles et ris de veau de cœur 4,50 €

### Les entrées chaudes

☞ Fine tarte feuilletée aux légumes du sud - Daurade sébaste et rouget - Crème d'ail et paprika fumés, Pastis Patinette (Distillerie Gervin)	10,00 €
☞ Sole-limande - Orange - Asperge - Crevettes grises - Galette feuilletée pur beurre	11,00 €
☞ Scampí - Epices du sud - Courgette - Carotte	11,00 €
☞ Escalope de saumon rôtie au lard fumé - Choucroute adoucie à la crème et aux pommes. Beurre blanc à l'échalote	11,50 €
☞ Risotto crémeux aux fruits de mer et jeunes pousses d'épinards - Filet de St Pierre poêlé - Céleri rave fritt	12,00 €
☞ Filet de plie - Purée et couscous de chou-fleur - Sauce à l'arête - Mayonnaise à l'ail noir	12,00 €
☞ Cœur de filet de cabillaud-velouté de carottes-Chantilly de petits pois-Chips de lard fumé	13,50 €
☞ « Presque une bouillabaisse », beurre moussoux de rouille (Poissons et fruits de mer selon arrivage)	14,00 €
☞ Noisettes de volaille et scampí - Légumes-bouillon thaï au thé Matcha et citronnelle	11,00 €
☞ Risotto aux cèpes - Sot-l'y-laisse de poulet - Chips de lard fumé - Rapée de vieux Bruges	11,00 €
☞ Confit de canard façon Parmentier aux cèpes- Chips de panais	11,00 €
☞ Blanquette de joue de porc à l'ancienne au Riesling	11,50 €
☞ Tatin d'oignon - Aiguillette de canard - Foie gras poêlé - Jus au Cognorange et Amer Gervin (Distillerie Gervin)	13,00 €
☞ Ris de veau mijoté au poireau et Bourgogne blanc « à la façon du père Michel »	17,00 €

### Les sorbets et « trous normands »

* Sorbet à la fleur de sureau	3,00 €
* 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 €
* Sorbet Gin-Tonic (Gin Charismatic 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 €
☒ « Tonnelet » de dinde - Tartelette sablée à l'oignon, mirabelles et romarin - Jus à la fleur d'hibiscus	12,00 €
☒ Poulet jaune - Ananas à la créole - Légumes glacés - Épices tandoori - Gaufre de pomme de terre aux graines de fenouil et de cumín	13,50 €
☒ Suprême de poulet - Poêlée de champignons de saison - Crème de lardons et glacis d'échalote	13,50 €
☒ Pastilla de confit de canard au citron confit - Jus court au thym - Paillasson de pomme de terre	15,50 €
☒ Magret de canard - Pickles d'abricot et quetsche - Sauce à la Pêche Melbush (Brasserie Dubuïsson)	15,50 €
☒ Magret de canard - tajine de légumes aux abricots - jus au miel, thym et carotte	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 €
☒ 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	14,50 €
☒ Emincé de bœuf aux 1001 parfums (spécialité maison)	15,50 €
☒ Tournedos de bœuf - Fondue d'échalotes flambées à la Bush 42 (distillerie Gervin) - Sauce à la Bush ambrée (Brasserie Dubuïsson)	17,50 €
☒ Tournedos de bœuf - Croquette de carbonnade à la Bush « Prestige » (Brasserie Dubuïsson) - Fondue d'épinards et roquette	20,00 €
☒ Noisettes de selle d'agneau - Sauce « comme une béarnaise » à l'alcool d'estragon (Distillerie Gervin) - Tatin de fenouil et feta (Fromagerie Cange)	17,00 €
☒ Filet d'agneau - Haricots, fèves, pois chiche, carotte - Pesto	18,00 €
☒ Emincé de veau - Ratatouille méditerranéenne - Crème d'ail légère	17,00 €
☒ Médaillon de veau - Croquette de risotto aux giroles - « Jus court » à l'essence de cèpes - Tomate cerise marinée « comme un Bloody-Mary »	18,00 €
☒ Tournedos et ris de veau poêlés - Pomme du moment pochée au curry léger (vergers de Barry) - Jus au vinaigre de cidre	20,50 €

*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 €
- ✦ L'assiette de fromages « Fraîcheur » de chez *Jacquy Cange* :  
chèvre à l'Apérol - Kumquat confit, tomme grillée - Confit de cerises à la réglisse,  
« Le villée » - Crèmeux citron et gelée d'Intemporia Citron vert (*Distillerie Gervin*) 7,50 €
- ✦ Le buffet de fromages (125 grs par personne) uniquement servi en fin de repas 10,50 €  
*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 €
- ✦ 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) 6,50 €
- ✦ La grande assiette gourmande (5 variétés + coulis et décorations) 9,00 €
- ✦ L'assiette « des 5 minis » :  
tatin, moelleux chocolat, panna cotta, cannelé bordelais, crème brûlée 9,00 €
- ✦ Le gâteau de circonstance glacé ou génoise ou bavarois  
(décor spécial inclus) (*Eric Lebourgeois*) 7,00 €
- ✦ 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 bombe mousseuse 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 Noisette-Coffee (*Distillerie Gervin*) 6,50 €
- ✦ La dame blanche revisitée (Glace à la vanille Bourbon, crumble de cookies et riz soufflé, véritable crème chantilly et chocolat chaud maison. (servis à part en saucières) 7,50 €
- ✦ La tatin « déstructurée » ; biscuits sablé, poêlée de pomme au caramel et beurre salé, glace vanille et cannelle, pipette et espuma de Calvados 8,00 €
- ✦ 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) 9,00 €
- ✦ Le buffet de desserts (réductions de pâtisseries, macarons, panna cotta, cannelés bordelais, mousses au chocolat blanc et noir, salade de fruits, glaces et sorbets, ...) Décor personnalisé inclus (minimum 20 personnes) 10,50 €

### 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**

Si nous livrons le dessert et si le service est assuré par nos soins, le buffet café et infusions vous est offert  
Prix au 01/01/2020. 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)