

Menu à emporter ou en livraison Au gré de vos envies



Mail : info@augredevosenvies6811.com

Téléphone : +32 485 102 594

53 rue de Suxy 6811 Les Bulles

Une cuisine familiale et gourmande dans une atmosphère chaleureuse

Pauline Sizaire & Cyril Van Roey

Menu à emporter ou en livraison

Découvrez notre carte traiteur, pensée pour répondre à toutes vos envies gourmandes, où que vous soyez, en toutes circonstances.

Que ce soit pour un repas convivial à la maison, une réception dans une salle ou une occasion spéciale, nous vous proposons une sélection de mets raffinés, préparés avec soin à partir de produits frais et de saison.

Notre offre, conçue pour s'adapter à vos besoins, est disponible pour un minimum de 20 personnes.

Vous avez également la possibilité de profiter de notre service de livraison – n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations à ce sujet.

Laissez-vous tenter par nos créations et faites de chaque moment partagé une expérience gourmande.

Tous les prix mentionnés sur notre carte sont exprimés HTVA. Le montant total, incluant la TVA applicable (6%), sera précisé lors de la facturation.

**SCAN
ME**



Zakouskis :

Composez votre apéro avec notre sélection de bouchées gourmandes, préparées avec soin à partir de produits de saison.

- Mousse d'avocat et scampi aux sésames. 2,8€
- Burrata crémeuse des Pouilles, crème de balsamique, tomates cerise (en saison), roquette. 3,5€
- Magret de canard fumé, chutney mangue épicée. 2,8€
- Mini bouchée de salade César, poulet et feta. 2,5€
- Beignet croustillant de scampi et sa sauce aigre-douce. 2€
- Champignon farci au chorizo (autre variante possible sur demande). 2,5€
- Bonbon aux épinards et à la ricotta. 2,8€

- Tapenades maison, grissinis croquants et crudités :

Houmous, chorizo, poulet curry, tzatziki, mousse de truite fumée,...

Assortiment de légumes crus et sauce.

*Option disponible uniquement si d'autres zakouskis ont été commandés. 1,5€

- Plateaux de charcuteries et fromages de la région :

Sélection de charcuteries artisanales et fromages locaux, idéale pour accompagner vos moments gourmands.

Disponible à partir de 5€/personne

Paëlla Royale : Gambas, scampis, moules, calamars, pilons et blancs de poulet, chorizo légèrement épicé, cuits avec du riz safrané et des légumes du soleil.

21€

Paëlla sans fruits de mer : Une version généreuse de la paëlla, préparée avec pilons et blancs de poulet, chorizo et légumes, sans fruits de mer.

19€

Chili con carne et riz : Émincé de bœuf mijoté avec des haricots rouges, poivrons et épices mexicaines, accompagné de riz parfumé.

16€

Couscous Royale : Semoule fine accompagnée de merguez savoureuses, poulet tendre et côte d'agneau, servis avec des légumes cuits dans un bouillon épicé.

20€

Choucroute garnie : Choucroute traditionnelle accompagnée de saucisses, palette fumée, jambonneau, lard fumé.

18€

Waterzooï de poulet : Poulet mijoté dans une sauce crémeuse aux légumes (poireaux, carottes, céleri), servi avec un accompagnement de votre choix.

16€

Lasagne maison à la bolognaise, généreusement garnie de viande de porc et bœuf et gratinée avec une béchamel onctueuse.

Ou notre délicieuse alternative gourmande : lasagne végétarienne

15€

Hachis parmentier : purée de pommes de terre maison sur un émincé de porc et bœuf tendre en sauce et légumes de saison.

16€

Hachis parmentier d'effiloché de canard confit : Version raffinée du hachis parmentier, avec du canard confit effiloché, gratiné sous une purée de pommes de terre et légumes de saison.

22€

Rôti Orloof au fromage d'Orval : Rôti de porc farci au fromage et au jambon, nappé d'une sauce crémeuse aux champignons.

18€

Blanquette de veau : Veau mijoté dans une sauce onctueuse au vin blanc et crème, accompagné de légumes de saison et riz.

17€

Tartiflette ou Orvaliflette : Pommes de terre fondantes, lardons et oignons gratinés au fromage, servies avec une salade fraîche - vinaigrette et du pain.

19€

Jambon rôti au four

16€

Accompagnements : Sauces au choix (ex. : crème aux champignons, moutarde ou poivre), pommes de terre grenailles et légumes de saison.

+7€

Buffet : Trilogie de pâtes (3 choix parmi notre sélection) + fromage

- *Farfalle aux scampis et crème de courgette épicée*
- *Pennes aux boulettes de viande et crème de champignons.*
- *Orecchiette aux tomates cerise et pesto.*
- *Rigatoni au fromage de chèvre, épinards et pignon de pin.*
- *Cannelloni farcis à la viande.*
- *Cannelloni, ricotta et épinards.*
- *Fusilli à la véritable sauce carbonara.*
- *Pennes sauce bolognaise.*
- *Rigatoni, saumon fumé, crème citron et aneth.*
- *Autres variantes à choisir au gré de vos envies.*

Formule disponible à partir de 18€/personne

Buffet lunch : Assortiment de pains garnis (3 choix parmi notre sélection)

- *Pistolet au poulet curry maison et crudités.*
- *1/2 Wrap au saumon fumé, miel et aneth.*
- *1/2 Dago gaumais : fromage d'Orval, jambon d'Ardenne, salade, mayo.*
- *Mini Ciabatta, effiloché de poulet, sauce barbecue et crudités.*
- *1/2 Baguette, houmous et légumes grillés de saison.*
- *1/2 Baguel italien : jambon italien, mozzarella, tomate séchée, roquette et parmesan.*
- *1/2 Sandwich gourmand aux œufs et thon, radis et salade.*
- *1/2 Baguel anglais : rôti de dinde, cheddar, mayonnaise et crudités.*
- *Autres variantes à choisir au gré de vos envies.*

Formule disponible à partir de 8€/personne

Assortiment fromage :

- *Divers fromages de la région et classiques français.*
- *Salade vinaigrette.*
- *Pains et beurre.*
- *Fruits frais et séchés.*

Formule disponible à partir de 11€/personne

Buffet froid de dégustation : Choix possibles parmi notre sélection de produits suivants

!! Disponible pour minimum 30 personnes !!

- Assortiment de pains.*
- Assortiment de beurres.*
- Assortiment de sauces : mayo, tartare, cocktail, sauce des chefs,...*
- Saumon fumé, citron, aneth.*
- Assortiment de charcuteries : boudin, saucisson, jambon, magret de canard fumé....*
- Assortiment de fromages : brie, tommes, tête des moines....*
- Notre version de la pêche au thon.*
- Notre version des œufs mimosa.*
- Salade de pommes de terre ardennaises : pommes de terre, lardons, haricots et mayonnaise.*
- Pâtes froides à l'italienne : pesto, tomates cerise, olives, mozzarella, basilic.*
- Taboulé oriental : raisins secs, poivrons, feta, betterave, menthe.*
- Carottes râpées, huile de sésame.*
- Salades, vinaigrette et fruits secs.*
- Tomates mozzarella au pesto.*
- Concombres vinaigrette.*
- Pâté gaumais.*
- Pain de viande.*
- Carpaccio de bœuf, huile d'olive, parmesan, roquette.*
- Autres variantes à choisir au gré de vos envies.*

Formule disponible à partir de 30€/personne

Desserts :

Composez votre assiette gourmande avec notre sélection de bouchées (3 choix minimum), préparées avec soin à partir de produits de saison.

- *Mousse au chocolat*
- *Crème brûlée*
- *Panna cotta (La panna cotta est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, originaire du Piémont, mais populaire dans toute l'Italie, à base de crème, lait, sucre, et gélatine.)*
- *Mini tartelette : framboise, fraise, rhubarbe, chocolat, citron,...*
- *Mignardise : mini chou, mini éclair,...*
- *Autres variantes à choisir au gré de vos envies.*

Formule disponible à partir de 7€/personne

Menu à emporter ou en livraison

Conditions générales pour les commandes traiteur à emporter ou en livraison

Commande :

- Commande à emporter : minimum de 20 personnes.
- Afin de garantir la qualité et le respect des délais de préparation, les commandes doivent concerner un même choix de mets parmi les options proposées. Cette règle permet une organisation optimale et une expérience gustative irréprochable pour tous nos clients.

Délai de commande :

- Toute commande doit être passée au moins 15 jours avant l'événement.

Zone de livraison :

- Province du Luxembourg.
- Livraison gratuite dans un rayon de 10 km.

Modes de paiement :

- Solde à régler avant ou lors de la livraison.

Menu à emporter ou en livraison

Conditions générales pour les commandes traiteur à emporter ou en livraison

Allergènes :

- "Conformément à la législation de l'AFSCA, la liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur demande. N'hésitez pas à nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre commande

Matériel fourni :

- Les mets seront préparés dans des plats en inox adaptés au four. Si vous souhaitez une livraison avec les plats déjà chauffés, merci de nous en informer lors de votre commande.
- Le matériel devra être retourné par vos soins dans la semaine suivant l'événement.
- Vaisselle jetable disponible sur demande lors de la commande.

Menus personnalisés :

- Menus spécifiques (Végétarien, végétan, sans porc, sans fruits de mer, femme enceinte, sans gluten, sans lactose...) : supplément de 5.00€ par repas.