

WEDDING'S BOOK
Au gré de vos envies



*Une cuisine familiale et gourmande dans une atmosphère chaleureuse
Pauline Sizaire & Cyril Van Roey*

"Épouse une personne qui te donne le même sentiment que tu as lorsque tu vois de la nourriture arriver"



Vin d'honneur

(Le vin d'honneur est la réception courte entre la cérémonie de mariage et le dîner de mariage)

Pour un vin d'honneur classique : compter 6 ou 7 bouchées

Pour un vin d'honneur long (qui remplace l'entrée) : compter 9 ou 10 bouchées

Verrines/Cuillères (froid)

Mousse de roquette, brunoise de betteraves au vinaigre de framboise, chèvre frais et jambon sec.

Crevettes grises, tomates cerises et ciboulette.

Tartare de saumon, pomme verte et citron vert.

Mousse d'avocat et scampi aux sésames.

Burrata, vinaigre balsamique, tomates cerises, roquette.

Foie gras, confit d'oignon, spéculoos.

Magret de canard fumé à la mangue.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron vert et huile de sésame.

Mini bouchée de salade César, poulet et feta.

Frits

Arancini : (croquette de risotto) : chorizo, poivrons, mozza.

Patatas bravas (pommes de terre frites à l'espagnole), sauce des chefs.

Beignet de scampi sauce aigre-douce.

Tapenade et grissinis maisons

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

Planches de charcuteries et fromages de la région

Bouchées chaudes/froides

Champignon farci au chorizo (ou autre).

Nachos, lardons, guacamole et cheddar.

Mini burger au poulet croustillant et sa sauce bbq ;
Mini burger de bœuf, fromage, sauce des chefs.

Feuilleté de chèvre, miel pesto rouge et pignons de pin ;
Mini pizza fromage d'Orval et jambon d'Ardenne.

Bonbon épinard, ricotta.

Camembert et sa pâte feuilletée au pesto et jambon.

Cappuccino de chou-fleur au curry et sa chantilly au cerfeuil ou potiron (ou autre).

Mini taco au haché de bœuf épicé.

Ravioles et sauce crémeuse à la truffe (divers goûts)

Verrine de Paëlla



Entrées

Entrées froides

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette, crème de balsamique, pignon de pain.

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, huile de sésame, citron vert et sésame.

Burrata, légumes de saisons, toast, huile d'olive, crème de balsamique. (en saison)

Carpaccio de tomates de la région, fromage de chèvre, vinaigrette à la bière. (en saison)

Tartare de saumon, sésame et citron vert, pomme verte.

Salade de scampis, avocat, légumes de saisons

Assiette gourmande de magret de canard fumé, charcuteries diverses, légumes de saisons



Entrées chaudes

Risotto de champignons des bois (en saison).

Croustade de poissons et fruits de mer sauce homardine (rouget, gambas, scampis,..) et légumes de saisons.

Toast de chèvre chaud et sirop de Liège.

Saint-Jacques rôties à la crème de safran et petits légumes.

Soupe de saison avec son toast.

Tacos de bœuf effiloché, purée de saison et légumes en pickles.

Roulades de Soles sauce crémeuse au champagne, purée de saison, petits légumes et crumble de parmesan

Filet de rouget et noix de Saint-Jacques sur crème de poireaux safranée

Plats

Magret de canard sauce balsamique et miel, patates douces rôties au bleu, purée de saison et carottes glacées.

Mignon de porc, pomme de terre grenailles au beurre et herbes fraîches, fagotin de haricots, sauce au choix et jardinière de légumes.

Suprême de pintade, pomme caramélisée, pommes de terre grenailles, jardinière de légumes.

Rôti de bœuf, sauce chimichurri, jardinière de légumes, pommes duchesses.

Ballottine de volaille farcie aux champignons (ou autre), bouquetière de légumes, pommes de terre grenailles, réduction au porto rouge.

Filet de biche de nos forêts, roulade de haricots, champignons des bois jus corsé au vin rouge (en saison).

Il est bien entendu possible de choisir l'accompagnement de votre choix ainsi que la sauce! (Tout est envisageable au gré de vos envies.)



Desserts

Assiette gourmande (3 ou 4 minis desserts au choix)

Buffet de desserts (minis desserts au choix)

Pièce montée de fruits

Mousse au chocolat

Pavlova (La pavlova est un gâteau à base de meringue suisse ou française, nappé de crème chantilly et recouvert de fruits frais.)

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.)

Bavarois

Tartelettes :

Framboise

Fraise

Rhubarbe

Chocolat

Citron

Mignardises :

Mini merveilleux

Choux

Eclairs



Buffet de fromages

Buffet de fromages :

Divers fromages de la région et quelque classique de la gastronomie française
Salade, pain et beurre
Fruits frais et séchés.

Pièce montée de fromage



Buffet froid de dégustation

Assortiment de pains
Beurre
Saumon fumé
Boudin, saucisson et jambon (charcuteries diverses)
Pêche au thon
Œuf mimosa
Salade de pommes de terre ardennaises
Pâtes froides à l'italienne
Taboulé oriental
Carottes râpées, huile de sésame
Salade vinaigrette aux agrumes et fruits secs
Concombres vinaigrette
Pâté gaumais
Pain de viande
Magret de canard fumé
Brie, tommes, tête des moines (fromages divers)
Tomates mozzarellas au pesto
Chicons et crevettes grises
Carpaccio de bœuf

Sauces maisons :

- Mayo
- Tartare
- Cocktail
- Sauce des chefs



Atelier/show cooking/animations culinaires

Plancha/BBQ

Show-cooking avec la plancha ou le BBQ en fonction de la salle, devant les invités pour l'apéro:

- Mini brochette de scampis
- Mini brochette saumon
- Mini brochette poulet
- Mini brochette canard
- Mini brochette bœuf
- Mini brochette porc
- Bonbon feuille de brick fromage et légumes de saisons
- Champignons farcis
-



Bar à eau aromatisée

Bar à eau aromatisée, pour accueillir vos invités dans le lieu de votre mariage.



Atelier popcorn

Bar à popcorn, durant l'apéro ou pendant la soirée.



Bar à fromages et charcuteries

Bar/Atelier fromages et charcuteries durant le vin d'honneur.



Bar à cocktails

Nous mettons en place un bars à cocktails durant l'apéritif ou la soirée dansante de votre mariage



Brunch du lendemain

En fonction de la salle, du lieu et de votre organisation nous vous proposons également le brunch du lendemain

Jus d'orange pressé
Cava
Café/thé
Œufs brouillés
Viennoiseries
Assortiment de pains
Beurre
Saumon fumé
Charcuteries diverses
Fromages divers de la région
Confiture et pâte à tartiner maison
Fruits
Yaourt, granola et super Food
....



Au gré de vos envies, vous propose une cuisine de saison avec des produits du terroir.

99 % de nos produits sont fait maison.

Nous réalisons vos demandes et vos envies les plus folles avec plaisir. C'est pourquoi nous espérons vous rencontrer afin de discuter de votre mariage.

Sur demande, nous organisons des dégustations.

Nous mettons tout en œuvre pour que vous passiez une journée extraordinaire !

"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur."



SERVICE
TRAITEUR

*Au gré de
vos envies*

CUISINE FAMILIALE ET
MAISON

