

Banquet buffet traiteur réalisé par l'Auberge des 4 Bras à Philippeville
071/66.72.38 pour vos repas de fêtes, anniversaire, baptême,
communion, mariage, cocktail dinatoire, etc
4bras.be facebook

Buffet de base à 23 € par personne

- Poisson : Pêche au thon
Saumon en belle-vue (entier ou en cubes)
Poire au crabe
Roulade de saumon fumé au fromage aux fines herbes
Truite fumée au Raifort
- Viande : Plateau de charcuterie italienne - Jambon de Parme, Pancetta, Coppa, ...
Plateau de viande cuite - Roastbeef au paprika - Rôti de porc à l'ail
Plateau de charcuterie régionale de mon village
- Salades : Pâtes à la grecque
Riz hawaïen
Pommes de terre vinaigrette ciboulette et échalotte
Taboulé à l'oriental
Concombres à l'estragon et crème
Céleri-rave au citron
Carottes râpées mayonnaise
Mélange de salades
- Sauces maison : Cocktail - mayonnaise - tartare - andalouse

Compris dans le prix :

Mini pains blancs et gris, beurre
Couverts du buffet et plateaux jetables

Options :

- Apéro dinatoire : 5 verrines + 3 toasts + 2 coupes de Mousseux 16 €/pers
1 table mange debout offert pour 10 personnes
- Zakouskis : la verrine 1,50 €/pièces
le toast 0,80 €/pièces
- Plateau de la chasse : Terrine de gibier et jambon de marcassin 5 €/pers

- Plateau de crustacés 6 €/pers :
Scampis, gambas, crevettes grises non-décortiquées, langoustines, etc
 - ½ homard seul 6 €/pers
 - Buffet chaud 12 €/pers :
 - Roulade de sole à la dieppoise + pdt rissolées
 - Suprême de volaille entre Sambre & Meuse + gratin dauphinois
 - Plateau de fromages : 4 sortes + fruits + pain spécial + salade aux noix = 8 €/pers
 - Buffet de desserts : 4 sortes de mini-gâteaux 5 €/pers
Pièce montée en glace 4€/pers
Pièce montée en génoise, crème fraîche et fruits 4€/pers
Gâteau spécial sur demande
- Vins de 10 à 15 € la bouteille en fonction du choix
- Café 2,50 €/pers : sucre, lait et mignardises
- Personnel 10 €/l'heure

BUFFETS A THEME

Buffet espagnol = 30 € par personne

- Tapas, tortilla, chorizo, gaspaccho, jambon de Serrano, etc
- Paëlla garnie avec fruits de mer, volaille, crustacés, moules, etc
- + ½ homard = 6 € en supplément

Buffet alsacien = 30 € par personne

- Pâté en croûte au Riesling, salade strasbourgeoise
- Choucroûte accompagnées de 5 sortes de viande et pommes nature

Buffet landais = 40 € par personne

- Foie gras, rillettes d'oie, magret fumé, etc
- Cassoulet toulousain avec cuisse de canard confite

Buffet italien = 32 € par personne

- Jambon de Parme, carpaccio de boeuf, roquette, Parmesan, soupe minestrone
- Osso bucco de veau à la napolitaine, pâtes

Buffet chinois = 30 € par personne

- Rouleau de printemps, salade de riz exotique, salade de poulet aux germes de soja, chou chinois, etc
- Nouilles sautées au boeuf
- Dés de porc caramélisés, riz cantonais

Buffet grec = 30 € par personne

- Salade grecque à la fête, betteraves rouges à la skordalia, saumon au tsatsiki, salade de pommes de terre à la menthe, feuilles de vigne, tarama, salade d'orges perlées au poulet
- Moussaka
- Epaule d'agneau à la tomate & fête + pâtes grecques

Livraison gratuite à partir de 20 personnes et dans un rayon de 50 km autour de Philippeville

A préciser :

Vaisselle fournie et lavée par nos soins = 2 € par pers

Fourniture de tables mange-debout = 8 € la table + 5 € pour le nappage

Réservation à préciser 2 semaines auparavant

Tonelle 5m/8m 150 € pour le week end

Réservation ferme et définitive lorsque 50 % d'arrhes seront versés sur le compte suivant :

BE14-0012740936-83 au nom de Collard Fabrice, 49 rue de France, 5600 Philippeville