

# Gastronomie du Mayeur



**Euro-Toques Belgique**



EUROPESE VERENIGING VAN CHEFS  
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE DES CLISINIERS

**Pour le détail de nos buffets voir documentation ci-dessous.**

## Nos vins :

<b>Prosecco blanc ou rosé</b>	<b>9,60€/bt</b>
<b>Vins Chardonnay-viognier ou rouge merlot</b>	<b>6.88€/bt</b>
<b>Vins Italien Chardonnay ou cabernet-franc</b>	<b>10.60€/bt</b>
<b>Jupiler et soft</b>	<b>1,56€/pc</b>
<b>Café à volonté</b>	<b>1 € / personne</b>

## Nos amuses bouches froids :

<b>Standard : toast, melon jambon ...</b>	<b>0.95 € pc</b>
<b>De luxe : pralines de foie gras, tartare de thon rouge ...</b>	<b>1,5 € pc</b>

## Nos amuses bouches chauds :

<b>Standard (ex risotto de truffe)</b>	<b>1 € pc</b>
<b>Verrines en assortiments</b>	<b>4 € pc</b>

## Divers :

**Location vaisselle 0.25€/pièce (pas de location dans la salle)**  
**Location mange debout avec nappage complet 20€/table**  
**service 25€/heure/serveur**

## Dans tous les buffets possibilités de chaud :

**cochon de lait + gratin 5€**  
**civet de biche + gratin 7€**  
**volaille grillée + légumes citron 5€**

Nous sommes à votre disposition pour toutes demandes d'information ou de devis.  
Tous nos prix s'entendent hors TVA

Lambotte J-L  
085/ 41 34 57

Website : [www.gastronomiedumayeur.be](http://www.gastronomiedumayeur.be)  
Email : [info@gastronomiedumayeur.be](mailto:info@gastronomiedumayeur.be)

## **Nos buffets**

### **Buffet terre et mer 16 € /personne. Min 20 pers.**

- Pâtes 2 sortes
- taboulé au citron vert
- Salades pommes de terre à la ciboulette
- Crudités 2 sortes
  - Jambon à l'os
  - Scampis à la truffe
- Pâté campagne (gibier en saison)
- Jambon de parme, rosbif, saucissons
- Dinde fines herbes et filet de poulet
- Pêches au thon
- Choix de 3 sauces
- Pain 2 sortes
- Saumon belle vue
- Tomate crevette grises et garnitures d'écrevisses
- Buffet de fromages au lait cru supplément 4€
- Buffet de mignardises 4€

### **Buffet campagnard 14 €/pers. (min 20 pers.)**

- Taboulé au citron vert
- Pâtes 2 sortes
- Salades pommes de terre à la ciboulette
- Crudités 2 sortes
- Jambon à l'os
- Pâté de campagne au four
- Terrine de gibier en saison
- Jambon de parme, rosbif, saucissons
- Dinde fines herbes et filet de poulet
- Pêches au thon et garnitures d'écrevisses
- Choix de 3 sauces
- Pain 2 sortes

### **Buffet Gala 3 thèmes (30€) min 50 pers.**

#### **Français**

Pâtes, pommes de terre 1 sorte, carotte,  
chou blanc, 3sauces,  
Assortiments de charcuteries

4 sortes de fromages français  
Tomates crevettes grises, pêche au thon  
saumon belle vue et saumon fumé

#### **Italien**

Assortiments de fromages et charcuteries  
italiennes

carpaccio de bœuf,tom. Séchées  
cuisseur à pâtes et 3 sauces

#### **Exotique**

gambas, scampis, écrevisses  
pâtes, taboulé et céleri

Gambas au lait de coco et coriandre/riz  
basmati  
Pains 2 sortes

#### **Dessert**

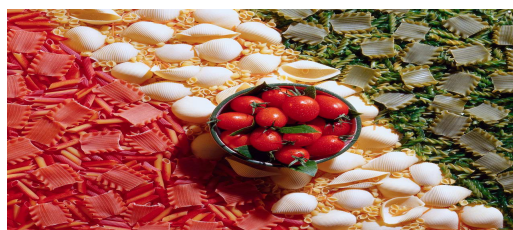
Buffet de mignardises 3 par personnes 4€/personne

**Buffet italien chaud et froid 20€ /personne. (Sans poissons 18€)  
min 20 pers**

- Pâtes 2 sortes - Riz au basilic  
Salades pommes de terre à la pancetta  
Crudités 2 sortes  
Assortiments de charcuteries italiennes  
Carpaccio de bœuf /Assortiments de fromages italiens  
Légumes marinés,  
Buffet de pâtes chaudes (cuiseur a pâtes)  
Bain- marie avec 3 sauces à convenir  
Jambon à l'os/ Scampis à la truffe  
Pêches au thon et garnitures d'écrevisses  
- Choix de 3 sauces / Pain 2 sortes  
Saumon belle vue et tomate crevette grises

**Buffet de pâtes chaude 11€ en supplément buffet 5€/pers. Min 30 pers.**

**Service simple en gobelet 2 sauces pas de pains 8€/pers.**



Pâtes + 3 sauces :

- Bolognaise
- Fromages
- Scampis à l'ail
- Tartufata
- Lasagne / cannelloni

A convenir selon envies : Gruyère râpé, parmesan et pains

### **Cochon de lait à la broche 25€/pers.**

#### **Minimum 40pers.**

- Pâtes 2 sortes
- riz basmati au basilic et coriandre
- Crudités 4 sortes
- 4 sauces
- gratin dauphinois
- cochon de lait

### **Buffet barbecue 25 € / pers.**

#### **Minimum 20 pers.**

- Pâtes 2 sortes
- riz basmati au basilic et coriandre
- Crudités 4 sortes
- 4 sauces
- gratin dauphinois
- Assortiments 5 viandes
- Brochette de boeuf
- merguez
- côtes agneau
- Filet pur de porc
- Hamburger au basilic

### **Buffet de fromages au lait cru Français, Belge, Italien**



Servi avec assortiments de pains  
Beurre de ferme  
Raisins et sirop de liège  
11€ pers. Min 20 pers.

### **Location de matériels de la fourchette au chapiteau**

Location de vaisselle rentrée sale 0.25€/pièce

Devis sur demande