

## Les formules Buffet froid des Délices du beau-Site

### Traiteur à Rixensart

#### Nous vous proposons 3 types de formules Buffet froids

Le prix comprend

- Le choix des Salades, poissons et viandes
- Fourniture de min. 3 Sauces maison (Mayonnaise, Cocktail et Tartare)
- Les petits pains et le beurre
- Min. 2 plats de crudité

Le personnel n'est pas prévu dans la présente, transport et dressage également par vos soins

Tous nos prix sont T.V.A.C 6% . Une caution sera demandée pour la mise à disposition gratuites des différents plats.

Le nombre de Salades, viandes et poissons à choisir se fera en fonction du nombre de couverts :

	Poissons	Salades	Viandes
20 pers	2	3	3
30 Pers	3	3	3
40 Pers	4	4	4
50 pers	4	5	5
60 Pers	5	5	5

Nous contacter pour plus de 60 couverts ou pour une offre personnalisée.

Catherine Dupont (0472 28 71 31)  
[Catherine@lesdelicesdubeausite.be](mailto:Catherine@lesdelicesdubeausite.be)  
[www.lesdelicesdubeausite.be](http://www.lesdelicesdubeausite.be)

Proposition non contractuelle, donnée à titre d'exemple. Nous contacter pour une offre ferme.

## Formule Campagnarde (18€ p.p.)

### Les viandes

- Terrine Bressane
- Terrine forestière
- Pâté de Campagne à la Chimay
- Assortiment de Wraps à la viande
- Pâté en croute
- Pâté de porc au piment d'Espelette
- Plateau de charcuteries (4 sortes)
- Roti de porc braisé
- Rillettes pur porc maison
- Œufs mimosa
- Mini Burger surprise
- Tartare de Bœuf
- Pain de viande à l'ancienne

### Les poissons

- Rillettes aux 2 saumons
- Pain de poissons Tomates Basilic
- Rillettes de Maquereaux
- Verrine de mousse de saumon
- Rosaces de saumon fumé
- La verrine de vitelotte et rillettes de sardine à l'échalote
- Assortiment de Wraps au poisson

## Formule des Délices (21€ p.p.)

### Les viandes

- Roastbeef à l'italienne
- Rôti de dinde braisé au miel
- Terrine de Canard
- Rillettes de canard maison
- Rillettes de poulet fermier à la Cocotte
- Terrine Bressane
- Terrine forestière
- Pâté de Campagne à la Chimay
- Assortiment de Wraps à la viande
- Pâté en croute
- Pâté de porc au piment d'Espelette
- Plateau de charcuteries (4 sortes)
- Roti de porc braisé
- Rillettes pur porc maison
- Œufs mimosa
- Mini Burger surprise
- Tartare de Bœuf
- Pain de viande à l'ancienne

### Les poissons

- Tomates Crevettes
- Saumon Gavlox
- Terrine de poisson 3 couleurs
- Gambas à l'orientale
- Carpaccio de saumon fumé
- Tartare de saumon
- Rillettes aux 2 saumons
- Pain de poissons Tomates Basilic
- Rillettes de Maquereaux
- Verrine de mousse de saumon
- Rosaces de saumon fumé
- La verrine de vitelotte et rillettes de sardine à l'échalote
- Assortiment de Wraps au poisson

## Formule du Chef (27€ p.p.)

### Les viandes

- Carpaccio de magret de canard fumé
- Vitello Tonato (Veau Tonné)
- Terrine de canard au Foie Gras
- Tartare de Veau
- Roastbeef à l'italienne
- Rôti de dinde braisé au miel
- Terrine de Canard
- Rillettes de canard maison
- Rillettes de poulet fermier à la Cocotte
- Terrine Bressane
- Terrine forestière
- Pâté de Campagne à la Chimay
- Assortiment de Wraps à la viande
- Pâté en croute
- Pâté de porc au piment d'Espelette
- Plateau de charcuteries (4 sortes)
- Roti de porc braisé
- Rillettes pur porc maison
- Œufs mimosa
- Mini Burger surprise
- Tartare de Bœuf
- Pain de viande à l'ancienne

### Les poissons

- Carpaccio d'espadon
- Truite fumée
- Langoustine à l'Armoriquaine
- Carpaccio de Thon rouge aux saveurs méditerranéennes
- Tomates Crevettes
- Saumon Gavlax
- Terrine de poisson 3 couleurs
- Gambas à l'orientale
- Carpaccio de saumon fumé
- Tartare de saumon
- Rillettes aux 2 saumons
- Pain de poissons Tomates Basilic
- Rillettes de Maquereaux
- Verrine de mousse de saumon
- Rosaces de saumon fumé
- La verrine de vitelotte et rillettes de sardine à l'échalote
- Assortiment de Wraps au poisson

### Les Fromages

- Assortiment de fromages (Minimum 4) et petits pains

## Les salades

### Les Classiques

- Pomme de terre mayonnaise
- Salade de pâtes aux petits légumes
- Haricots à la liégeoise
- Taboulé
- Tomates basilic
- Carottes râpées
- Salade mixtes
- Frisée aux lardons
- Salade de choux croquant aux pommes

### Les Spécialités

- La kémia (carottes, olives sauce piquante)
- Lentilles et pois chiches à la mexicaine
- Lentilles, poivrons grillés et oignons caramélisé
- Salade lentilles, pommes et speck
- Salade au Boulgour à la mode Grecque
- Salade de chicons et pommes
- Salade Panzanella (tomate, anchois, oignons, ails, ...)
- Champignons à la Grecque
- Farfalles Napolitaines