



BARBECUES CHEZ VOUS

Blommerie 'Traiteur' vous propose différentes formules qui correspondront à vos souhaits et impératifs.

Durant l'apéritif : Nous suggérons un assortiment de 4 zakouskis 'classique' à € 7,20/pers. En plus de cette gamme classique, nous pourrions vous présenter des tapas grillés au barbecue. (*Ailerons de volaille épicés- boudin- ribs- kefta- scampi- saint jacques- dès de thon- saumon- lotte...*)

Une entrée sur le grill est tout à fait envisageable, les convives viendront se servir au buffet quand nous présenterons différents poissons ou nous les servirons à table avec par exemple une brochette de lotte, saumon et scampi avec une sauce dijonnaise et du riz sauvage.

Nos poissons sur le grill : (à partir de 16.00/pers)

La brochette de poissons, l'escalope de thon mariné à la citronnelle, la papillote de cabillaud aux poireaux, les scampis grillés, le demi-homard puce grillé, pavé de saumon, accompagné de riz sauvage et sauces à définir.

Le barbecue 'viandes' en second plat ou plat unique à partir de 18.20€/pers accompagné de pomme de terre, de sauces et de l'étal du maraîcher.

Nous vous conseillons un assortiment de trois ou quatre sortes de viandes à convenir ensemble. Quelques idées ;

Le bœuf : brochette de bœuf, côte de bœuf, cœur d'entrecôte, mini tournedos, bœuf Wagyu, ...

L'agneau : carré d'agneau, brochette d'agneau, merguez, kefta, côtes d'agneau, tranche de gigot, ...

La volaille : brochette de volaille, demi cuisse de poulet au curry Madras, escalope de dinde aux herbes de Provence, les pilons de volaille, ...

Le porc : brochette de porc légèrement pimentée, les ribs, les chipolatas, les saucisses de campagne, le boudin blanc aux fines herbes, médaillon de porc mariné au soja, boudin noir à la créole, ...

Le lapin : brochette de lapereau aux pruneaux, épaule de lapereau confite et grillée, médaillon de dos de lapereau farci, ...

Pour les **végétariens** nous pouvons vous proposer les hamburgers au soja, les brochettes de légumes...

Autre à convenir...

Vos choix détermineront le coût, consultez-nous !

Les Garnitures : compris dans nos formules

Etal du maraîcher : 6 sortes à choisir dans la liste

Salade de tomate – concombre – fenouil – carotte/cumin – carotte râpée – céleri rémoulade – taboulé – pâtes/pistou – haricots verts – haricots blancs – lentilles – macédoine – jeunes pousses – cœur de laitue – betterave rouge râpée – carpaccio de betterave – chou blanc curry – pickles de chou rouge – radis – pommes de terre – riz à la mexicaine – grecque (olive/feta/salade/tomate/concombre) – salade asperges crues – asperges à la flamande (en saison) – niçoise de légumes

Possibilité de légumes grillés (+ 3.00€/pers) 3 à choisir dans la liste :

Asperge en saison – tomate – courgette – champignons – fenouil – chicon (en saison) – ratatouille chaude.

Les pomme de terre sur le grill : Choix à faire

Brochette de grenailles-tranche de Bintjes marinées huile olive/ail – pomme en robe des champs – cubes marinés en papillote

Les sauces : 4 à choisir dans la liste

Les froides : barbecue/mayonnaise/cocktail/houmous/caviar aubergine/tzatziki/estragon/chimichurri

Les chaudes : poivre vert/bordelaise/archiduc/crème/béarnaise (+2.00€/pax)

Les desserts : consultez-nous !

Les Services : cuisiniers – serveurs – location de matériel...

Uniquement un cuisinier qui gèrera les cuissons ? c'est possible !

Estimation de +- 4 h00 pour un cuisinier à 35,00 €/l'heure pour maximum 30 pers. Il amènera tout le nécessaire pour griller...

Service en salle : 35,00€/heure par serveur.

Consultez-nous pour le matériel, porcelaine, couvertes, verrerie, mobilier, nappage, tonnelles..... Nous pouvons vous aider !



Ces prix s'entendent tva compris