



RECEVOIR AVEC BLOMMERIE TRAITEUR – AUTOMNE/HIVER 2022

Nous assurons votre évènement avec tout le faste qu'il requiert !

La Restauration

Menu à composer :

POUR L'APERÔ

L'assortiment d'amuses-bouches (1-2 bouchés) du moment et selon votre menu

Si vous désirez choisir vos amuses-bouches et/ou nous les détaillons, à partir de ...

L'assiette de tapas (*légumes croquants/tapenade/olives /sauceisson/...*)

Tarif TTC

1.80€ unité

2.10€ unité

2.00€ p pers



QUELQUES ENTREES

Mousseline de colvert sur foie gras – salade italienne – brioche

14.20€

Pressé de terrine gibière et foie gras – confit de canneberge – frisée acidulée – pignons de pin torréfié

15.50€

Opéra de saumon et cottage cheese – dressing tomate au basilic

14.00€

Œuf parfait – pousses d'épinards – lardons – velouté de champignons

13.50€

Tresse de sole et saumon – beurre blanc au cresson – compotée de poireaux et fenouil

16.50€

Cassolette de fruits Saint Jacques et scampi aux aromates et basilic

17.00€



QUELQUES PLATS

Dos de poularde jaune rôti jus marinère – légumes oubliés confits au miel – grenailles persillées

17.50€

Filet de biche lardé – poivrade réduite au sureau – garnitures 'sucré/salé' - rose de pomme de bintje frite

22.30€

Aiguillettes de faisan- la cuisse en chartreuse – tombée de chou au noix – chicon braisé – purée de céleri

19.00€

Dos de cabillaud -émulsion de chorizo – linguine à l'encre de sèche

21.20€

Magret de canard juste fumé et rôti – épices douces – semoule m'hamsa - abricot

19.80€

Waterzoi de poissons – effiloché de légumes – grenailles persillées

20.50€



QUELQUES DESSERTS

Compote de poire au gingembre et curcuma – glace à la noisette – amandes grillées

5.20€

Buche 'intense' chocolat-noisette-caramel beurre salé

4.80€

Le ST HO (un Saint Honoré autrement)

4.50€

DOMAINE DE LA BLOMMERIE
DREVE GUSTAVE FACHE 2
7700 MOUSCRON

BE 0866 856 138
ING BE 13 3700 9477 3939
BV FOOD PRODUCTS

Tél +32 56 33 12 87
info@blommerie.com
www.blommerie.com



Les Services

La prestation d'un cuisinier qui gèrera la cuisson, la remise à température, la mise en assiette ou plat pour vous assurer le plaisir de vous occuper de vos invités sans le stress de la cuisine. Cette prestation vous sera facturée 35.00€TTC/heure par cuisinier. Il arrivera +/-30' avant l'invitation et restera le temps nécessaire au bon déroulement de votre réception. Nous pouvons nous occuper du matériel de cuisine nécessaire en plus si utile. Le déplacement est compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.20€TTC/KM.

Le service en salle : le maître d'hôtel s'occupera de dresser votre table avant l'arrivée de vos invités selon vos désirs (+/-01:30 avant l'invitation) ou il arrivera +/- 00:30 avant l'invitation si vous avez dressé votre salle à manger vous-même. Le service vous sera facturé 35.00€TTC/heure par serveur. Le déplacement est compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.20€TTC/KM.

Le matériel : Blommerie Traiteur peut s'occuper de tout le nécessaire utile pour créer une atmosphère, une ambiance en rapport avec votre évènement ; porcelaine, verrerie, couverts, mobilier, nappage. Un devis sera dressé en fonction de vos souhaits et besoins. Renseignez-vous !

La cave : une sélection pourra vous être présentée en fonction de votre évènement : bulles, vins, bières, softs.....

Les enfants : nous trouverons ensemble une formule adéquate qui leur conviendra !



N'hésitez pas à nous revenir pour plus d'information.

L'équipe Blommerie Traiteur
