



Recevoir avec Blommerie Traiteur

Nous assurerons votre événement avec tout le faste qu'il requiert !

La restauration

Menu à composer :

	Tarif Hors Taxe
Déclinaison de dégustations apéritives la pièce : <i>les pièces seront choisies en fonction du choix de votre menu et par rapport à la saison</i>	1.80€
Une bouchée : toast foie gras – saumon fumé – chouquette farcie – œuf de caille sur le plat	2.10€
Cassolette – porcelaine : cuillère carpaccio bœuf – saumon – mousseline de saumon pesto de roquette -	
	
Quelques entrées	
Salade de homard puce (1/1 400gr) et asperge Armand Breyne – fines herbes – vinaigrette à l'eau de tomate – sésame torréfié	26.00€
Duo de saumon mariné aux agrumes et à la betterave – fromage blanc fumé – huile de persil plat	12.50€
Lingot de foie gras de canard – gelée mango – brioche	13.50€
Céviche de bar citron vert avocat – gel de persil plat et cresson	12.50€
Cassolette de sole et scampi au curry léger et aux pommes	14.50€
Nage de homard (1/2 600gr) aux aromates et basilic	26.00€
	
Quelques plats	
Dos de poularde cuit doucement-échalote et Chardonnay – jeunes carottes - grenailles	17.00€
Filet d'Anvers de veau de grain – jus réduit à l'estragon - primeurs	17.50€
Suprême de pintade fermière juste rôti – vin jaune – petits légumes nouveaux	18.50€
Tournedos de filet pur de bœuf Simmenthal au vieux Porto – pommes fondantes	24.00€
Dos de lapereau farci pistache et abricot – épices orientales – semoule m'hamza	19.50€
Dos de morue rôti – jus de veau chorizo – riz façon paella	17.50€
	
Quelques desserts	
Mille feuille de fraise crème Chiboust	4.60€
Soupe de pêche Soupe de pêche aux épices douces – glace au lait d'amande	4.60€
Vacherin lait d'amande – framboise coulis de fruits rouges	4.00€



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 du vous occupez de vos invités sans le stress de la cuisine. Cette prestation vous sera facturée 35.00€TTC/Heure. Il arrivera +/- 00:30 avant l'invitation et restera le temps nécessaire au bon déroulement. Nous pouvons nous occuper du matériel de cuisine nécessaire en plus si utile. Le déplacement compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.20€HT/km par véhicule

Le service en salle : le maître d'hôtel s'occupera de dresser votre table avant l'arrivée de vos invités selon vos desiderata (+/-01:30 avant l'invitation) ou il arrivera +/-00:30 avant l'invitation si vous avez dresser votre salle à manger vous-même. Le service vous sera facturé 35.00€TTC/Heure par serveur. (1 serv pour max 15 pax)
Le déplacement compris dans un rayon de 50km A/R. Au-delà sera facturé 1.20€HT/km par véhicule.

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 pour vos petits !



N'hésitez pas à nous revenir pour plus d'information et/ou modification.

Cordialement,

Christophe Baert