

# FESTIN

Traiteur gourmand - Epicerie fine

# FESTIN

Traiteur gourmand - Epicerie fine

## Proposition de Formule BBQ 2025

Sarl AMSAEY BE0773.952.013  
34, avenue de la gare 6720 Habay-La-Neuve

# Formules apéritives

Pour une raison écologique nous avons optez pour des veggies cup. Ce sont des petites bouchées comestible, pratique et très colorées.

elles sont préparées avec des produits de saison et selon notre inspiration.

L'idéal pour un apéritif de 2 heure est de 4 bouchées froides et 3 chaude par personnes.

**Prix par pièces : 1.75€ pièce veggie cup / 1.75€ pièce chaud.**



Celles ci sont accompagnée généralement de bouchées apéritive chaude.

Le poulet kaarage (street food japonaise) avec sauce teriyaki et cebette

Un assortiment de bouchées asiatique (nem, crevettes pané)

Des mini croquettes de toutes sortes viande, crevette, fromage.



# Verrines Cocktails

## Verrines cocktails 2.50€/ pièce

- Ballotin de saumon fumé, huile de cebette, émulsion raifort
- Magret de canard fumé, foie gras maison et chutney de mangue (+2.00€)
- Tartare de thon au sésame , mayonnaise au wasabi
- Ceviche de daurade au fruit de la passion
- Carpaccio de boeuf, roquette, tomates confite et parmesan
- Terrine de Saint-Jacques, mayonnaise safranée et oeuf tobiko
- Gaspacho , crumble de tomates, et émulsion de mozzarella fumée **VEGE**
- Poke bowl falafel **VEGE**
- Mousse et crumble de parmesan **VEGE**
- Chèvres au noisette et salade de betterave **VEGE**
- Crème de panais, graines de courge, et caramel de grenade **VEGE**
- Piquillos farçi aux légumes et fromage blanc **VEGE**

## Bouchées chaudes 1.75€/ pièce

- Croque monsieur au comté et tartufata **VEGE**
- Loumpia cigarette aux légumes / crevette ou poulet
- Falafel, mayonnaise à la mangue **VEGE**
- Croquettes de fromage **VEGE**
- Mélange de croquettes
- Mix asiatique
- Poulet karaage sauce teriyaki et cebettes

# Formules BBQ

## Formules Gueuletons

**35.00€ par personnes**

Picanha de bœuf  
Brochettes de poulet  
Brochettes de porc  
Gros gambas marinée  
Sauce chaude  
légumes sur la plancha  
(halloumi pour végétarien )

### Suppléments

Demi-homard thym et citron +10.00€ pp  
Saumon mariné +3.50€ pp  
Poulpe + 4.50€pp  
Pluma de porc Ibérique + 4.50€ pp  
Brochettes agneau + 3.50€  
Burger sauce fumé cheddar +4.50€

### Accompagnements 3 aux choix

+3.50€ par accompagnement en plus.

Salade et vinaigrette  
Taboulé libanais aux légumes grillées  
Salade de pommes de terre rôtie aux épices  
Salade de pâtes aux légumes  
Salades de pates à la mexicaine  
Salades de pates grecques à la feta  
Salades de poivron et aubergines grillées  
Houmous maison  
Coleslaw  
Salades de choux blanc

Location Plancha 150.00€



# Buffet froid



**Servi sur des plaques en céramique le buffet est composé comme tel**

**25 € par personnes**

Buffet traditionnel, charcuteries diverses (coppa, jambon d'Ardenne, chorizo, rosette) ,pâtés campagne, pâtés en croûte . Pilon de poulet mariné , fromage (pates dur type comté) , fruit, fruit à coques

Saumon fumée, mousse de poisson, crevettes cuites, algues wakamé  
Pain, coleslaw, mesclun et vinaigrette

## **Supplément buffet par personnes**

Carpaccio de boeuf parmesan et roquettes + 3.50€

Carpaccio de saumon aux baie rose +3.50€

Carpaccio de thon sauce vierge +4.50€

Ceviche de daurade au fruit de la passion + 4.50€

Salade de crevettes grises aux tomates confites + 5.50€

Salades de pates aux légumes +2.50€

Salade de pommes de terre +2.50€

## **Frais de personnel**

**35.00/heures personnel de salle / cuisinier**

**45.00€/heures Chef de cuisine**

**Location de matériels 12.50€ / par personnes**

**verres, assiettes, couverts**

**Nappage et molleton**

