



*L'Esprit Gourmand*

Traiteur / Chef chez vous

**INFORMAL COCKTAIL PARTY - SEMINAIRES  
COCKTAIL INFORMEL - SEMINARS  
FORMULES SEMINAIRE - SEMINAR FORMULAS  
SEMINARIOS**



## ACCUEIL - PAUSES CAFÉ, BUFFETS FROIDS ET COCKTAILS DÎNATOIRE DE CLÔTURE OU AUTRE.

Nos buffets sont préparés à partir de 25 personnes minimum .

Accueil et Pause café :

café - thés - jus de fruits et légumes - eaux minérales (matin)	2,50 € p/pers.
(matin -après-midi)	5,00 € p/pers.
mini viennoiseries (3pcs p/pers.)	2,00 € p/pers.
assortiment cakes : fruits, nature, marbré	1,50 € p/pers.
assortiment mini muffins, cookies (3pcs p/pers.)	3,00 € p/pers.

**Buffet froid classique séminaire A :** 18,00 € p/pers.

Rillettes de limande sole au poivre rose et sauce aigrette  
Tomates de crevettes roses et œufs mimosa  
Taboulé royal à la menthe (VG)  
Assortiment de charcuteries et viandes froides  
Macaroni au pesto, tomates séchées et parmesan (VG)  
Salade Piémontaise  
Kefta aux aubergines parfumé à l'orientale  
Salade mozzarella et tomates cerise, crème truffée (VG)  
Salade océane crevettes japonaises (nobashi) et saumon  
Salade végétarienne (légumes au pesto de roquette)  
Salade verte de saison  
Sauces froides et condiments  
Petits pains et beurre demi sel

**Buffet froid classique séminaire B :** 19,40 € p/pers.

Rillettes de saumon légèrement fumé à l'aneth et perles roses  
Taboulé royal à l'orientale, crevettes et poulet  
Salade quinoa aux épices et fines herbes (VG)  
Salade océane nobashi et saumon  
Salade mozzarella et tomates cerise, crème truffée (VG)  
Salade Piémontaise  
Macaroni au pesto, tomates séchées et parmesan (VG)  
Tomates de crevettes roses et œufs mimosa  
Assortiment de charcuteries et viandes froides  
Mousse de canard au vin de Porto  
Farandole végétarienne du marché (légumes crus et cuits)  
Salade verte de saison  
Sauces froides et condiments  
Petits pains et beurre demi sel



**Buffet froid tricolore :**

23,00 € p/pers.

Rillettes du Mans  
Tomates aux petites grises de la mer du Nord  
Tomates à la monégasque  
Salade folle Terre & Mer  
Terrine de pâté en croûte Richelieu  
Assortiment de charcuteries du terroir  
Salade champêtre du Périgord, jeunes légumes en harmonie  
Salade gourmande (magret de canard fumé, noix, Ebly, raisins, coriandre)  
Salade de riz à la parisienne  
Salade miroton (pommes de terre, émincé de bœuf, œufs durs, haricots verts)  
Salade normande pommes camembert  
Rémoulade l'estragon  
Farandole végétarienne du marché (légumes crus et cuits)  
Salade verte de saison  
Salade de tomates à l'échalote  
Sauces froides et condiments  
Pains et beurre normand demi-sel  
Trilogie de desserts

**Boissons buffet :**

4,10 € p/pers.

Vins rouge , blanc, rosé ( Côtes du Rhône )  
Eaux minérales plates et pétillantes  
Jus de fruits  
Softs avec/sans sucre

**L'Esprit Gourmand - Traiteur Catering**  
**www.lespritgourmand.be - info@lespritgourmand.be +32**  
**(0) 498 06 82 02**

**VLAAMS BRABANT WALON / HAINAUT / BRUXELLES /**  
**GRATY / SILLY / ENGHEN**



## COCKTAIL DÎNATOIRE CLÔTURE SÉMINAIRE OU AUTRE

Accueil - Boissons :

Vin mousseux  
Kir royal (+ crème de cassis /mûres sauvages)  
Jus de fruits (orange, pamplemousse, tomate)  
Eaux minérales

Apéritifs : toasts et blinis - mini verrines - bouchées et cuillères - mini brochettes

**Mise en bouche : 2 à 3 froids + 2 à 3 chauds p/pers.** (1,00 € pièce)

Rose de saumon fumé sur blinis, raifort, citron et ciboulette  
Blinis au pesto et sa tapenade aux baies roses (VG)  
Toast de crevettes, herbes et échalote  
Toast au fromage de chèvre frais, noix et poire (VG)  
Mini brochette mangue-mozzarella, balsamique (VG)  
Mini brochette de tomates cerises et caetera...

Mini brochette de légumes et fruits frais laqué au miel (VG)  
Mini brochette scampis aigre doux  
Mini brochette saté de volaille marinée à l'aigre douce  
Toast croque "bikini", jambon-fromage  
Bouchée raclette / Bouchée tartiflette

**Cuillère apéritive : 2 à 3 froides + 2 à 3 chaudes p/pers.** (1,40 € pièce)

Ecrevisses aux légumes croquants à la coriandre, sauce cocktail  
Thon mi-cuit pané coco  
Carpaccio de St-Jacques, foie gras truffé et Granny Smith  
Carpaccio de bœuf et foie gras cuit, crème balsamique  
Macédoine de légumes à la grecque (VG)

Gambas sauce vanille et gingembre  
Risotto aux coquillages et parmesan  
Volaille marinée au curry, ananas et coco  
Riz de veau façon Vallée d'Auge  
Trilogie de tartare de tomates (VG)

**Assortiment de mini verrines salées froides : 3 à 5 pièces p/pers.** (1,20 € pièce)

Panna cotta au foie gras  
Taboulé au quinoa, canard fumé, pommes et noix grillées  
Bœuf mariné, sésame et légumes croquants  
Tartare de veau façon vitello tonnato  
Petite salade piémontaise  
Petite salade de thon aux herbes et mange tout  
Mimosa au crabe et citron vert  
Légumes croquants et écrevisses à la coriandre fraîche et pomelo  
Avocat et crevettes pamplemousse  
Tartare aux deux saumons  
Tartare de tomates et mozzarella au pesto (VG)  
Végétarienne de légumes au pesto de roquette (VG)



**Méli mélo de coupelles et mini assiettes chaudes : 2 à 4 pièces p/pers. (1,50 € pièce)**

Fondant de porcelet mariné

Noisette d'agneau aux 5 épices

Moelleux de volaille à l'estragon

Picatta de bœuf bourguignon, pommes paille

Minute de saumon, chapelure de bacon

Petite barbue, sauce teryaki

Anti pasti basilic (VG)

Caviar d'aubergines, espuma burrata (VG)

Salade de pommes de terre à la crème et ciboulette (VG)

**L'Esprit Gourmand - Traiteur Catering**  
**www.lespritgourmand.be - info@lespritgourmand.be +32**  
**(0) 498 06 82 02**

**VLAAMS BRABANT WALON / HAINAUT / BRUXELLES /**  
**GRATY / SILLY / ENGHEN**

