



# *L'Esprit Gourmand*

Traiteur / Chef chez vous

Création - L'art de servir

## **MENU à la carte**



+32 (0) 498 06 82 02 - [info@lespritgourmand.be](mailto:info@lespritgourmand.be)

[www.lespritgourmand.be](http://www.lespritgourmand.be)



## Entrées froides - Cold Starters

Nous savons adapter un Menu approprié selon les intolérances, allergies, appartenance religieuse

..

Le tartare de tomates marinées et feta , éclats d'olives , julienne de jambon de Parme

Les rouleaux fraîcheur à la ricotta et sa brunoise de légumes

Rose de saumon et crème d'avocat aux asperges

Les roulés d'aubergines au chèvre frais , coulis de tomates et basilic

Le carpaccio de saumon en gravlax et ses perles roses , joli mesclun

Le carpaccio de bœuf sauce au pesto , salade roquette et copeaux de parmesan

Mosaïque de volaille à l'émulsion de graines de moutarde

Le tartare de thon revisité, crème battue aux épices douces et vinaigrette à l'Italienne

Le carpaccio de Saint-Jacques et foie gras, salade de roquette , pomme verte Granny Smith et billes de légumes

Le tartare de bœuf et foie gras , façon Esprit Gourmand

La salade folle ( magret de canard fumé , scampis et légumes ) , vinaigrette aux truffes

Rose de truite saumonée à la maquet et brunoise de légumes

Le vitello tonnato à la crème de thon , caperons et salade au balsamique ( fine tranche de veau)

La citronnade de Saint-Jacques au gingembre confit et copeaux de champignons frais

La salade croustillante de crevettes grises et langoustines aux herbes du jardin , fraîcheur d'agrumes

Le tartare de saumon frais en habit fumé au bois d'hêtre , crème d'Isigny au raifort et légumes croquants

Les quenelles de King Crabe aux herbes fraîches , sauce tartare

Le magret de canard en déclinaison mi- cru , mi-fumé et jambonné à l'huile de pistache, pomme verte, champignons

Saladine de homard et crabe des neiges , mimosa et herbes fraîches

Le foie gras cuit au torchon et ses deux confits

Le demi - homard en Belle Vue et sa garniture œufs mimosa





## Entrées chaudes - Hot Starters

We know how to adapt an appropriate Menu according to intolerances, allergies, religious affiliation.

La poêlée de Saint-Jacques au beurre de safran et petits légumes

La salade tiède de rougets tartinés de tapenade fraîche et tomates confites

L'œuf poché en robe de saumon fumé , asperges vertes et sauce mousseline

La fricassée de scampis aux petits légumes

Le petit gâteau d'aubergines rôties à l'ail et au thym , concassé de tomates fraîches

La maraichère de gambas rôties au bouillon de gingembre , mousseline à la vanille

Le petit crottin de chavignol (chèvre) , gratiné aux amandes , marmelade de tomates épicées

Piccata de saumon tiède , fondu d'artichaut et crème à la coriandre fraîche

Risotto crémeux aux cèpes , croustillant de coppa et parmesan

Risotto aux coquillages et émulsion de crustacés au safran

Le croustillant de scampis et noix Saint-Jacques , rôties au beurre de pistou

Belles noix de Saint-Jacques sur mousseline de rattes (p.d.terre) au beurre demi sel , poireaux et gingembre frits

Tartare mi cuit de magret de canard aux noix grillées , asperges croquantes à la coriandre et crème acidulée

Les ravioles de volaille au foie gras et consommé de canard aux petits légumes

Feuilleté de ris de veau et champignons façon Vallée d'Auge

Le foie gras de canard poêlé aux pommes caramélisées , pain d'épices rôti et fruits secs

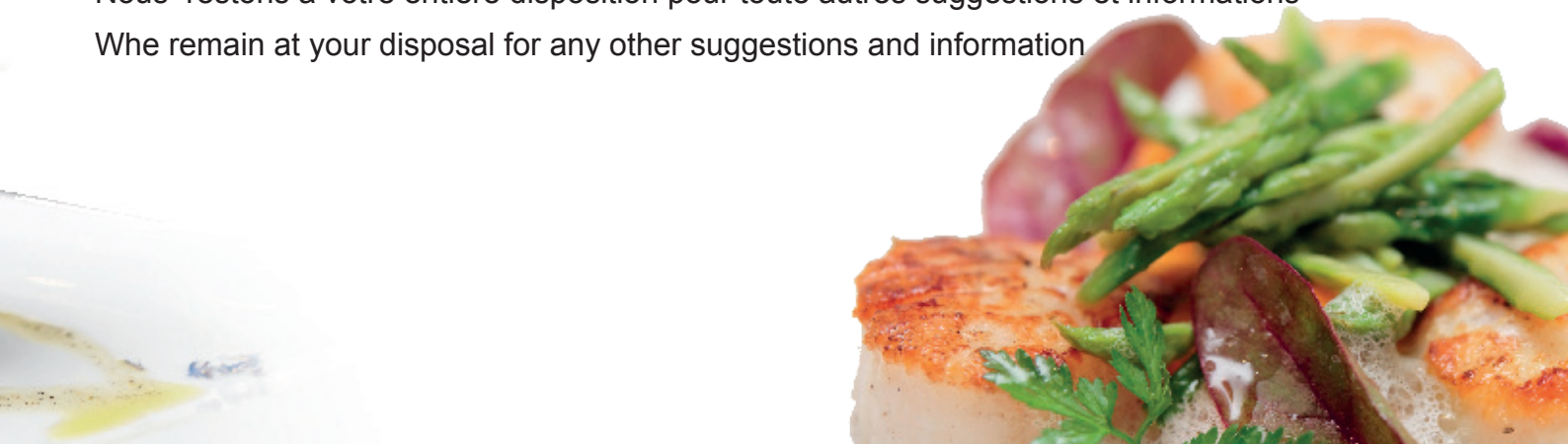
Tartare de veau et shiitake (champignons) et son espuma forestière

Tartare de veau , crémeux de châtaignes , foie gras poêlé et écume de truffes

Le ravioli ouvert de homard , salicornes et fèves persillées , crémeux de crustacés à la badiane

Nous restons à votre entière disposition pour toute autres suggestions et informations

We remain at your disposal for any other suggestions and information





## Poissons - Fish

Le pavé de saumon mi cuit poêlé sauce teriyaki (japonaise) , risotto crémeux , herbes et fruits secs

Le pavé de cabillaud en croûte potagère , julienne de légumes et pommes persillées

Filets de rouget en chapelure de bacon , légumes glacés et mousseline de petits pois

Le dos de sandre poêlé au jus de coquille safrané , timbale du potager et fritos de polenta

La corolle croquante de lotte et petits gris rôti à la crème d'ail et fines herbes , cocote de légumes fondants

Filet de bar aux aromates , risotto forestier et légumes grillés

Cabillaud flambé au whisky , beurre Normand et mosaïque de légumes

Crépinette de lotte en habit vert , fine basquaise et riz sauvage

Filet de turbotin rôti et son coulis d'étrilles , fagotin de jolis légumes

Les filets de sole aux trompettes de la mort (champignons) et écrevisses, et notre sauce Nantua

La dorade royale et Saint-Jacques rôties , notre sauce Nantua et petit flan de légumes

Les filets de sole au Riesling , mousseline de pommes de terre truffée et julienne de légumes de saison

Homard façon thermidor et risotto à la courge butternut

## Viandes - Meat

Caille désossée aux marrons et figues , sauce Porto et raisins et sa garniture

Le confit de porcelet à la façon Blackwell , petits légumes glacés et pommes farcies

Le magret de canard rôti , sauce plum , mousseline de carottes au gingembre , tian de légumes et pommes bouchon

Parmentier de canard confit et oignons grillés , jus d'épices et jolie verdure

Jarret d'agneau à l'écorce d'orange confite et semoule légèrement grillée aux fruits secs

Ballottine de pintadeau et jambon Ibérico en habit vert , gourmand de légumes

La pluma d'origine au cassis , mousse de topinambour et pommes amandine

La couronne d'agneau grillé au romarin , légumes verts et pommes macaire

Noisette de veau en chapelure de chavignol et gratin savoyard

Suprême de poulet jaune farci aux morilles , pommes Darphin et flan provençal

Chateaubriand au beurre Café de Paris , grenailles rôties au thym et farandole de légumes

Le grenadin de veau façon Duroc , pommes paillasson et mini légumes

Filet de bœuf en croûte de feuilleté sauce périgourdine

Le filet pur de bœuf poêlé , sauce béarnaise ou rossini , tulipe de légumes et pommes pont-neuf

Les médaillons de veau et langoustines rôties , sauce bisquée , pommes Darphin et légumes farcis

Le filet pur de bœuf à la crème de morilles , spaghetti de charlottes et légumes fondants



## Les Gourmand...isent - Sweets

L'ananas caramélisé et son espuma à la vanille et passion

La soupe au chocolat , crumble aux noisettes et crêpes gavottes

Le mi cuit chocolat amer et amandes grillées , glace lait d 'amandes

La poire pochée chocolat , brisures de pignons de pin, crème anglaise

Coupe de fruits rouges , glace vanille et sabayon au champagne

Moelleux au chocolat , glace pistache et tuile au grué de cacao

Crème dessert caramel au beurre salé et crumble aux amandes

Le gratin de fruits rouges et son sorbet fruit de la passion

La tentation gourmande de fruits frais en déclinaisons

Gaufre Liégeoise tiède , glace vanille , caramel et noix de pécan

Ravioles d'ananas à la crème brûlée au miel et passion

Le sabayon du Chef aux épices et glace vanille

Le sabayon léger de clémentines épicées au champagne

Ananas rôti au miel de truffe , glace coco sur sabayon et crumble d'amandes

Trilogie de sorbets et coulis de fruits rouges

Profiteroles farcies, glace vanille et chocolat chaud

Les fameuses fraises de L'Esprit Gourmand

Des saveurs variées au rythme du calendrier .

Varied flavors to the rhythm of the calendar







## **RECEPTIONS & COCKTAILS DÎNATOIRES COCKTAIL STYLED RECEPTIONS - DINNER COCKTAILS**

### **Suggestions & Propositions de L'Esprit Gourmand**

pour les apéritifs - cocktails, buffets- séminaires, échoppes thématiques, réceptions de mariage ou divers protocoles et autres événements festifs.

**Informal lunch-dinner – wedding menu – Gala dinner –  
Parties Theme cocktails**



## Buffets hot/chaud-cold/froid.

Accueil boissons (formule traiteur - caterer formula) 6 € par personne

### \*Service apéritifs sur plateaux - Service Open- Bar

Vin blanc mousseux brut Domaines Vinsmoselle

Kir mousseux à la crème de cassis de Dijon

Vins Beaune- Bourgogne : rouge Merlot – blanc Chardonnay

Jus de fruits (orange -multifruit -tomate)

Eaux minérales (plates & gazeuses) - softs avec/sans sucre

\*(possibilité open bar avec divers cocktails ou bières belges avec/sans alcool)

\*(possibility of an open bar with various cocktails or Belgian beers with/without alcohol)

### \*Service mise en bouche froid-chaud salés :

**4 à 6/7 pièces p/pers. 1,40 € pièce**

#### FROID

Tartare de thon, soja, wakamé et citron vert - Briochins de crevettes nordiques persillées

Gravlax de truite marinée à la betterave et perles de citron sur cuillère apéritive

Bouchées de saumon fumé maison et Granny au combawa

Verrines de cocktail de crevettes roses et avocats aux fruits exotiques, mangues et grenades

Verrines-Weck végétarien betterave- chèvre

Verrines de mousse d'asperges et saumon fumé maison - Verrines façon pêche au thon

Écrevisses sauce cocktail, coriandre et petits légumes croquants sur cuillère apéritive

Croquant de carpaccio de bœuf, pesto & parmesan

Mini assiette de tranches fines de veau façon vitello tonnato

Tartare de bœuf aux épices provençales, crumble de parmesan en verrines-Weck

Chèvre frais, pomme verte et magret fumé maison en verrines-Weck

\*Petites tasses de gazpacho de Séville (en saison) VG

\*Soupe glacée de concombres aux pommes vertes et coriandre (en saison) VG

\*Verrines-Weck de melon glacé et chiffonade de jambon de Parme (en saison)

Taboulé végétarien de quinoa aux tomates pleine saison et mozzarella en verrine

Panna cotta salée à la crème d'avocat et tomates fraîches VG

Verrine végétarienne de légumes grillés à la sauce herbe

Ramequin de salade végétarienne de pommes de terre à la crème gourmande et ciboulette





## CHAUD

Mini- brochettes de crevettes au miel et au gingembre, sauce soja

Petit ramequin ou cuillère apéritive de Saint-Jacques tartuffata, fondue de poireaux

Ramequin ou mini brochette de scampis à l'ail et tomates séchées

Croque bikini saumon & cheddar - - - Croque bikini jambon & fromage

Mini-brochettes de bœuf marinées aux épices chaudes, tandoori massala et gingembre

Petits ramequins de bœuf à la thaï, soja, courgettes et yuzu

Mini-brochettes de poulet yakitori, gingembre et citronnelle

Petites boulettes de poulet sauce suédoise

Petites brochettes de poulet au chorizo et courgettes du jardin

Petites brochettes de porc aux épices tandoori

Assiette de moelleux de volaille à l'estragon

Petites brochettes de pruneaux et lardons caramélisés

Croque normand végétarien à la crème de camembert, pommes caramélisées au calvados

Ramequin végétarien de risotto gratiné au parmesan et champignons

Bouchées végétaliennes de caviar de carottes caramélisées au gingembre et épices cajun

Ratatouille de légumes oubliés en Weck VG

Caviar d'aubergine à la tomate en Weck VG

## **\*Suggestions " trio ou quatuor " de croques- monsieur bikini 1,30 € pièce**

Mini-croque bikini au chorizo

Mini-croque bikini tartiflette

Mini-croque jambon et fromage

Mini-croque au saumon fumé maison et cheddar

Mini-croque végétarien à la crème de camembert, pommes caramélisées au calvados

Mini-croque végétarien de chèvre, chutney aux fruits de saison et roquette

(voir desserts gourmands en ramequins-verrines-Weck)



## \*Suggestions sur tables hautes

Dips de crudités & légumes crus, sauces froides : 8 € pièce

Assortiment mixte de fruits secs & biscuits salés : 4 € pièce

### \*Boissons en buffet : 3 € p/pers.

Eaux minérales (plate & gazeuse) - Softs avec/sans sucre - Jus de fruits (orange- multifruit )

## \*Vins buffets – apéritifs – cocktails – déjeuners & dîners :

### 8 € par bouteille consommée

(Blanc) France : Beaune Bourgogne Chardonnay (rouge) Merlot Patriarche

(Rouge) Italie : Nero d'Avola Sicile

(Blanc) Espagne : Catalunya Macabeo-Garnacha

(Rouge) Espagne : Catalunya Tempranillo-Merlot

### 10 € par bouteille consommée

(Rouge) Portugal : Pousio Superior Alentejo

(Rouge) Espagne : Baron de Ebro Crianza Rioja

(Blanc) France : Languedoc Chardonnay ou Sauvignon

(Rouge) France : Pays d'OC Cabernet Syrah

(Blanc) Italie : Pinot Grigio Abruzzo

### 12 € par bouteille consommée

(Rouge) France : Alsace Pinot Noir Tradition --- Bordeaux Château Haut-Riot

(Rouge) Portugal : Carm Douro Touriga Nacional

(Rouge) France : Côtes du Rhône A.O.P.

(Blanc) France : Mâcon-Villages A.O.P. Chardonnay

(Blanc) France : Alsace Pinot gris Tradition

### 14 € bouteille consommée

(Rouge) France : Bordeaux A.O.P. Haut-Médoc

### 17 € bouteille consommée

(Blanc) France : Loire Pouilly-Fumé --- Sancerre A.O.P.

Vin mousseux Saint-Christophe Vinsmoselle 75 cl - 9 €

Vin mousseux brut Mistinguett 75 cl - 10 €

Vin mousseux brut Patriarche Héritage 75 cl - 11,90 €

Cava mousseux Mistinguett brut bio 75 cl - 12,90 €

Prosecco D.O.C. Millesimato brut 75 cl - 13 €

Cava Mistinguett brut Reserva 75 cl - 14 €

Crémant du Luxembourg A.O.P. brut 75 cl - 15 €

Champagne Chevalier Fabré brut 75 cl - 25 €

(nous n'imposons pas les vins et alcools et n'exigeons pas de droit de bouchon)



## **\*Buffet froid à 27 € par personne :**

(en livraison minimum 30 personnes) 26 € p/pers.

Filets de saumon en Bellevue en écailles de courgettes, mini tomates garnies de macédoine

de légumes frais et œufs mimosa

Salade de quinoa aux crevettes nordiques et saumon fumé maison

Demi-pêches farci(e)s à la ricotta et au thon, salade mesclum

Assortiment de charcuteries, viandes froides et accompagnements :

” roquette, cornichons, petits oignons, moutarde, câpres, olives ”

Salade de pâtes, pesto et tomates séchées à l'italienne

Salade Liégeoise ” laitue iceberg - haricots verts - pommes de terre - lardons – vinaigrette à la ciboulette ”

\*Salade estivale végétarienne au melon, tomates cerise et mozzarella ou

\*Salade végétarienne de betteraves rouges et de carottes râpées à la feta

Salade de tomates et billes de mozzarella au pesto et basilic frais VG

Salade colorée de légumes grillés aux herbes parfumées VG

Salade estivale fraîche et gourmande de crudités VG

Sauces et condiments – petits pains individuels



## **\*Buffet froid à 25 € par personne**

(en livraison minimum 30 personnes) 24 € p/pers

Terrine de truite à la ciboulette, pointes vertes et petites grises

Pêches au thon façon monégasque et demi œufs mimosas

Farfalle à l'avocat et saumon fumé maison

Planches de charcuteries et viandes froides, pts oignons grelots & cornichons

Mousse de canard au porto

Salade de pommes de terre estivale au citron et petits lardons

Salade folle de crudités gourmandes, vinaigrette maison VG

Billes de mozzarella au pesto en salade et basilic frais en Weck VG

Salade végétarienne de carottes et betteraves râpées

Salade végétarienne de légumes grillés aux herbes parfumées

Sauces et condiments - petits pains individuels



## \*Buffet mixte froid & chaud à 28 € par personne

1 poisson - 1 viande - 1 végétarien (pas de livraison)

### FROID

Méli-mélo de pêches farcies à la ricotta et au thon et tomates pleine saison farcies aux crevettes du nord et œufs mimosa

Petites terrines aux deux saumons à l'aneth et ciboulette

Rillettes de maquereaux au safran

Salade paysanne avec ou sans lardons de pommes de terre à l'ancienne

Planches de fines tranches de charcuteries , roquette fraîche et accompagnements

Salade de grains ptitim grillés "petites boules pâtes perlées " VG

Salade de tomates et billes de mozzarella au basilic frais en Weck VG

Farandole colorée de petits légumes grillés VG

Salade estivale fraîche de crudités, sauce vinaigrette maison VG

### CHAUD - POISSON

Brochettes de saumon au curry doux, accompagné de courgettes grillées, saupoudrées d'ail et persil, riz aux petits légumes

OU Gambas à la plancha, risotto de légumes et sauce aux fines herbes

OU Croustillant de scampis et risotto, sauce coco- curry

OU Filets de merlu au beurre de safran, fondue de fenouil, pousses d'épinards et tomates séchées

OU Filets de rouget grillés, salsa de légumes du soleil, gâteau d'aubergines et confits de tomates

OU Roulades de filets de sole farcies mousse de écrevisses, sauce Nantua et baluchon de légumes

OU Blanquette au cabillaud et saumon revisitée du Chef

### CHAUD – VIANDE

Fondant moelleux de poulet fermier farci à la royale, pommes bouchon et clafoutis de légumes

OU Émincé de volaille à la sauce estragon aux champignons de Paris

OU Jambonnette de volaille farcie aux 5 épices et effeuillé de pommes de terre

OU Noisettes de porcelet laqué au miel de truffe, jus forestier, fondant de charlottes et fagotin de légumes

OU Émincé de filet de bœuf à la sauce soja, graines de sésame et miel "inspiration Thai "

OU Moussaka à l'agneau aux aubergines à la grecque

OU Émincé de bœuf aux champignons des bois, petites grenailles rôties et légumes primeur

OU Onglet de bœuf façon bourguignonne, pommes de terre nouvelles ou riz sauvage

OU Saltimbocca de veau alla Romana à la sauge fraîche et gnocchis

Tajine de veau OU de poulet OU d'agneau à l'orientale aux saveurs exotiques

OU Tajine de bœuf safrané aux patates douces, pruneaux, carottes et courgettes

Lasagne végétarienne du Chef - Petits pains individuels



**\* Buffet dessert : (3 à 5/6 pièces par personne)  
1,40 € pièce**

Weck- Verrines - Ramequins

Salade colorée de fruits de saison en Weck

Ramequin crème brûlée catalane - Crème brûlée vergeoise brune et chicorée

Tiramisu au caramel au beurre salé - Panna cotta vanillée et sa compote de mangue

Weck végétan de fruits rouges et mousse coco - Verrines fraises rhubarbe végétan

Panna cotta végétalien - s/gluten au lait d'amande et baies fraîches

La verrine-Weck façon tiramisu au citron et framboises

Fraises au mascarpone et aux spéculoos - Tiramisu au double chocolat

Choco- noisettes maison et crème chantilly - Mousse au chocolat noir et mascarpone

Mousse chocolat blanc et copeaux chocolat noir en verrines-Weck

**\*Café & thés divers : 2 € p/pers.**

**\*Service**

Timing- nombre de personnes de 50 à 200 et plus ...

Cuisinier(s) – serveur(ses) – 1 maître d'hôtel ...

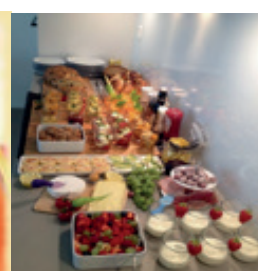
' à voir au nombre de personnes pour un bon déroulement de l'événement ''

**\*Matériel complet :**

vaisselle complète - nappage etc... 2 € à ..... p/pers.

L'Art de servir - Créations - Apéritifs dînatoires  
Walking dinner - Afterwork - Cocktail styled receptions

BRUXELLES - VLAAMS BRABANT - BRABANT WALLON  
ENGHIEN - SILLY - THORICOURT





## **NOUS CONTACTER / RÉSERVATION**

Choix et conseils pour les menus : 0494 12 54 77

Conseils, organisation, événement : 0498 06 82 02

Pour les meilleurs accords vins/mets : +32 (0) 498 06 82 02

Vins made in France-Portugal-Espagne-Italie

3 Place de Graty - 7830 Graty (Silly)

[info@lespritgourmand.be](mailto:info@lespritgourmand.be)

[www.lespritgourmand.be](http://www.lespritgourmand.be)