

Mises en bouche

(Minimum 50 pièces)

Toast biscuit : Chaud et Froid : 0,85 €/pc.

Eufs aux anchois ; Mousse de foie gras
Saumon fumé ; Roulé de saumon à l'aneth ;
Mini pizza ; Mini quiche ; Feuilleté d'escargots
Feuilleté de crevettes ; Pruneaux aux lardons ...

Cuillère porcelaine : Chaude et Froide: 1,25 €/pc.

Carpaccio de bœuf ou de Saint-Jacques ;
Petit champignon farci à l'escargot ;
Scampi à la diable ; Mini tomate farcie ;
Gratin de Saint-Jacques petits légumes ...

Verrine : Sucrée ou Salée : 1,25 €/pc.

Mini tomate crevettes grises
Mousse de canard fondant de pomme
Mini dame-blanche ; Mini sorbet
Mini brochette de fruits

Pain surprise

(Minimum 2 pièces)

Rond garni de 100 mini tartines : 87,00 €
Crocodile garni de 100 mini tartines : 97,00 €
Tortue garnie de 100 mini tartines : 97,00 €

Pain surprise géant : 97,00 €
Garni de 40 grands sandwiches fourrés

Pain surprise géant : 127,00 €
Garni de 80 minis sandwiches fourrés

Grand sandwich garni : 1,85 €/pièce
Demi sandwich garni : 1,40 €/pièce

Gâteau de circonstance : 6,50 €/personne

Café, lait et sucre compris

Buffet Dessert: 10,50 €/personne

(A partir de 50 personnes)
Fontaine chocolat, crêpes, gaufres, mignardises ...
Café, lait et sucre compris

Exemples de Menus chaud ou Buffet froids

Traiteur Joëlle.be



Mises en bouche

Vin d'honneur

Potage

Entrée froide ou chaude

Buffet froid ou repas chaud

Sorbet aux fruits et sa liqueur

Assiette de fromage ou Buffet fromage

Fruits, assortiment de pain et beurre

Dessert

Gâteau de circonstance

Café

Nos suggestions de menus proposés sur le site
www.traiteur-joelle.be ne sont pas limitatives
et peuvent être adaptés selon vos goûts et budget
La vaisselle de table vous est prêtée gratuitement

Plats sympas 14,00 € et 17,00 €

(A partir de 40 personnes)

Le prix comprend : Le prêt des assiettes et couverts
La réchauffé du plat, le service de celui-ci sous forme de
buffet chaud et La reprise de la vaisselle sale
Tous nos plats sont accompagnés de pain et beurre
Salade composée et sa vinaigrette

Traiteur Joëlle

Organisation de vos Banquets

Du Nappage au Dessert

Mariage - **Baptême** - **Communion**
Repas de société - **Anniversaire**
Fête familiale - **Déjeuner d'enterrement**

Buffet froid – Repas chaud

Choix de votre menu

Chez vous, dans la salle de votre choix

Devis gratuit sur rendez-vous
Le lundi et mardi à partir de 17h00

Année 2019

www.traiteur-joelle.be

Email : message@traiteur-joelle.be

Tel : +32(0) 69 77 38 24

Gsm : +32(0) 496 90 10 36

Duhamel Joëlle

Rue du Queminet n°1

7600 Péruwelz

Tous les prix mentionnés sont hors TVA
6% sur les plats emportés ou livrés
12% sur les plats servis par nos soins

BE 0880.490.279

Buffet entre amis 10,50 €/pers.

(À partir de 45 personnes)

- Jambon à l'os
- Salade de pâte maison
- Taboulé
- Tomate
- Macédoine de légumes
- Salade
- Vinaigrette, Mayonnaise
- Pain et beurre

Buffet Breughel 25,00 €/pers.

(À partir de 30 personnes)

- Jambon à l'os (Sur griffe à partir de 45 pers)
 - Trois variétés de charcuterie
 - Rôti de porc
 - Volaille et ses ananas
 - Terrine, cornichons et oignons vinaigre
 - Salade de pomme de terre
 - Salade de pâte
 - Taboulé
 - Carottes râpées
 - Concombre
 - Tomate
 - Salade
 - Mayonnaise, Vinaigrette

 - Brie de Meaux
 - Gruyère Suisse
 - Roulé aux fines herbes
 - Saint Nectaire
 - Vieux pané
 - Assortiment de fruits frais de saison et fruits secs
 - Pains divers (salé, sucré) et beurre
- Tous les prix mentionnés sont hors TVA
6 % sur les plats emportés ou livrés
12 % sur les plats servis par nos soins

Buffet Sympa 17,50 €/pers.

(À partir de 30 personnes)

- Jambon à l'os (Sur griffe à partir de 45 pers)
- Trois variétés de charcuterie
- Volaille et ses ananas
- Pêche au thon
- Salade de pomme de terre
- Salade de pâte maison
- Taboulé
- Carottes râpées
- Concombre
- Tomate, salade
- Vinaigrette, Mayonnaise
- Pain et beurre

Buffet Réception 28,50 €/pers.

(À partir de 20 personnes)

- Saumon Belle-Vue
- Tomate crevettes grises
- Pêche au thon
- Pandalus, Œuf Mimosa
- Jambon à l'os (sur griffe à partir de 60 pers)
- Filet de bœuf aux mignonnettes de poivre.
- Rôti de porc à l'Ancienne
- Eventail de charcuteries fines
- La poularde rôtie sur plateau des tropiques
- Terrine façon du chef.
- Chiffonnade de Parme au Cavailon
- Farfalle Napolitaine
- Pommes de terre persillées
- Taboulé
- Assortiment de salades
- Tomates Mozzarella
- Carottes râpées
- Concombres
- Choux-fleurs
- Mayonnaise, Tartare, Cocktail, Vinaigrette
- Pain et beurre

Buffet Campagnard 21.50 €/pers.

(À partir de 20 personnes)

- Jambon à l'os (sur griffe à partir de 60 pers)
- Rôti de porc à l'Ancienne.
- Eventail de charcuteries fines.
- Poularde rôtie sur plateau des tropiques
- Terrine façon du chef.
- Chiffonnade de Parme au Cavailon
- Œuf Mimosa
- Farfalle Napolitaine
- Pommes de terre persillées
- Taboulé
- Assortiment de salades
- Crudités suivant saison
- Tomates Mozzarella
- Carottes râpées
- Concombre
- Choux-fleurs
- Mayonnaise, Vinaigrette
- Pain et beurre

Buffet Fromage 9,00 €/pers.

Minimum 6 fromages traditionnels
Servi avec fruits frais de saison
Pains sucrés, salés, gris, blanc, aux noix...
Beurre

Assiette du Fromager 4,80 €/pers.

Assiette composée de
Brie de Meaux- Gruyère Suisse- Tomme de Savoie
Garniture fruits de saison
Pain blanc, gris et beurre

Pour la réalisation de nos buffets
Nous accordons le plus grand soin à la présentation et
au montage de nos plats, ceux-ci sont toujours garnis
de fruits de saison

Photos des différents montages sur
www.traiteur-joelle.be