

Mises en bouche

(Minimum 50 pièces)

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

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

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

Pain surprise

(Minimum 2 pièces)

Rond garni de 100 mini tartines : 87,00 €

Crocodile garni de 100 min tartines : 97,00€

Tortue garnie de 100 mini tartines : 97,00 €

Pain surprise géant : 97,00 €

Garni de 30 grands sandwichs fourrés

Pain surprise géant : 127,00 €

Garni de 60 minis sandwichs fourrés

Grand sandwich garni : 1,85 € / pièce

Demi sandwich garni : 1,40 € / pièce

Gâteau de circonstance : 7,50 € / personne

Café, lait et sucre compris

Buffet Dessert: 12,00 € / 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](http://www.traiteur-joelle.be)



Nos suggestions de menus proposés sur le site

www.traiteur-joelle.be

Profitez de la Fête et de vos invités

Choix de plats sympas chaud à partir de 16,00 €/la pers.

(Minimum 50 personnes)

Le prix comprend : Le prêt des assiettes et couverts

La réchauffe du plat, le service à table et La plonge pour une durée de trois heures de prestation

Tous nos plats sont accompagnés de pain à table et une repasse du plat est prévue

17,00 € : Rôti Orloff- crème champignons

Endive braisée-mousseline de pomme de terre

17,50 € : Rôti de bœuf- sauce poivre

Demi-tomate ail, endive braisée, pomme de terre soubise

16,00 € : Suprême de volaille, sauce provençale

Fagot d'haricots, pomme de terre grenaille aux herbes

16,00 € : Rôti de dinde, sauce Pineau et petits raisins

Fondant de poires aux airelles, gratin Dauphinois

16,00 € : Jambon braisé, sauce tomatée aux champignons

Salade de saison, purée maison au beurre

16,00 € : Rôti Ardennais, Sauce Blackwell, Endive braisée,

Baby-tomate aux herbes, Pomme de terre grenaille

18,50 € : Tartiflette, Salade composée

Assiette trois charcuteries (Rosette, jambon blanc, Serrano)

17,50 € : Magret de canard, sauce au porto

Pomme au four airelles, fagot d'haricots, gratin Dauphinois

17,00 € : Rôti Orloff, sauce vin blanc échalote

Endive braisée, fagot d'haricot, pomme de terre Duchesse

17,50 € : Poularde farci forestière

Millefeuille de légumes, salade de saison

Gratin Dauphinois

16,00 € : Rôti mignon, sauce Dijonnaise

Choux de Bruxelles, tomate ail, gratin Dauphinois

Possibilité de modifier les menus à votre convenance

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 2020

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-View
- Tomate crevettes grises
- Pêche au thon
- Pandanus, 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 9,50 €/pers.

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

Assiette du Fromager 5,50 €/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