



# SANDWICHES

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : [frederic@restoduc.be](mailto:frederic@restoduc.be)

## Les Buffets sandwichs

---

Livré et dressé sans service.

À la demande nous séparons viandes, poissons, et végétarien.

## Buffet de 3 ½ baguettes :

---

Exemple selon nos inspirations

Thon, crevettes, américain, jambon/fromage, poulet curry

## Buffet de 5 mini sandwichs briochés :

---

Exemple selon nos inspirations

Assortiment panier de sandwichs fermés :

Viandes : salami, jambon, fromage, américain, salade de viande

Poissons : thon, crabe, crevettes, saumon fumé, thon piquant

## Buffet Mixte de pains gourmand :

---

Ce buffet se compose de 4 pains losanges et en forme de Goutte artisanaux : multi céréales, fruits secs, et blancs

Exemple selon nos inspirations

Fromage de brie et salade croquante

Chèvre miel et salade frisée

Américain préparé

Poulet rôti de ferme, laitue et mayonnaise

Salade de jambon à l'os oignons et

cornichons

Club ardennais

Pâté de campagne

Saumon fumé

Jambon braisé et céleri rave

## Buffet mixte aux milles saveurs

---

Ce buffet est composé d'un subtil mélange de 4 pièces des pains proposés ci-dessous

### Mini ciabatas et/ou foccacias

Ce buffet se compose de mini ciabata et mini foccacia

#### Exemple selon nos inspirations

Tomate mozzarella, basilic et huile d'olive  
Pancetta, roquette et copeaux de parmesan  
Tartare de bœuf et tapenade  
Parme et fromage Italien  
Thon piquant

### Pains tramazone

Ce buffet se compose de pains triangles, pains tartines, seigle, nature et tomates.

#### Exemple selon nos inspirations

Crème de camembert et raisins secs, salade mixte	Jambon fumé et mozzarella
Saumon fumé fromage frais aux fines herbes	Pastrami et tomates confites
Crevettes grises et fromage de brebis	

### Buffet de pain wrap

#### Exemple selon nos inspirations

Serrano, Tomates séchées et pesto rouge	Crème de brie et fruits secs
Nordique au saumon	Caviar d'aubergines, roquette et courgettes grillées
Jambon cru, feta et roquette	Fromage blanc radis et concombre
Poulet aigre fermier et mousse de petits pois	

### Buffet fou de pains du monde

Ce buffet se compose de « Pains FOU »

Walkorn, Bagels (U.S.A), Buns (Angleterre) Nordique (Suède)

#### Exemple (Selon nos inspirations)

Viandes : salami, jambon, fromage, américain, salade de viande  
Poissons : thon, crabe, crevettes, saumon fumé, thon piquant

## Buffet demi pains briochés

---

Ce buffet est composé d'un choix de 6 demi-pains briochés garnis, blancs, rustiques, bagnats gris et pistolets tigres.

#### Exemple selon nos inspirations

Crabe, crevettes grises, saumon fumé, thon,  
Américain, jambon de Parme, magret de canard fumé, poulet au curry  
Avec garniture soignée de fruits, crudités, ...

## Buffet demi pain toast de luxe

---

Buffet se composant d'un choix de 5 mini pains tartines légèrement toastés.

### Exemple selon nos inspirations

Tartare de crevettes mayonnaise, coriandre.

Jambon Serrano, fromage piquant, pesto basilic.

Poulet au curry et graines de cumin, roquette et pignons de pin.

Saumon mariné aux fines herbes, miel et moutarde de Meaux.

Foie gras et magret de canard fumé, confiture d'oignons.

Chèvre, miel, et chips de bacon.

Tartare de tomates et courgettes, billes de mozzarella fraîche + basilic.

Houmous, aubergines et courgettes grillées.

## Buffet demi- pains briochés prestige

---

Buffet se composant par exemple d'un choix de 6 demi- pains brioché garnis (8cm).

### Exemple selon nos inspirations

Saumon fumé extra doux

Foie gras

Véritable Parme

Crevettes grises et fromage frais

Mousse de truite

Magret de canard fumé

## Buffet mixte sandwich et salade

---

Choix parmi 1 des 3 choix

### 1. Italien

Pain (3pc)

Ciabatta, foccacia, roulade de scrotiatella

Végétarien : Légumes du Sud, fromage frais, tapenade,  
Viandes : Charcuteries (parme, coppa, pancetta,)  
Poissons : Thon à la méridionale, anchois, scampi, crevettes, ...

Salade en mini verrines (2pc)

Penne à l'italienne  
Jeune pousse au balsamique et parmesan  
Tartare de tomates et courgette aux billes de mozzarella  
Aubergine et courgette grillées

### 2. Nordique

Pain (3pc)

Wrap, pain waldkorn, pain artisanal au levain

Végétarien : Choux, carottes, raifort, radis et fromage blanc, ....  
Viandes : Charcuteries (bœuf séché, jambon cru, jambon fumé,)  
Poissons : Saumon fumé truite, elbot, crevettes grises,

Salade en mini verrines (2pc)

Coleslaw  
Salade pomme et raisin  
Salade de quinoa aux légumes  
Salade de jeunes pousses aux lardons et pignons de pain

### 3. Belge

Pain (3pc)

Pistolet, brioché, tartine

Végétarien : Gouda, fromage de Chimay, mousse de pois, tapenade, ...  
Viandes : Charcuterie (américain, rillettes, jambon d'Ardenne, ...  
Poissons : Crevettes grises, thon mayo, cabillaud, ...

Salade en mini verrines (2pc)

Salade de pdt au jambon  
Jeunes pousses pignon de pain et magret de canard fumé  
Flan aux asperges  
Salade de chicon, pommes et crevettes grises

## Dessert

---

### Buffet de pâtisseries 4 mini portions

---

#### Exemple selon nos inspirations

Mini choux caramel ou choco, mini éclairs et mini mille feuilles  
Mini Muffin, Mini Donuts sucré, mini Donuts chocolat, gaufres de Bxl  
Mini Cookies, Mini Brownies, Mini Beignet, mini galette, mini cannelé, Cup Cake  
Pastilla de nata, boule de berlin

### Buffet de desserts tradition

---

#### Exemple selon nos inspirations

Les pâtisseries en longueur  
(Javanais, tiramisu, bavarois framboise, chocolat, passion, abricot, nougat, ...)  
Salade de fruits frais

### Buffet de 3 douceurs belges

---

La mousse au chocolat, le riz au lait vanillé, la mousse aux spéculoos

### Buffet de 4 mignardises

---

#### Exemple selon nos inspirations

Tartelette citron, carré opéra, barquette framboise, éclair café, éclair chocolat,  
Feuilletine pistache, barquette abricot  
Tartelette chocolat, ganache Sao tomé  
Rectangle croustillant, tartelette Vénézuélien, carré Brownies

### Corbeille de fruits de saison

---

## Tartes

---

#### Exemple selon nos inspirations

Riz, cerises, Flan, pommes, fromage blanc, moelleux chocolat  
Poires, framboises et Normande, Sucre, Rhubarbe, Citron meringue

Cette sélection n'est pas limitée, l'équipe DUCHATEAU sera entièrement à votre disposition, pour créer vos menus sur mesure pour vos évènements.



Pour toutes demandes spécifiques, intolérances ou allergies veuillez nous prévenir. Nous adaptons nos menus pour satisfaire toutes vos envies.

Merci encore de votre confiance,

Pour un devis :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : [frederic@restoduc.be](mailto:frederic@restoduc.be)

