



ASSIETTES FROIDES

Catalogue 2022-2023

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : frederic@restoduc.be

Les Assiettes froides

Toutes nos assiettes froides sont accompagnées de pain, beurre, assortiment de crudité et sauce.

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Assiette italienne
(Parme, pancetta, tomate mozzarella, salade de pâtes...)

Assiette charcuterie fine espagnoles

Assiette scandinave (assortiment complet de poissons fumés)

Assiette de tomates crevettes (tomates farcies aux crevettes grises)

Assiette royale du marché (charcuteries fines et poissons)

Assiette royale océane mélange du marché aux poissons

Le ½ homard en belle vue et ses garnitures

Assiette libanaise

(Olives, feuilles de vignes, houmous, tapenade de poivrons, feta, poivrons farcis, Taboulé, salade de lentilles et pain libanais)

Assiette végétarienne

(Légumes grillés, roulade courgettes et mozzarella, roquette, caviar d'aubergines, Toast foccacia, brunoise de tomates et huile de truffes)

Les desserts

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
Pastel 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 et 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

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 événements.



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

