



BARBECUES

Catalogue 2022-2023

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : frederic@restoduc.be

Tout sur grill 1

Pilon de poulet
Merguez ou sparribs
Brochette de bœuf
Saucisse de campagne

Tout sur grill 2

Brochette de scampi mariné au curry de Madras
Brochette de poulet au ras el-hanout
Saucisse de campagne
Médaillon de spiring mariné aux herbes de Provence.
Mini steak de bœufs.
Chipolata de volaille
Chorizo à cuire (saucisse)

Tout sur grill 3

Brochette de gambas
Saumon cuit en papillote mariné à l'asiatique
Mini entrecôte cubroll
Côte d'agneau
Magret de canard au miel
Brochette de veau aux condiments (herbes fraîche, tomates, olives noir)
Chorizo à cuire (saucisse)

Tout sur grill poisson

Brochette de gambas
Mini papillote de poisson du jour aux légumes
Darne de saumon
Brochette de St Jacques au romarin
Filet de rouget aux condiments
Steak de thon rouge à l'asiatique

Homard grillé sur le grill. (En suppl. /pers)

Entrées et plat sur le grill au buffet

Buffet froid et grill

Saumon fumé et mariné extra doux
Les crevettes grises au naturel
La salade niçoise
La salade de jeune pousse au balsamique

Mini papillote au saumon
Brochette de st Jacques à l'asiatique
Brochette de scampis marinée au curry

Le filet pur de bœuf argentin
Côte d'agneau
Le magret de canette au miel d'acacia
Les côtes de cochon de lait

Tous nos barbecues sont accompagnés :

Féculents du moment
Choix entre 3 sortes

Taboulé à l'orientale
Salade de Quinoa aux aubergines et courgettes grillées
La salade Boulgour avocat et feta
Salade de pâtes à l'italienne (roquette, parmesan, pesto, billes de mozzarella),
Salade de pommes de terre huile de noisette et œufs mimosa,
Salade de riz à la mexicaine aux haricots rouges et maïs

Les salades et crudités de saison
Choix entre 4 sortes

Salade de concombres aux œufs, Salade de jeunes pousses aux fruits secs,
Salade betterave aux noix de cajou et coriandre
Céleri rave au raifort, roquette,
Choux blanc, Choux fleur, haricots verts
Salade Coleslaw, salade verte.
Tomates mozzarella au basilic

Mayo, cocktail, andalouse, vinaigrette balsamique
Choix de 2 sauces

Corbeille de pains (2 pc)
Beurre.

Cuisinier en supplément

Comprend le cuisinier et son matériel de cuisson (barbecue au gaz, chaffing-dish...)

Les desserts

Buffet de pâtisseries 4 mini portions

Exemple : Mini choux caramel ou choco, mini éclair et mini mille feuilles
Mini Muffin, Mini Donuts sucré, mini Donut chocolat, gaufre de Bxl
Mini Cookie, Mini Brownie, Mini Beignet, mini galette, mini cannelé, Cup Cake
Pastilla de nata, boule de berlin...

Buffet de 3 douceurs belges

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

Buffet de 4 mignardises

Exemple : Tartelette citron, carré opéra, barquette framboise, éclair café, éclair chocolat,
feuilletine pistache, barquette abricot, tartelette chocolat, rectangle croustillant, tartelette
Vénézuélien, carré Brownies

Tartes

Exemple : Riz, cerises, Flan, pommes, fromage blanc, moelleux chocolat, poires, framboises et
normande, sucre, rhubarbe, citron meringue

Gâteau Glacé

Les gâteaux glace à Thème « les glaces de madame Séverine »
Vacherin Wépion, Vacherin framboise, vacherin café, vacherin chocolat, ...

Options :

Service en supplément

Le serveur (minimum 5 heures)

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service

Tables, chaises et nappage sur devis en collaboration avec banquet location

Boissons à volonté

Forfait a volonté

Vin rouge et blanc de qualité

Boissons softs

Café et thé

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

