



BUFFETS

Catalogue 2022-2023

Contact :




























Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68





























Gsm :0473/58.49.55

E-mail : frederic@restoduc.be





















Nos plats poissons et crustacés

-  Les darnes de saumon aux herbes
-  Le saumon en belle vue
-  Le saumon fumé artisanal
-  Le saumon mariné à la Dyle
-  Les roulades de saumon fumé au fromage frais
-  Le duo de truites et anguilles fumées, Blinis et fromage frais
-  Les crevettes grises au naturel
-  Le carpaccio de thon rouge, feuille de Nori
-  Le snacké de thon rouge, crème légère au wasabi et algues wakamé
-  Le carpaccio de poulpe, huile extra vierge et coriandre
-  Le carpaccio de saumon et effiloché de pomme
-  Le carpaccio d'espadon aux herbes sauvages
-  Le tartare de st Jacques au citron vert
-  Les encornets farcis
-  Les st Jacques poêlées sur tapenade d'olives noires
-  Le filet de bar sauce huile vierge
-  La salade niçoise et la salade de linguine aux scampis
-  La roulade de filet de sole crème florentine
-  La salade de hareng aux pommes et curry
-  Les gambas géantes
-  La salade de crabe aux légumes Thai
-  Le sashimi de thon rouge aux algues de Nori
-  Le Rouleau de printemps tartare de saumon et mangue
-  Les scampis et légumes thai sauce au curry vert
-  Les sashimis de saint jacques et soja
-  Les brochettes de scampis au curry léger de Madras
-  Le ½ Homard en belle vue (450g) (Suppl. de 10 €)

Nos plats de viandes et charcuteries







-  Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et huile de noix
-  Les roulades de bœuf Holstein
-  Le magret de canard fumé, en croûte de poivre
-  Le magret de canard fumé farci au foie gras
-  Le carpaccio de canard et copeaux de foie gras
-  Le Jambon Ganda aux fruits de saisons
-  Le jambon d'Ardenne, bavarois de poire.
-  Les roulades de jambon aux asperges Thai
-  Le Serrano et tortillas aux légumes du Sud
-  Le rôti de cochon de lait au miel et moutarde
-  Les côtes de cochon de lait caramélisées aux ananas
-  Le rosbif aux deux poivrons
-  La porchetta tradition
-  La tortillas au chorizo
-  Les antipastis (pancetta, coppa, et lomo)
-  Les roulades de poulet fermier fumé, aux tapenades d'olives et poivrons rouge
-  Les darnes de la basse-cour parfumées au tartare de courgettes
-  La Tourie de boudin noir et blanc
-  Le duo de Jambon d'Ardenne et jambon cuit
-  Le duo de terrines « lapin aux noisettes et marcassin en croûte »
-  Le saucisson au poivre et les rillettes pur porc
-  Salade Thai épicée au poulet
-  Le bœuf cuit, sauce au jus d'huîtres
-  Les tagliatelles de légumes, coriandre et effiloché de poulet
-  Le foie gras de canard et confit d'oignons (Suppl. 3€)
-  Le foie gras d'oie et son confit de chicon (Suppl. 5€)
-  Le choix de 3 fromages belges affinés
-  Le choix de 5 fromages affinés (Suppl. 3 €)

Nos plats chauds avec accompagnements







-  Le waterzooi de poissons et scampi aux petits légumes
-  Le tajine de scampis aux olives et épices douce
-  Les scampis à la citronnelle et aux légumes Thai
-  La petite nage de st Jacques et scampi aux légumes croquants (suppl.)
-  Le pavé de saumon, olives capres et piment rouge
-  Le cabillaud sauce fine Champagne et pousses d'épinards
-  Le filet de dorade au cresson sur un fondu de carottes
-  Le filet de rouget à l'orientale
-  Les ravioles de homard sauce fine Champagne
-  Le saumon laqué à l'orientale
-  Le suprême de pintadeaux à la Kriek et cerises du nord
-  Filet de caille au Beaume de Venise et raisin de muscat
-  Le sauté de veau aux morilles et champignons
-  Le tajine d'agneau confit
-  Le risotto de canard confit et champignons
-  Le saltimbocca de veau a la Romana
-  Les joues de porc au Marsala
-  Le tajine de poulet aux citrons confit et épice de Tunis
-  Les aiguillettes de canard à l'orange ou au miel et vinaigre de Xérès
-  L'escalopine de coucou de Malines aux écrevisses

Compris dans toutes nos formules

2 sortes de féculents du moment (**sélection par nos soins**)

-  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

4 sortes de salades et crudités de saison (**sélection par nos soins**)

-  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

Choix de 2 sauces (sélection par nos soins)

- | | |
|--|--|
|  Mayonnaise |  Ketchup |
|  Cocktail |  Vinaigrette balsamique |
|  Andalouse | |

2 pains et beurre

Nos buffets définis

Echoppes fromages

Choix de 8 fromages affinés
Cascade de raisins, figues et noix
Sirop de Liège et confiture de figues
Pains et beurre

Buffet végétarien « côté jardin »

Taboulé à l'orientale
Salade de quinoa aux aubergines et courgettes grillées
Salade de pâte à l'italienne (roquette, parmesan, pesto, billes de mozzarella),
Salade de pomme de terre, huile de noisette
Salade de lentilles
Houmous, fromage blanc et pain libanais

Flanc de courgettes et jeunes carottes
Lasagne de légumes méridionaux à la panna cotta
Champignons à la grecque
Tartare de tomates et courgettes

Salade de jeunes pousses aux fruits secs,
Salade betterave aux noix de cajou et coriandre
Céleri rave au raifort
Salade Coleslaw

Pains et beurre

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
Piores, framboises et normande, sucre, rhubarbe, citron meringue

Gâteau Glacé

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

Options NON COMPRISES :

Service

Minimum 5 heures

Le serveur

Matériel

Forfait comprenant tout le matériel nécessaire au service

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

Boissons à 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 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

