



SANDWICHES

Catalogue 2022-2023

Contact :

Frédéric Valdes

Tel :02/262.21.68

Gsm :0473/58.49.55

E-mail : 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

