



Tél: 061/22 31 22 Fax: 061/28 71 98

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 18h30.

Ouvert le dimanche de 9h00 à 12h00.

Fermé le lundi.

Barbecues, ...

08-01-2008

Barbecues

- ☞ 1 Brochette Boeuf
- ☞ 1 Saucisse au choix
- ☞ 1 Pilon poulet **ou** 1 Côte de porc mariné

3 viandes/pers
+/- 450 gr

- ou** 1 tranche de lard mariné
- ☞ Pomme de terre en robe des champs
- ☞ Choix de Crudités :
(Salade de pâtes (jambon - tomate), salade de riz (curry - ananas), taboulé (aux raisins de Corinthe), carottes râpées, céleris râpés, concombre, salade mixte, brocolis vapeur, salade de tomates, vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, cocktail)
- ☞ Sauce Béarnaise (chaude)

| Nbre pers. (de / à) | | Prix/pers. |
|---------------------|------|-------------------|
| 0 | 40 | 13,00 € + 90,00 € |
| 41 | 60 | 13,80 € |
| 61 | 80 | 12,50 € |
| 81 | 100 | 12,00 € |
| 101 | 120 | 11,50 € |
| 121 | 160 | 10,50 € |
| 161 | et + | 10,00 € |

Déplacements aller et retour 0,50 €/km

De 0 à 40 personnes, il faudra compter un forfait main d'œuvre de 90,00 €.

Fournitures diverses moyennant supplément :

- ☞ Fourniture du bois/charbon de bois :
- ☞ Kit Couverts de Service 25,00 €
- ☞ Fourniture de pain / baguettes :
- ☞ Fourniture de spécialités ardennaises pour l'apéritif à grillées : (thuringer, boudins, mini pilons, saucisses, saucisses au fromage d'Orval, scampis, ...) 1 à 4 €/pers.
- ☞ Personnel pour le service

Le prix par personne comprend la location du matériel, la cuisson du Barbecue, les pommes de terre, les crudités, la sauce, les serviettes, ainsi que le suivi du buffet.

⚠ Le service du Barbecue se fait sur assiettes chaudes (sauf assiettes plastiques). Merci de prévoir un jeu d'assiettes à cet effet.
Dans le cas où le client ne prendrait pas le buffet de crudités, une remise de 3,00 €/pers. sera accordée sur les prix ci-dessus.

Le prix par personne sans cuisson enlevé à la boucherie est de 8,00 €/pers.

Menu Barbecue 3 Services :

Entrées : Pavé de Saumon à l'aneth **ou**
Pavé de poisson en papillote **ou**
Brochette de scampis à l'ail

Grosses pièces : 1 steak mariné **ou**
2 pilons poulet marinés **ou**
1 tranche de gigot marinée **ou** +
1 côte de porc marinée **ou**
1 brochette au choix
1 saucisse au choix
1 pdt Barbecue
1 brochette de légumes
Sauce béarnaise

Desserts : Banane au chocolat **ou**
Brochette de fruits au chocolat **ou**
Poire au chocolat

Prix enlevé à la Boucherie : 15,00 €/pers.

Fournitures diverses moyennant supplément :

- ☞ Fourniture du bois/charbon de bois :
- ☞ Fourniture de pain / baguettes :
- ☞ Fourniture de spécialités ardennaises pour l'apéritif à grillées : (thuringer, boudins, mini pilons, saucisses, saucisses au fromage d'Orval, scampis, ...) 1 à 4 €/pers.
- ☞ Personnel pour le service
- ☞ Personnel pour la cuisson 15,00 €/heure/pers.

Divers : Possibilité de location de couverts (fourchettes, couteaux), Restitués propres 0,65 €/pers.
assiettes grand format 31 cm pouvant être chauffées au four. Restitués sales 1,50 €/pers.

Buffet de Crudités :

- ☞ Salade de pâtes (jambon - tomate)
- ☞ Salade de riz (curry - ananas)
- ☞ Taboulé (aux raisins de Corinthe)
- ☞ Carottes râpées, céleris râpés, concombre
- ☞ Salade mixte, salade tomates vinaigrette
- ☞ Salade de pommes de terre
- ☞ Vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, cocktail

Minimum 30 pers. 3,80 €/pers.

Jambon, Cochon (+0,75 €/pers.), Porcelet (+1,50 €/pers.), Porc-Sanglier (+3,00€/pers.), Agneau (+2,50 €/pers.), Gigot d'agneau (+3,00 €/pers.), Bœuf (+3,00 €/pers.), Gigue de Biche (+3,50 €/pers.), Sanglier (+2,50 €/pers.), Gigue de Sanglier (+3,00 €/pers.), ... :

L'échelle de prix reprise ci-dessous correspond au tarif du jambon à la broche, pour les autres viandes il faut tenir compte du supplément repris entre parenthèses et indexer l'échelle tarifaire.

- ☞ Pomme de terre en robe des champs
- ☞ Choix de Crudités :
(Salade de pâtes (jambon - tomate), salade de riz (curry - ananas), taboulé (aux raisins de Corinthe), carottes râpées, céleris râpés, concombre, salade mixte, brocolis vapeur, salade de tomates, vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, cocktail)
- ☞ Sauce Béarnaise (chaude)

| Nbre pers. (de / à) | | Prix/pers. |
|---------------------|------|------------|
| 40 | 49 | 15,50 € |
| 50 | 59 | 14,00 € |
| 60 | 69 | 12,80 € |
| 70 | 79 | 11,80 € |
| 80 | 89 | 11,00 € |
| 90 | 99 | 10,50 € |
| 100 | 119 | 10,00 € |
| 120 | 139 | 9,50 € |
| 140 | 159 | 9,25 € |
| 160 | 199 | 9,10 € |
| 200 | et + | 8,95 € |

A prévoir : 1 jeu d'assiettes pouvant être chauffée,
1 prise électrique, 1 multiprise, 1 rallonge, 100 litres d'eau,
1 brouette métallique ou endroit pour vider braises et cendres,
1 jeu de couverts de service pour les crudités.

Déplacements aller et retour 0,50 €/km

Fournitures diverses moyennant supplément :

- ☞ Fourniture du bois : 100,00 € à 150,00 €
- ☞ Kit Couverts de Service 25,00 €
- ☞ Fourniture de pain / baguettes :
- ☞ Fourniture de spécialités ardennaises pour l'apéritif à grillées : (thuringer, boudins, mini pilons, saucisses, saucisses au fromage d'Orval, scampis, ...) 1 à 4 €/pers.
- ☞ Personnel pour le service

Le prix par personne comprend la location du matériel, la cuisson, la découpe, les pommes de terre, le buffet de crudités, la sauce, les serviettes, ainsi que le suivi du buffet.

⚠ Le service du repas se fait sur assiettes chaudes (sauf assiettes plastiques). Merci de prévoir un jeu d'assiettes à cet effet.

Dans le cas où le client ne prendrait pas le buffet de crudités une remise de 3,00 €/pers. sera accordée sur les prix ci-dessus.

Jambon cuit à la broche à emporter et à réchauffer par vos soins :

Le prix par personne comprend la location du matériel servant à réchauffer le plat.

Le plat peut être accompagné du buffet de crudités

| Nbre pers. (de / à) | Prix/pers. |
|---------------------|------------|
| 1 | 1000 |
| | 7,50 € |

3,80 €/pers.

Porcelet farci à emporter et à réchauffer par vos soins :

Le prix par personne comprend la location du matériel servant à réchauffer le plat.

Le plat peut être accompagné du buffet de crudités

| Nbre pers. (de / à) | Prix/pers. |
|---------------------|------------|
| 30 | 1000 |
| | 12,50 € |

3,80 €/pers.

Tous nos produits sont fabriqués manuellement à base de produits frais de première qualité dans notre atelier suivant une recette artisanale et sont garantis sans phosphate, sans colorants et sans conservateurs.

Consulter aussi nos autres propositions et tarifs (Association, Buffet Froid, Dessert, ...).