

### Mises en bouche

(Minimum 50 pièces)

**Toast biscuit** : Chaud et Froid : **0,60 €/pc.**

Eufs aux anchois ; Mousse de foie gras  
Saumon fumé ; Roulé de saumon à l'aneth ;  
Mini pizza ; Mini quiche ; Feuilleté d'escargots  
Feuilleté de crevettes ; Pruneaux aux lardons ...

**Cuillère porcelaine** : Chaude et Froide : **1,10€/pc.**

Carpaccio de bœuf ou de Saint-Jacques ;  
Petit champignon farci à l'escargot ;  
Scampi à la diable ; Mini tomate farcie ;  
Gratin de Saint-Jacques petits légumes ...

**Verrine** : Sucrée ou Salée : **1,10€/pc.**

Mini tomate crevettes grises  
Mousse de canard fondant de pomme  
Mini dame-blanche ; Mini sorbet  
Mini brochette de fruits

### Pain surprise

(minimum 2 pièces)

Rond garni de 100 mini tartines : **67,00 €**  
Crocodile garni de 100 mini tartines : **87,00 €**  
Tortue garnie de 100 mini tartines : **87,00 €**

Grand sandwich garni : **1,70 € / pièce**  
Demi sandwich garni : **1,20 € / pièce**

Pain surprise géant : **83,00 €**  
Garni de 40 grands sandwichs fourrés

Pain surprise géant : **103,00 €**  
Garni de 80 minis sandwichs fourrés

**Buffet fromages** : **6,50 € /pers.**

Choix de 6 variétés  
Fruits de saison  
Pain et beurre

### Plats sympas à 12,00 €

(À partir de 40 personnes)

Le prix comprend : Le prêt des assiettes et couverts  
La réchauffe du plat, le service de celui-ci sous forme de  
buffet chaud et La reprise de la vaisselle sale  
Tous nos plats sont accompagnés de pain et beurre

- Carbonnade à la Flamande

Frites  
\*\*\*

-Bouchée à la Reine au vol-au-vent

Purée maison  
\*\*\*

-Roulades de chicon au gratin

Purée maison  
\*\*\*

- Tomates farcies à l'Ancienne

Purée maison  
\*\*\*

- Jambon chaud sauce tomatée aux champignons

Purée maison  
\*\*\*

- Filet de poularde sauce Archiduc

Gratin Dauphinois  
\*\*\*

- Rôti Mignon sauce Dijonnaise

Endives braisées

Gratin Dauphinois  
\*\*\*

- Assiette campagnarde, crudités

Frites, mayonnaise  
\*\*\*

- Roulade de jambon à la macédoine, œuf à la russe

Frites, crudités, mayonnaise  
\*\*\*

- Tomate crevettes grises, crudités

Frites, mayonnaise

### Plat sympa à 15,00 €

- Tartiflette Savoyarde

Assiette de charcuteries fines

(Jambon barbecue, rosette, jambon cru)

Salade composée et sa vinaigrette

# Traiteur Joëlle

Mariage - Baptême - Communion  
Repas de société - Anniversaire  
Fête familiale - Déjeuner d'enterrement

## Buffet froid – Repas chaud

Choix de votre menu  
Chez vous, dans la salle de votre choix

Devis gratuit sur rendez-vous  
Les lundi et mardi à partir de 17h00

Année 2011

[www.traiteur-joelle.be](http://www.traiteur-joelle.be)

Email : [message@traiteur-joelle.be](mailto:message@traiteur-joelle.be)

Tel : +32(0) 69 77 38 24  
Gsm : +32(0) 496 90 10 36

Duhamel Joëlle  
Rue du Queminet n°1  
7600 Péruwelz

Tous les prix mentionnés sont hors TVA  
6% sur les plats emportés ou livrés  
12% sur les plats servis par nos soins

BE 0880.490.279

[www.traiteur-joelle.be](http://www.traiteur-joelle.be)

Buffet Sympa 15,00 €/pers.

(À partir de 20 personnes)

Jambon à l'os  
"Jambon entier présenté sur griffe à  
partir de 45 personnes"

Trois variétés de charcuterie

Rôti de porc

Volaille et ses ananas

Pêche au thon

Salade de pomme de terre

Salade de pâte maison

Taboulé

Carottes râpées

Concombre

Tomate

Salade

Vinaigrette, mayonnaise

Pain et beurre

Tous les prix mentionnés sont hors TVA

6 % sur les plats emportés ou livrés

12 % sur les plats servis par nos soins

Buffet Campagnard 18,00 €/pers.

(À partir de 20 personnes)

Jambon à l'os (sur griffe à partir de 60 pers)

Filet de bœuf aux mignonnettes de poivre.

Rôti de porc à l'Ancienne.

Eventail de charcuteries fines.

Poularde rôtie sur plateau des tropiques

Duo de terrines façon du chef.

Chiffonnade de Parme au Cavaillon

Œuf Mimosa

Accompagnement Buffet

Pain et beurre

Buffet Réception 25,50 €/pers.

(À partir de 20 personnes)

Saumon Belle-Vue

Tomate aux crevettes grises

Pêche au thon

Pandalus

Œuf Mimosa

Jambon à l'os (sur griffe à partir de 60 pers)

Filet de bœuf aux mignonnettes de poivre.

Rôti de porc à l'Ancienne

Eventail de charcuteries fines

La poularde rôtie sur plateau des tropiques

Duo de terrines façon du chef.

Chiffonnade de Parme au Cavaillon

Accompagnement Buffet

Pain et beurre

Buffet Prestige 30,50 €/pers.

(À partir de 30 personnes)

Flétan fumé en éventail

Buisson de langoustines

Saumon d'Ecosse Fumé

Crevettes en bouquets

Saumon Belle-Vue

Tomates aux crevettes grises

Pêche au thon

Pandalus

Œuf Mimosa

Jambon à l'os (sur griffe à partir de 60 pers)

Filet de bœuf aux mignonnettes de poivre.

Rôti de porc à l'Ancienne

Eventail de charcuteries fines

La poularde rôtie sur plateau des tropiques

Duo de terrines façon du chef.

Chiffonnade de Parme au Cavaillon

Langue de Veau vinaigrette

Accompagnement Buffet

Pain et beurre

Accompagnements des Buffets

Campagnard - Réception - Prestige

Farfalle Napolitaine

Pommes de terre persillées

Riz aux épices orientales

Assortiment de salades

Crudités suivant saison

Tomates Mozzarella

Carottes râpées

Concombres, Choux-fleurs

Mayonnaise, Tartare, Cocktail, Vinaigrette