

# Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Volailles- Gibiers – Fromages – Foie Gras

## GUERES



1937

*Rue des Ecomines, 10*

*4900 SPA*

*Tél : (0032) 087 / 77. 18. 15*

*Fax : (0032) 087 / 77. 44. 59.*

*e-mail : [gueres@skynet.be](mailto:gueres@skynet.be)*

*site : <http://www.gueres.be>*

## Folder Buffets Froids

*Année 2010*

*L'occasion de faire la fête...*



## Quelques Spécialités

<i>L'assortiment de zakouski</i>	<i>froids</i>	<i>(0.70€/pce)</i>
	<i>Chauds</i>	<i>(0.70€/pce)</i>
<i>Cuillères apéritives froides</i> <i>(Caution de 1,50 €/pour la cuillère)</i>		<i>0,70 €/pce</i>
<i>Verrines jetables</i> <i>(Assortiment de petites mises en bouche présentés dans des petits verres et bols transparents)</i>		<i>1,50 €/pièce</i>
<i>Verrines en verres ou petits bols en faïence</i> <i>(Caution de 1,50 €/pièce)</i>		<i>2,20 €/pièce</i>
<i>Buissons surprises (minimum 10 personnes)</i>		<i>à partir de 0,70 €/personne</i>
<i>Paniers de crudités (minimum 10 personnes)</i>		<i>à partir de 0,50 €/personne</i>
<i>L'assortiment de mignardises</i>		<i>à partir de 0,90 €/pièce</i>
<i>Mignardises artisanales de chez Jean-Philippe Darcis</i>		<i>à partir de 1,60 €/pièce</i>
<i>Sandwich fermé</i>		<i>1,20 €/ pce</i>
<i>1/2 sandwich garni</i> <i>(crabe, thon, usa, saumon fumé, ...)</i>		<i>1,30 €/ pce</i>
<i>1/2 parisienne garnie</i>		<i>1,10 €/pce</i>
<i>La planche de pains à découvrir :</i> <i>(ciabatta, pains italiens, pains aux potirons...)</i>		<i>8,00 € / pers</i>
<i>L'assortiment du boulanger :</i> <i>(6 petits multi pains semi ouverts, avec du saumon fumé à l'aneth, salade de scampi aux agrumes, jambon italien et cressonnette, poulet hawaï, tartare de jambon de dinde, fromage aux fines herbes et aux radis rouges)</i>		<i>11,50 €/pers</i>
<i>Le pain campagnard « surprise » garni :</i>		
<i>* 1 kg (5 pers) à 17 €</i>		
<i>* 3 kgs (12pers) à 35 €</i>		
<i><u>Pour vos idées cadeaux :</u></i>	<i>paniers garnis à partir de 15€</i>	
<i>(Assortiment de pâtés et charcuteries de la région, et produits de la région)</i>		
<i>Corbeille de fruits</i>		<i>à partir de 25 €</i>

# Nos Buffets froids

## Buffet « Petit déjeuner français »

4,75 euros / pers

- Petits pains au chocolat,
- Croissants nature
- Viennoiseries

*Plus copieux ...*

## Petit déjeuner français, plus :

9,00 euros / pers

- Assortiment de petits pains, et pains multi-céréales, gris, blanc
- Beurre, confitures, sirop de Liège, chocolat à tartiner
- Assortiment de charcuterie (jambon à l'os, saucisson au jambon, salami)
- Assortiment de fromages (brie, maredsous, gouda...)
- Assortiment de céréales,

Possibilité de rajouter : (supplément de 3,50 €/pers )

- Omelettes,
- Œufs brouillés
- Œufs durs ou à la coque

Boissons : (supplément de 5,50 €/pers.)

- eau plate, eau pétillante
- jus d'orange
- thé, café, lait, chocolat chaud

## Pause café

4,50 euros / pers

- barres céréales vitaminées
- assortiment de gaufres
- panier de fruits frais
- café, thé, lait, sucre
- jus d'orange

## Cérémonie « enterrement »

7,50 euros / pers

- 3 sandwiches fermés
- 1 miche au beurre
- Café, thé, lait, sucre
- Biscuits secs

Nos prix s'entendent hors service et hors matériel (assiettes, couverts, verres, nappage, serviettes)

### *Le buffet froid « entrées »*

*9,00 euros/pers*

- *Brochettes de scampi aux fruits*
- *Saumon fumé maison tranché*
- *Assortiment de pâtés de poissons*
- *Assortiment de pâtés artisanaux de la région*
- *Cobourg fumé et son melon*
- *Salade de carottes, salade verte aux tomates et sa vinaigrette, salade de pâtes*
- *Deux sauces (cocktail et tartare)*

### *Le buffet froid Italien « entrées »*

*9,00 euros/pers*

- *Jambon Italien et son melon*
- *Tomates mozzarellas*
- *Assortiment de charcuteries italiennes (Pancetta, sorpressa...)*
- *Brochettes de scampi aux fruits frais*
- *Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et cressonnette*
- *Pâté toscan*
- *Salade de carottes, salade verte aux tomates et sa vinaigrette, salade de pâtes*
- *Deux sauces (cocktail et tartare)*

### *Cocktail Dînatoire*

*8,50 euros / pers*

Présenté sur plat avec dentelles

- *3 Parisiennes garnies (salade de crabe, salade de thon, saumon fumé, américain, jambon, fromage, salami...)*
- *3 Zakouski chauds (mini quiches, mini pizzas, mini loempias, mini scampi frits, mini vidés...)*
- *3 Zakouski froids (salade de crabe, thon, poulet curry, mousse de canard, saumon fumé, fromage aux fines herbes...)*
- *panier de crudités et sauces*

#### *Possibilité de variante :*

*mignardises sucrées et fruitées, buissons de brochettes de salaisons aux fruits, cuillères apéritives, etc.*

### **Boissons :**

Forfait softs : à partir de 5 €/personne

Forfait softs + vins : à partir de 7 €/personne

### **Le Sandwich-Bar «**

*8,00 euros / pers*

- *Salade de thon*
- *Salade Pita*
- *Salade de poulet curry*
- *Filet américain préparé*
- *Saucisson au jambon*
- *Jambon à l'os*
- *Salami,*
- *Gouda en tranches présenté sur plat*
- *Cornichons, oignons, beurre, sauce moutarde, mayonnaise*
- *Salade verte, tomates en rondelles et œufs cuits durs*
- *Assortiment de 4 petits pains (gris, blancs, multi céréales,...)*

### **Possibilité de rajouter :**

<i>Salade de concombres</i>	<i>1,00 €/pers</i>
<i>Saumon fumé en tranches</i>	<i>1.60 €/pers</i>
<i>Salade de viandes</i>	<i>1,00 €/pers</i>
<i>Salade de tomates</i>	<i>1,00 €/pers</i>
<i>Salade de crabe</i>	<i>1.40 €/pers</i>

### **Salade bar tradition :**

*6,50 €/pers*

*Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix*

*Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités*

*Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)*

### **Le Buffet des Fagnes**

*7,90 euros / pers*

- *Boudin blanc*
- *Saucisson au jambon*
- *Salami*
- *1/2 œuf dur*
- *Jambon à l'os*
- *1/2 tranche de pâté de la région*
- *Pilon de poulet mariné*
- *Tranche de noix fumée*
- *Salade de carottes, céleri, salade de pommes de terre, 1/4 tomate, mayonnaise, salade verte vinaigrette*

### Le Buffet Tradition

10,70 euros / pers

- Tomate aux crevettes roses
- Assortiment de pâtés de poissons
- Pêche au thon
- Rosbif braisé aux 7 poivres
- Rôti de porc aux herbes
- Palette de boudin blanc et noir
- Pâté ardennais
- Roulade de Jambon maison aux légumes de saison
- Charcuterie fumée
- 1/2 Œuf dur
  - **Salade bar tradition** :
  - *Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix*
  - *Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités*
  - *Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)*

### Le Buffet Harmonie

13,50 euros / pers

- Saumon Bellevue mariné aux épices orientales
- Gambas grillés
- Œufs farcis à la mousse de poisson
- Assortiment de pâtés de poissons
- Filet de truite fumé
- Jambon à l'os cuit au four
- Assortiment de pâtés artisanaux de la région
- Rosbif braisé aux 7 poivres
- Pilon de poulet mariné au miel d'acacia
- Jambon d'Ardenne et son melon
  - **Salade bar tradition** :
  - *Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix*
  - *Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités*
  - *Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)*

### Le Buffet Aqualis

16,00 euros/pers

- Brochettes de scampi aux fruits
- Saumon fumé sauce aigrette
- Saumon Bellevue mariné aux épices orientales
- Tomates océanes (riz + crustacés)
- Jambon de dinde aux fines herbes
- Rosbif braisé aux 7 poivres
- Jambon fumé et son melon
- Poitrine dijonnaise
- Tomates / mozzarella et olives
- Hure de volaille et ses légumes
  - **Salade bar tradition** :
  - **Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix**
  - **Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités**
  - Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)

### Le Buffet « Prestige »

20,00 euros/pers.

- 1/2 homard à la parisienne
- Saumon Bellevue
- Orange au crabe
- Saumon fumé et ses crevettes grises
- Filet de sole hawaïen
- Cobourg fumé et son melon
- Jambon à l'os
- Eventail de poulet braisé aux épices
- Pâté en croûte
- Rosbif braisé aux 7 poivres
- Aiguillettes de canard fumé
  - **Salade bar tradition** :
  - **Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix**
  - **Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités**
  - Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)

**Possibilité de rajouter :**

Tomates crevettes roses	2.10 €/pers	
Tomates crevettes grises	px du jour / pers	
Huîtres fines claires (creuses)	px du jour / pièce	
Saumon Bellevue	2.10 €/pers	
Pâté de poissons aux trois couleurs	2.10 €/pers	
Saumon fumé en tranches	2.10 €/pers	
Buisson d'écrevisses	3.00 €/pers	
Elbot fumé	2,50€/pers	
Pilon de poulet rôti au miel	1.80 €/pers	
Jambon maison artisanal sur griffe	13.49 €/kg	(min 30 pers)
prix au poids (+- 5,5 kg)		
½ Œuf mimosas	1,00 €/pers	

**L'assortiment de Pains & beurrés pour buffet** 1,25 € /pers

Epis, tresses, couronnes (min 20 pers), parisiennes grises et multi-céréales

**Demie baguette + beurre** 0,65 €/pers

**Le Buffet Enfants** 4,50 euros/pers.

- Saucisson au jambon
- Salami
- Boudin blanc
- Roulade de jambon à la macédoine de légumes
- Jambon de dinde
- ½ œuf dur
- Carottes, salade de pâtes, salade de tomates, mayonnaise

**Le Buffet Fromages des « trois pays » (en plat)** 8,00 euros/pers.

- 1 plateau de fromages français (brie, Grand St désir, munster, fromage de chèvre aux 4 épices)
- 1 plateau de fromages méditerranéens (latur, siciliano au poivre, manchego, gorgonzola)
- 1 plateau de fromages belges (crameux, tomme de Stavelot, vieil Aubel, comté vagne d'or)
- Raisins, noix, morceaux de pommes, sirop de Liège
- Salade verte avec sa vinaigrette

## DESSERTS

### Assortiment de rouelles de Tancremont : une roue pour +/- 12 personnes

Abricot, corin, crème, œufs, pommes, maquée, riz, vauchon, sucre, cassonade, cerises

Riz macarons, rhubarbe, prunes,

**à partir de 20,00 € soit 1,70 €/personne**

Fraises, fruits des bois, ananas, brésilienne et Mont blanc, framboises et myrtilles

**à partir de 26,00 € soit 2,20 €/personne**

### Assortiment de plateau de mignardises sucrées, fruitées chocolatées : (nous vous conseillons un minimum de 3 pièces par personne:

Assortiment de base « classique »

90 €/pièce

Mignardises individuelles de chez J.PH Darcis

1,60 €/pièce

### Desserts au choix : individuels de chez Darcis :

4,10 €/pièce

- *mil'ending (bavarois mousse au chocolat au lait d'amande)*
- *rumba (bavarois avec sabayon de mousse au chocolat au lait)*
- *tentation (bavarois de mousse au chocolat pur et framboises)*
- *nashville (bavarois de mousse au chocolat sabayon à l'orange)*
- *île noire (bavarois de mousse au chocolat fondant)*

### Pièce montée en gâteau de chez Darcis :

5,80 €/pièce

### Desserts maison :

1,80 €/pièce

- *mousse au chocolat, mousse aux fruits*
- *flan*
- *crème brûlée*
- *sabayon aux fruits rouges*

### Desserts au choix ou en assortiment :

*Bavarois, javanais, tiramisu, fruits de la passion, misérable  
Etc.*

**2,50 €/pièce**

### Glaces de chez Gilfi :

Pièce montée 2 goûts au choix selon votre thème

Avec coulis de fruits rouges

**4,00 €/pers**

### Plateau de fromages présenté avec raisins, noix, sirop, (en dessert)

Entre 3 et 6 sortes de fromages

**4,00 €/pers**

## Assiettes Froides

### Assiette froide de charcuteries :

6,50 euros/pièce

Boudin blanc, saucisse au jambon, salami, jambon à l'os, ½ tranche de pâté, pilon de poulet, salade de carottes, salade de céleri, salade de pommes de terre, tomates mayonnaise

### Assiette froide italienne :

8,50 euros/pièce

Salade de carottes, salade, salade de céleri, salade de pâtes, salami au poivre italien, 1 tranche de Fiocco, 1 tranche de jambon italien et son melon frais, 3 tranches de Genova, 1 tranche de Pancetta, 1 tranche de jambon de parme, ¼ de tomate

### Assiette mixte :

9,25 euros/pièce

Salade de carottes, salade de pâtes, boudin blanc, saucisson au jambon, jambon à l'os, saumon fumé en tranches, tomate crevettes, œuf, tomates, sauce.

### Assiette de poissons :

10,50 euros/pièce

Saumon fumé en tranches, pâté de poissons, filet de truite fumé, tomate crevettes, scampi, œuf, tomates, salade de carottes, salade de céleri, salade, sauce

Compris dans le prix : assiette jetable et couvercle

Non compris dans le prix : pain, demi-baguette, et beurre, assiette en faïence, couvert, serviettes

Assiette de présentation : idem mais sur assiette en faïence + 2,50 €/personne (assiette cautionnée à 1,50 €/pièce).

- ❑ *Toutes nos charcuteries sont fabriquées « Maison » et de façon artisanale.*
- ❑ *Nos différents plats sont garnis et se composent exclusivement de produits et légumes frais.*
- ❑ *Frais de livraison minimum 25 Euros dans un rayon de 15 kms, sinon sur demande.*
- ❑ *Paiement comptant à la livraison au plus tard*
- ❑ *Possibilité d'un acompte sur notre compte bancaire : JNG n° 348-0085969-91*
- ❑ *Caution des plats : entre 25 et 50 Euros en fonction du nombre*
- ❑ *Minimum 6 personnes pour les buffets*
- ❑ *Tous nos prix s'entendent TVA comprise et sont sujets à modification sans préavis*

- *Possibilité de location de la vaisselle, des couverts et des verres : 0,20 €/pièce*
- *Possibilité de fourniture de nappage et serviettes (en papier ou en tissu) sur demande*
- *Possibilité de faire appel à nos serveurs à partir de 12 €/heure*
- *Mise en place/préparation : à partir de 50 euros*
- *Nettoyage/remise en ordre : à partir de 50 euros*

*N'oubliez pas de réserver...*

*Bon appétit !*