

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

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

Folder Menu Printemps-Eté

Année 2010



L'occasion de faire la fête...



1.- Les entrées froides

Entrée froide (plusieurs choix possibles par table)

- ❖ Assortiment de charcuteries ardennaises (salami, jambon ardennais, pâté de nos Ardennes, ...) crudités et salade verte, oignons, cornichons
- ❖ Assortiment de pâtés de la région (pâté de Spa aux myrtilles, pâté forestier, pâté à la bobeline (bière de Spa), ...) salade, crudités, oignons, cornichons
- ❖ Carpaccio de saumon
- ❖ Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan
- ❖ Assortiment de spécialités italiennes : pâté de poisson aux ananas, melon et jambon italien, salade de scampi, tomates mozzarella
- ❖ Entrée de la mer du nord : crevettes grises, saumon, saumon fumé, Elbot fumé
- ❖ Foie gras au Sauternes, confit d'oignons (+3 €)

Le buffet froid « entrées »

- 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 »

- 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)

2.- Les entrées chaudes

(uniquement un choix possible par table)

- ❖ Filet de Bar, sauce au Safran
- ❖ Feuilleté Ardennais (jambon, champignons)
- ❖ Scampi aux petits légumes
- ❖ Cailles des Fagnes sauce aux kiwi et lichi
- ❖ Coquilles St Jacques, sauce au Vermouth

3.- Les potages

(uniquement un choix possible par table)

Cerfeuil – Asperges – Tomates – légumes – oignons – asiatique ...

4.- Les plats chauds

(uniquement un choix possible pour les viandes)

- ❑ *Côtes d'agneau, sauce au Romarin, légumes de saison*
- ❑ *Médallions de veau sauce au Porto, aux petits légumes (+ 3 €)*
- ❑ *Filet de porc, sauce moutarde, légumes*
- ❑ *Saumon frais aux petits légumes*
- ❑ *Dos de Cabillaud aux truffes*
- ❑ *Filet de Dinde à l'Estragon et petits légumes*
- ❑ *Pintadeau, sauce aux champignons et petits légumes*
- ❑ *Civet de marcassin, poires au vin, pêches aux airelles, sauce aux fruits des bois*
- ❑ *Couscous royal*

Accompagnements (2 choix possibles) :

Croquettes, frites, gratin dauphinois, pommes de terre grenailles, purée de pommes de terre

5.- Les desserts

- ❑ *Glace aux framboises et son coulis de fruits rouges*
- ❑ *Assortiment de pâtisseries de la région (bavarois, cakes...)*
- ❑ *Assortiment de fromages*
- ❑ *Tartes de la région (riz, aux fruits...)*
- ❑ *Buffet Dessert mixte*

Prix (3+4+5)	<u>23.00 Euro</u> / personne
Prix (1+4+5)	<u>27.00 Euro</u> / personne (+ 3 € si buffet des entrées)
Prix (1+3+4+5)	<u>31.00 Euro</u> / personne (+ 3 € si buffet des entrées)
Prix (1+2+4+5)	<u>35.00 Euro</u> / personne (+ 3 € si buffet des entrées)

Pour les enfants : moitié prix (ou menu spécial à partir de 10 enfants)

MENU PIERRADE

Assortiment de viandes pour “Pierrade “ crudités, sauces, pain (location de l’appareil comprise sur réservation uniquement)

3 sortes de viandes :	14.00 Euro / personne
4 sortes de viandes : gourmet	15.50 Euro / personne
6 sortes de viandes : super gourmet	17.00 Euro / personne

Assortiment de charcuterie et Fromage à “raclette” français pour un menu “Pierrade/raclette “ pommes de terre, pain, oignons et cornichons (location de l’appareil comprises sur réservation uniquement)

4 sortes de viandes + fromage + charcuterie :	15.50 Euro / personne
---	------------------------------

Sont compris dans nos prix

Livraison dans un rayon de 15 kms de Spa
TVA

Ne sont pas compris dans nos prix

Personnel: Soit pour la cuisine, soit pour le service en salle, nous pouvons vous procurer le personnel nécessaire au prix de 12 €/heure par serveur.

Boissons : (Vins, café, jus d’orange, eaux...) forfait à partir de 7 €/ personne

Vaisselle, les couverts, les verres : 0,20 €/pièce

Suggestions de vins : possible sur demande et en fonction de vos choix

Conditions de paiement : Soit en liquide lors de la livraison, ou une semaine à l’avance sur notre compte bancaire auprès de la Banque ING n° 348-0085969-91