Patrick Vander Aa

SERVICE TRAITEUR

Tarif 2015

Votre évènement de A à Z

Traiteur Patrick Vander Aa - L'Amateur du cigare - Rue des Fontaines 50 - 1300 Wavre
Tél : 010 22 83 29 • Gsm: 0495 25 15 24 • Fax : 010 22 83 29
TVA BE459-643-804 • Compte BNP Paribas Fortis : 001-4923377-24
www•traiteurvanderaa•be

- Un Service Traiteur à la carte et sur mesure.
- Un Devis Gratuit en fonction de votre budget.
- Nos Buffets froids à partir de 12 couverts.
- La Livraison de plats du jour et sandwichs.

Tous nos prix s'entendent TVA incluse.
Livraison gratuite dans un rayon de 25 Km

Nos Réalisations pour vous

- Cocktail
- Séminaire
- Vernissages
- Communions
- Mariages
- Baptêmes
- Réception d'enterrements
- Fête du Personnel
- Soirée à thème
- Dîner à domicile
- Buffet chaud et froid
- Garden Parties
- Brunches
- Organisation d'évènements spéciaux
- Pause café Pâtisseries
- Menus groupes

Notre Grand choix de cocktails

A Forfait Classique à 14€/personne

Assortiment de zakouskis chauds et froids
Chips et cacahouètes
6 zakouskis par personne
Mousseux agrémenté d'une liqueur de mûres ou jus d'orange
Soft drink
Durée 2 heures.

B Forfait Tropical à 16€/personne

Morito, cocktail pina colada, jus de fruits exotiques.
Chips et cacahouètes
Fruits secs, figues, dates, bananes séchées
Durée 2 heures

C Forfait Business à 19€/personne

Open Bar : alcool, soda, jus, bière, apéritif maison.
Chips et cacahouetes.
Dés de fromages, saucissons, moutarde
Pains surprises
Durée 2 heures.

D Forfait Prestige 18€/personne

Assortiment de zakouskis chauds et froids
6 zakouskis par personne
Chips et cacahouètes
Mousseux agrémenté de Violette, jus d'orange, soft drink,
Porto et Martini.
Corbeille de légumes croquants sauce cocktail
(Radis, carottes, choux fleurs, tomates cerises, concombres).
Mini quiche et pizza.
Durée 2 heures

E Forfait Royal 30€/personne

Champagne
Jus d'orange
Jus de tomates
Vodka
Toast au foie gras, toast au caviar
Pains surprises
Durée 2 heures.

Les Pains Surprises et les Zakouskis

A Pain Surprise garni 48€/Pièce

Assortiment de sandwichs : Jambon, fromage, saumon fumé, salade de thon, salade de crabe, poulet curry. (10 personnes).

B Plateau de Zakouskis Froids 38€/Pièce

50 pièces assorties sur toasts croquants
10 choix différents sur plateau marbré avec couvercle
(10 personnes).

C Plateau de Zakouskis Chauds à mettre au four 32€/Pièce

50 pièces assorties sur plateau aluminium prêt à mettre au four
(10 personnes).

D Plateau de Gâteaux Réduction 39€/Pièce

40 pièces assorties sur plateau marbré avec couvercle
8 choix différents (10 personnes)

E Corbeille de légumes croquants sauce cocktail 16€/Pièce

Dans un panier assortiment de concombres, carottes, céleris, radis, tomates cerise, choux-fleurs. Sauce cocktail. (6 personnes).

Les Buffets Froids et Chauds

A Buffet Sandwichs 19€/Personne

Assortiment de charcuteries fromages, saumon fumé, salade bar, pains et beurres. Potage du jour et flan au caramel.
2 boissons aux choix et un café.

B Buffet Campagnard 22€/Personne

La Cascade de Jambon d Ardennes au Melon
La Terrine de Campagne et ses Crudités
Les Roulades de Jambon de Ferme aux asperges
Le Rôti de Bœuf aux Trois Epices
Les Poulets de Bastogne Parfumés au Paprika
La Salade de Pommes de terre au Persil
Le Cochon de lait farci
La Salade de chou blanc aux carottes
La Salade de tomates aux oignons
Les Concombres à l Estragon
Les Œufs cuits durs sur Cressonnette
La Roue de Brie aux Cerneaux de Noix
Le Rôti de Porc salade de Chicons
Le pain et sa Motte de Beurre
La Tarte au Riz et au Fromage

C Buffet Classique 30€/Personne

Le Saumon entier en Belle vue aux Ecailles de concombre
Les Tomates Baby aux Crevettes Grises de Zeebrugge
Le Cocktail de Pâtes tricolores aux Sampis
La Terrine de Coquilles Saint-Jacques au Cerfeuil
Les Filets d Anchois Marinés
Les Tranchettes de Saumon fumé aux Fines échalotes et persil
Le Jambon de Ferme à l Os sur Griffe
Le Roast-beef Jardinière de légumes
L'Emincé de Poulet de Bastogne au mais
Le Carpaccio de Bœuf au Parmesan et ses Olives
La Salade de pommes de terre au Persil Plat
Les Pêches farcies à la mousse de thon
Le Grand choix de salades et crudités de saison
Pains et beurres

***

L'assiette Gourmande des desserts maison

D Buffet Casino Royal 55€/Personne

Le demi Homard sur nid de Roquette sauce Cocktail et Mayonnaise
Le Foie d Oie mi cuit à la gelée de Sauternes
Les Médaillons de Langoustines agrémentés de Beluga
Le carré de Veau aux épices de Moyen Orient
L'Aloyau du Limousin au Poivre Rose
La Fontaine de Langoustines au parfum de Truffe Chinoise
Le Carpaccio de Thon Rouge aux Herbettes
Le Caviar de Truite sur Glace
La Danse des filets de Soles et Crevettes de Zeebrugge
L'échoppe maraîchère des crudités et légumes
Les Sauces, l assortiment de pains et beurres.

Les fraises au Poivre Noir et la flûte de Champagne

Les forfaits boissons pour buffet & menu

A Forfait classique à 12€/personne

2 Apéritifs maison ou jus d'orange
Chips et cacahouètes
1/3 de vin blanc Pays d'Oc
1/3 de vin rouge Pays d'Oc
Eau fraîche à table
Soft Drink pour les enfants

B Forfait Prestige 16€/personne

2 Mousseux parfumés à la violette ou jus d'orange
3 Zakouskis Chauds
Chips et cacahouètes
1/3 D'Entre deux Mers bordeaux
1/3 de château Turcaud
Eau fraîche à table
Soft drink pour les enfants
Café

C Forfait Royal 19€/personne

2 Flûtes de Champagne ou jus d'orange
3 Zakouskis chauds
3 Zakouskis froids
1/3 de Pinot Gris
1/3 de Saint Julien Bordeaux Rouge
Eau fraîche à table
Soft drink pour les enfants et le Café

Le Menu Etape 22€/personne

La Terrine de Campagne et ses Crudités
Ou
La Salade de Saumon Fumé aux fines échalotes
***
Le Steak Grillé Sauce aux Champignons de Paris
Pommes Frites et salade Mixte
Ou
Le Filet de Pintadeau Fine Champagne
Pomme Confite
***
Le Flan au caramel
Ou
La Crêpe Mikado

Le Menu d'Affaires 32€/personne

Le Jambon de Cobourg au melon
Ou
La Cassolette de Scampis aux petits Légumes
***
Le Carré d Agneau Niçoise Gratin Dauphinois
Ou
Le Saumon Frais Sauce Cressonnière
***
Les Profiteroles au Chocolat
Ou
Le Panaché de Sorbets au Coulis de Framboises

Le Menu Prestige 43€/personne

Les Tranchettes de Jambon de Parme aux Fruits rafraîchis
Ou
La Salade Folle de Langoustines au Vinaigre de Framboise
***
Les Filets de Sole Belle Maraîchère
Ou
La Cassolette de Rognons de Veau aux Pommes
***
Le Sorbet aux fruits de la Passion
***
Le Magret de Canard au Miel d Acacia
Ou
Le Médaillon de Lotte aux Herbettes
***
Dessert au choix
(Pièce Montée)

Le Menu Dégustation 60€/personne

La Trilogie de la Mer et ses Aromates
***
La Tranche de Foie d Oie poêlée sur son nid de Roquette
***
Le Saumon Cuit à la Vapeur et ses Christ Marin
***
Le Sorbet à la Poire Williams
***
Le Carré d agneau Jardinière
***
L Assiette du Maître Fromager
***
Le Carrousel des Desserts maison

Forfait Enterrement 14€/personne

4 Demi sandwichs ouverts garnis (saumon fumé, salade de thon, fromage, jambon braisé, jambon fumé, salade de crabe, poulet au curry).

Assortiment de tartes
Café, vin, eau, soft drink, jus d'orange, bière.
Durée 2 heures.

Forfait déjeuner 10€/personne

Café, thé, chocolat
Buffet de fromages et charcuteries
Viennoiseries, confiture, pâte de chocolat
Jus de fruits

Les Pièces Montées Service Compris 4€/personne

Le Gâteau Crème fraîche aux Fruits
La Pyramide de Profiteroles au Caramel crème pâtissière
Les Bavarois Framboise passion et leur coulis
Le Matadi au Chocolat crème Anglaise
Le Grands Choix de Glaces

Chez nous ou dans la salle de votre choix.

Matériel gratuit (Vaisselle, nappage, chaises,...)

Agencement et décoration florale sur devis

Sonorisation sur devis

Chambre des mariés gratuite

Prix spécial pour les mariages 70€ la chambre double avec petit déjeuner au Best Western Wavre.

Mercedes Cabriolet avec Chauffeur

Sonorisation GoldenEyes

Artistes et shows sur devis

WWW • TRAITEURVANDERAA • BE