

LIBRAMONT



CHRISTOPHE
Deom

ARTISAN BOUCHER-TRAITEUR

12^e place (98,6%) au championnat du monde
des barbecues à Memphis (USA)

www.boucheriedeom.be

Les apéritifs



Sommaire

Les apéritifs	3
Les cuissons à la broche	4
Les barbecues	5
Les menus barbecue brésilien	6
Les buffets italiens / Créole	7
Les buffets froids	8
Les repas pour groupes...	9
Les desserts	10
« À emporter »	11
Généralités	12

Amuses-bouche froids

- carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan
- saumon basilic
- brochette tomate-mozzarella
- brochette jambon-melon
- tartare de thon rouge
- plateau de légumes
- ...

Spécialités grillées au barbecue

- saucisse fumée au fromage d'Orval
- boudin noir et blanc
- pilon
- thuringer
- saucisse au choix
- scampi sauce tartare

Bouchées à réchauffer au four

- tartelettes au chèvre, miel et lardons
- tomates au roquefort
- bouchées de vol-au-vent
- bouchées jambon-fromage
- bouchées au poulet-curry
- bouchées au poisson
- pruneaux au lard
- ...

Amuses-bouche à la friteuse

- scampis sauce tartare
- champignons panés
- camembert pané
- boulettes aux crevettes
- boulettes de volaille
- boulettes de fromage

Choix de verrines et aubettes

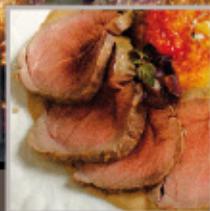


**N'hésitez pas
à nous consulter
pour toute autre
demande !**

Les cuissons à la broche



Jambon, cochon, porcelet,
porc-sanglier, agneau,
gigot d'agneau, volaille, bœuf,
gigue de biche, sanglier,
gigue de sanglier, dinde,
pièce de boeuf, côte à l'os...



Les viandes sont accompagnées de :

- Pommes de terre en robe des champs et beurre à l'ail
- Pommes de terre grenaille rissolées aux lardons et oignons (supplément)
- Gratin dauphinois (supplément)
- Pommes chemises enroulées de lard et herbes sèches (supplément)
- Choix de crudités :

Salade de pâtes (jambon - tomate), salade de riz (curry ananas), taboulé (aux raisins de Corinthe), carottes râpées, céleris râpés, concombres, salade mixte, salade de haricots verts, salade de tomates, vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, tex-mex.

- Sauces Béarnaise et Poivre (chaudes)

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

Les barbecues



Assortiment BBQ composé de mini viandes (400 g)

- 1 brochette de bœuf (2 morceaux)
- 1 saucisse au choix
- 1 pilon de poulet
- 1/2 côte de porc marinée
- 1/2 tranche de lard mariné

Possibilité de modifier ou d'ajouter d'autres viandes

Les viandes sont accompagnées des mêmes propositions que celles décrites en page 4

Assortiment BBQ poissons (400 g ou 180 g en entrée)

- Lotte au curry
- Bar Victoria à l'africaine
- Moules
- Requin
- Saumon à l'aneth
- Scampis à l'ail
- Gambas et Sandre sur demande (supplément)

Les poissons sont accompagnées des mêmes propositions que celles décrites en page 4

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



Le barbecue brésilien

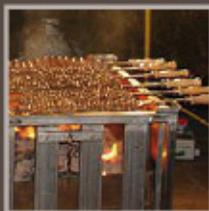


1. Buffet de crudités composé de :

Carottes râpées, céleris râpé, tomates vinaigrette, salade de concombre, salade de pâtes (jambon-tomate), salade de riz (curry ananas), taboulé (aux raisins de Corinthe), salade mixte, salade de haricots verts, vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, tex-mex.

2. Viandes :

- Cœurs de poulet
- Gésiers de volaille
- Saucisses Linguissa
- Ailes de poulet
- Palerons de bœuf
- Kangourou
- Gigot d'agneau
- Bœuf grillé à la brésilienne
- Bouts de côtes de porc
- Sauce béarnaise
- Sauce poivre
- Pommes de terre en robe des champs



Nos serveurs passent à volonté à travers vos convives...

3. En dessert :

Les ananas grillés servis chauds... un vrai délice !

Les buffets à thèmes

Nouveau !

Buffet italien

- Lasagne Bolognaise
- Trio de Pâtes sauce bolognaise, carbonara, trois fromages
- Trio de Pizza
- Roulades d'aubergines au «formaggio di muca»

En supplément, au choix :

- Emincé de Veau au parmesan ou à l'italienne
- Noix de Saint-Jacques au jambon de parme
- Tomates farcies à la ricotta
- Charcuteries italiennes
- Tiramisu

Menu Créole

Un menu complet composé de :

- Buffet chaud :**
- Bœuf braisé à la mangue
 - Scarole au quinoa
 - Poulet au lait de coco
 - Poulet au citron
 - Curry de dinde
 - Gratin de courgettes et aubergines

- Buffet froid :**
- Riz aux crevettes
 - Saumon mariné aux fines herbes gravelax
 - Ballottine de bœuf
 - Taboulé à la menthe fraîche
 - Salade de pommes de terre

- Buffet desserts :**
- Banane flambée
 - Ananas au rhum
 - Punch aux fruits frais
 - Bavarois mangue
 - Bavarois pêche de vigne
 - Bavarois de pomme verte
 - Bavarois ananas

Les buffets froids



Formule 1

- Tomate aux crevettes
- Pêche au thon
- Boudin blanc ou noir
- 1/2 cuisse de poulet rôtie
- Tranche de pâté
- Tranche de rosbif
- Tranche de jambon cuit
- Tranche de jambon fumé
- Saucisson gaumais et au poivre

Formule 2

Formule 1 +

- Saumon en Belle-Vue
- Tourte ardennaise à la viande
- Saumon fumé maison

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
- Tomates vinaigrette
- Salade de pommes de terre
- Salade de haricots verts
- Vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, tex-mex

i Nos formules sont modulables selon vos souhaits (foie gras, homard, crevettes bouquet...)

Les repas pour groupes...

Choucroute (400 g de viande)

- Choucroute artisanale au vin blanc
- Choucroutin
- Frankfort
- Tranche de lard
- Côte
- Purée maison **ou** pomme de terre au lard
- Moutarde

Jambonneau Béarnaise

- 1 jambonneau
- Pomme de terre en robe des champs **ou** purée **ou** pâtes
- Choix de crudités
- Sauce Béarnaise

Paella

- Riz façon paella
- Cuisse de poulet
- Poisson blanc
- Fruits de mer
- Scampis
- Sauce paella

Couscous Royal

- Tranche de gigot
- Pilon de poulet
- Merguez
- Couscous (semoule de blé)
- Sauce et légumes

Boulette sauce tomate (avec riz, purée, pdt, pâtes)

Vol-au-vent (avec riz, purée, pdt, pâtes)

Buffet de crudités

- Idem buffets froids



Les desserts



Vacherins glacés

goûts à choisir suivant la saison

Gâteaux de fête

(montage sur base Savoie)

- Savoie nature fruits frais-chantilly
- Savoie chocolat fruits frais-chantilly
- Savoie chocolat, parfait chocolat
- Savoie chocolat, parfait chocolat, fruits frais

Desserts individuels au choix

- crème brûlée, flambée à la minute
- tiramisu
- buffet de desserts



« À emporter »

- Jambon cuit à la broche à réchauffer par vos soins. Celui-ci peut être accompagné du buffet de crudités. (Matériel servant à le réchauffer compris)
- Colis BBQ (cfr page BBQ)
- Plateau de fromages composé accompagné de raisins frais, pain et beurre
- Location de vaisselle : assiettes (31 cm), couteaux, fourchettes
- Location de couverts pour les plats de service (cuillères, fourchettes)
- Forfait vin (carte disponible sur demande)
- Divers colis à la boucherie



Pratique :

- Location de couverts (fourchettes, couteaux, assiettes grand format 31 cm pouvant être chauffées au four :
 - Restitués propres
 - Restitués sales
- Les déplacements aller-retour pour la livraison du buffet :
- Forfait main d'œuvre pour réchauffer le buffet quand - de 40 personnes
- Forfait bois (hêtre bien sec coupé en 50 cm max bien sec et fendu)
- Galets de coco
- Pain baguette
- Pain mixte individuel
- Beurre individuel
- Apéritif Maison Brut Diamant royal blanc de blanc mousseux
- Une caution vous sera demandée pour chaque bac de transport fourni

Contactez-nous pour toute demande spécifique

A prévoir :

- 1 jeu d'assiettes pouvant être chauffées,
- 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.
- Personnel pour le service

CHRISTOPHE
Deom
ARTISAN BOUCHER-TRAITEUR

RECOGNE
Route de Saint-Hubert 47
B-6800 SAINT-HUBERT
061 22 31 22
www.boucheriedeom.be
info@boucheriedeom.be

