



Design[★]R Évènement

Une équipe à votre service pour les moments qui comptent

PRESTATIONS TRAITEUR

PROPOSITIONS 2020-2021

BOISSONS

LES COCKTAILS : au choix

Sangria
Punch
Mojito
Cocktail maison

Cocktail sans alcool

***Boissons facturées à la consommation :**

LES BULLES* :

Cava	la bouteille 0,75cl.
Méthode traditionnelle (champenoise)	la bouteille 0,75cl.
Crémant d'alsace	la bouteille 0,75cl.
Champagne	la bouteille 0,75cl.

LES SOFTS* :

Coca – Fanta – Jus d'orange – Perrier	la bouteille 25cl.
Eau aromatisée (grenadine – citron – menthe)	le distributeur 4 litres
Eau minérale	la bouteille 1,5 litre

LES BIÈRES* :

Kronenbourg-1664- Pelfort- Jupiler- Heineken	la bouteille 25cl.
Leffe-Grimbergen-Affligem	la bouteille 25cl.

En Fût – Pompe à bière comprise

20 litres -Kronenbourg-1664- Pelfort- Jupiler- Heineken	environ 80 pers.
20 litres –Leffe- Grimbergen- Affligem	environ 80 pers.
30 litres -Kronenbourg-1664- Pelfort- Jupiler- Heineken-	environ 120 pers.
30 litres –Leffe- Grimbergen- Affligem	environ 120 pers.

LES VINS* :

Vin Blanc :	Lou Grès d'Or – Pays du Gard	la bouteille 75cl.
	Sauvignon	la bouteille 75cl.
	Chardonnay	la bouteille 75cl.

Vin Rosé	Lou Grès d'Or – Pays du Gard	la bouteille 75cl.
	De Provence	la bouteille 75cl.
	Syrah	la bouteille 75cl.

Vin Rouge	Côte de Blaye Château Terre Blanche <small>-Bordeau</small>	la bouteille 75cl.
	Merlot	la bouteille 75cl.
	Cabernet Sauvignon	la bouteille 75cl.

VINS D'HONNEUR & COCKTAILS APÉRITIFS DINATOIRES

AMUSES-BOUCHE FROIDS :

Nos assortiments :

Saumon fumé - Mousse de truite fumée – Crabe - Fromage blanc aux herbes
Mousse de Canard - Mousse de jambon à l'os - Jambon à l'os - Foie gras maison*

Toasts et Canapés
Navettes garnies
Mini Faluches garnies
Mini Muffins

Mini Brochettes de fruits
Mini Brochettes Tomate mozzarella
Crudités à croquer
Verrines salées

Pain Surprise Charcutier (Jambon-Salami-Terrine)
Pain Surprise Fromager (Mimolette-Gouda-Fromage frais)
Pain Surprise de la Mer (Saumon-Crabe-Thon)

Planche campagnarde (Fromage et charcuterie) x10pers.
Panier de crudités +sauce x10pers.

AMUSES-BOUCHE CHAUDS :

Mini Feuilletés (Saucisses-Chorizo)
Mini Pizzas et Quiches
Mini Croque-Monsieur
Mini Bouchées (Crevettes grises-Crème de Bleu-Champignons)
Boulettes Fromage
Boulettes Crevettes grises
Dattes rôties au lard

MIGNARDISES SUCRÉES :

Mini gâteaux (en assortiment : Éclairs-Tartelettes...)
Chouquettes garnies
Mini Galettes beurrées
Mini viennoiseries
Madeleines ou Petits Cakes
Macarons
Verrines sucrées
Cornets de Pop Corn (salés ou sucrés) Plateau de 20
Candy Bar (Assortiment de bonbons et gourmandises sucrées)

Service possible : sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

APÉRITIFS DINATOIRES CHAUDS

Assortiment de mini plats cuisinés

Formule 6 dégustations

Formule 8 dégustations

Formule 10 dégustations

Pour commencer :

Soupe gratinée à l'oignon
Carpaccio de bœuf aux herbes fraîches
Foie gras maison et sa garniture
Tartare de saumon frais fumé
Bisque de crustacés à l'armagnac
Terrine de poissons sauce Vincent
Quenelle de cabillaud, sauce Nantua

En avançant côté Mer :

Gratin de poissons à la flamande
Saint-Jacques aux poireaux
Dos de cabillaud aux fines herbes
Paupiette de carrelet aux crevettes grises
Escalope de saumon rôti à l'oseille
Médailon de lotte à l'orange et poivre rose
Rouget Barbet aux petits légumes

En avançant côté Terre :

Joue de porc à la flamande
Carré d'agneau à l'ancienne
Ris de veau aux pleurotes
Sot-l'y laisse de dinde à l'orange
Parmentier fermier
Parmentier de canard
Côte de bœuf beurre aux herbes

Terminaisons sucrés :

Boule de sorbet
Profiteroles
Crème brûlée
Mini crêpes suzette
Mini crêpes Mikado
Mousse au chocolat

Service possible : sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

ANIMATIONS CULINAIRES

Tarif comprenant 1 animateur/stand – Durée 2h
À partir de 20pers.

Plancha Terre (mini brochettes marinées poulet-mignon de porc-bœuf-agneau) x2pces
Gambas à la Plancha x2pces

Stand Saint-Jacques poêlées x2pces
Stand Foie gras maison (servi avec toasts chauds) x2pces

Découpe de jambon de Pays
Bar à Huîtres x2pces
Bar à soupes

Crêpes sucrées maison (2pces/pers.)
Croustillons (2pces/pers.)

Fontaine à chocolat
*Fruits de saison, Chamallow, Meringues, Rochers coco et Biscuits secs
à tremper dans une délicieuse sauce au chocolat*

*Mise en scène de votre stand et tout le matériel nécessaire compris
Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous*

BUFFETS CHAUDS

BUFFET CLASSIQUE :

Formule Velouté de légumes + 1 choix + Garniture

Formule Velouté de légumes + 3 choix + Garniture

Formule Velouté de légumes + 5 choix + Garniture

Choix :

Mini brochettes (poulet-Bœuf-agneau) x2pces

Pilons de poulet

Travers de porc

Rôti de bavette de Bœuf Irlandaise

Rôti de basses côtes de porc fermières

Coquelets rôtis (à l'orange, à l'estragon, à la crème)

Gambas à la plancha

Filet de cabillaud aux poireaux

Paupiettes de carrelets aux crevettes, sauce vin blanc

Escalope de saumon à la ciboulette

Jambon à l'os braisé

Garnitures : Salades et Crudités – Pommes en chemise – Pain et beurre – Sauces maison

Pain et beurre compris

Service possible : sur demande

Buffet mi froid/mi chaud et autres propositions possibles : Consultez-nous

Régimes spécifiques : Consultez-nous

BUFFETS DE TARTES SALÉES :

Tartes au fromage

Quiches au saumon

Quiches Lorraine

Pizzas

BUFFET À L'ITALIENNE :

Formule 3 choix

Choix :

(Pâtes Riggatoni ou Penne)

4 fromages

Arabiata

Carbonara

Lasagnes maison

Cannellonis maison

BUFFET BRUEGHEL :

6 sortes au choix

Jambon à l'os chaud
Jambon cru
Boulettes sauce tomate
Pilons de poulet
Lard grillé
Pain de viande (veau)
Potjevlesch
Pâté en croûte
Tête de veau pressée

Garnitures : Salades et Crudités – Pommes en chemise – Pain et beurre – Sauces maison

BUFFET USA :

Soupe de maïs + 3 choix et Garniture + 2 sucrés au choix

Choix :

Hot Dog
Burgers
Côtelettes de porc marinées
Travers de porc
Ailes de poulets BBQ, miel

Garniture : Potatoes aux épices

Sucrés :

Donuts
Brownies
Muffins
Ice scream

BARBECUE :

3 choix + Garniture :

5 choix + Garniture :

Choix :

Basses côtes de porc fermières
Brochettes de poulet
Saucisses de campagne aux herbes
Merguez
Pilons de poulet marinés
Bavette de Bœuf
Ribs
Gambas grillées

Garnitures : Pomme de terre au four – Sauce au fromage blanc – Crudités

Pain et beurre compris

Service possible : sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

BUFFETS FROIDS

Nos assortiments de Salades & Crudités :

Carottes râpées
Concombres
Celeri remoulade
Macédoine de légumes
Salade de tomates
Taboulé
Salade de pâtes
Salade de pomme de terre maison

Servies avec Sauces : Vincent, mayonnaise et Cocktail - Pain et beurre compris

BUFFET CLASSIQUE :

Salades & Crudités (5 choix)
Rôti de Bœuf
Rôti de porc à l'ardennaise
Pilons de poulet rôtis
Jambon à l'os à l'ancienne
Pâté de campagne et cornichons

BUFFET GOURMAND :

Saumon Bellevue
Terrine de poisson maison
Crevettes roses
Salades & Crudités (5 choix)
Rôti de Bœuf
Rôti de porc à l'ardennaise
Pilons de poulet rôtis
Jambon à l'os à l'ancienne
Pâté de campagne et cornichons

BUFFET PRESTIGE :

Foie gras et ses Toasts
Tomates crevettes grises
Saumon d'Écosse et Truite fumé
Saumon Bellevue
Salades & Crudités (5 choix)
Rôti de Bœuf
Rôti de porc à l'ardennaise
Pilons de poulet rôtis
Jambon à l'os à l'ancienne
Pâté de campagne et cornichons

BUFFET CAMPAGNARD :

Carottes râpées
Concombres
Celeri remoulade
Salade de pommes de terre maison
Salade verte paysanne (croûtons et lardons)

Oeufs durs
Saucisson à l'ail
Rosette de Lyon
Jambon à l'Os
Jambon cru
Pilons de poulet rôtis
Pâté de campagne et cornichons

Gouda
Mimolette
Camembert ou Brie de Meaux
Bergues ou maroilles

BUFFET DE LA MER :

Salades & Crudités (5 choix)
Saumon fumé
Crevettes Bouquets royales
Terrine de poisson
Saumon Bellevue
Tomates crevettes grises ou Cocktail de crevettes grises
Salade de thon

*Bulots, Langoustines, Huîtres

Service possible sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

ENTRÉES

SOUPES & VELOUTÉS :

Soupe aux légumes de saison
Velouté de saison
Soupe à l'oignon gratinée
Soupe de poissons maison et sa garniture
Bisque de crustacés à l'Armagnac

ENTRÉES FROIDES :

Carpaccio de bœuf
Terrine de poisson
Saumon mariné /Gravlax

Cocktail de crevettes
Saumon Bellevue

Foie gras maison et sa garniture

Assiette Terre/mer (Saumon ou Saint-Jacques et Foie gras)
Huîtres (x6)
Salade de Saint-Jacques de Bretagne *(de septembre à mai)*

Assiette de fruits de mer
(huîtres, langoustines, crevettes grises, bouquets royales, bulots, bigorneaux)

Homard Bellevue

ENTRÉES CHAUDES :

Bouchées à la Reine

Escargots de Bourgogne à l'ail (x6pièces)
Terrine de poissons

Feuilleté de saumon frais et fumé
Gratin de fruits de mer

Croquettes de crevettes grises artisanales et sa garniture x 1pièce
x2 pièces

Poêlée de Saint-Jacques *(de septembre à mai)*

Service possible sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

***BUFFET D'ENTRÉES :**

Composez votre assortiment selon vos choix

Salades & Crudités
Charcuterie
Pâté de campagne et cornichons

Saumon Bellevue
Terrine de poisson maison
Crevettes Bouquets royales

Saumon d'Écosse et Truite fumé
Tomates crevettes grises ou Cocktail de crevettes grises
Salade de thon

Soupe aux légumes de saison
Velouté de saison
Bulots, Langoustines, Huîtres

Foie gras et ses Toasts

TROU NORMAND :

Sorbet au choix : Citron-Citron vert-Pomme
Et Méthode champenoise

PLATS CHAUDS

VIANDES & VOLAILLES :

Poulet fermier (1/2 par pers.)
Basses côtes de porc fermière
Cuisse de canard confite

Magret de canard à l'orange ou au poivre vert
Bavette d'Aloyau à l'échalotes

Contre filet de Boeuf
Tranches de Gigot d'agneau

Carré d'agneau
Côte de veau Archiduc

Servies avec sauce au choix :

Fine champagne – Poivre – Échalotes - Champignons – Roquefort – Jus de veau - Maroilles

POISSONS :

Dos de Cabillaud aux petits légumes ou aux poireaux
Saumon mousseline/Florentine
Lotte aux poireaux

Garnitures comprises

Pommes de terre au four – Pommes de terre persillées – Purée maison
Pommes Duchesse – Gratin dauphinois – Riz Basmati

Fagots haricots verts – Endives braisées – Carottes vichy - Brocolis
Tomates provençales - Ratatouille – Poêlée forestière

Pain et beurre compris

Service possible sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

MENU ENFANTS -12ans

En Supplément sur Buffet adultes

Repas chaud

Entrée : Friand saucisse ou Assiette de charcuterie

Plat : Escalope de poulet à la crème ou Jambon à l'os

Garniture au choix

Dessert : Glace

Boissons comprises

PLATS MIJOTÉS & CONVIVIAUX

Boulettes sauce tomates
Spaghettis à la Bolognaise
Lasagnes maison
Cannellonis maison
Osso Bucco de veau à la milanaise

Carbonnade flamande
Suprême de volaille (sauce Archiduc ou Maroilles)
Cuisse de canard confite à la landaise
Blanquette de veau
Veau marengo
Estouffade de veau au chorizo

Rougail de Saucisses
Couscous (Merguez-Poulet-Boulettes Kefta)
Couscous Royale (+Brochettes d'agneau)
Paëlla maison
Choucroute Royale à l'Alsacienne
Cassoulet Toulousain

Pain et beurre compris

Service possible sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

FROMAGES

(Au moins trois variétés : un fromage à pâte dure, un fromage crémeux/à pâte molle et un fromage fort.)

Notre sélection de Fromages :

À pâte dure :	Mimolette – Vieux Brugge
À pâte molle :	Camembert – Brie de Meaux
Crémeux :	Chèvre Bûche – Bleu d’Auvergne - Stilton
Forts:	Bergues -Munster - Maroilles

Servi en buffet (50gr./pers.) avec salade et raisin

Pain et beurre compris

DESSERTS

GÂTEAUX :

Feuilleté pommes
Tarte Brésilienne
Gâteau au chocolat
Gâteau aux 3 chocolats
Fraisier

BUFFET DE DESSERTS :

Assortiment de mini gâteaux, macarons et mousses au chocolat

FONTAINE À CHOCOLAT :

Fruits de saison, Chamallow, Meringues, Rochers coco et Biscuits secs à tremper dans une délicieuse sauce au chocolat

PIÈCE MONTÉE - WEDDING CAKE - CAKE DESIGN :

-Café inclus-

GOÛTERS D'APRÈS-MIDI

Formules comprenant :

Chocolat chaud, Café, Thé (Sucre-sucrette-lait compris)
Eau, Jus de fruits

Formule 1 :

Brioche (pépites chocolat-raisin-sucre)
Cakes et petites madeleines

Formule 2 : (1 part au choix)

Tarte aux pommes
Tarte à la cassonade
Tarte Brésilienne
Gâteau au yaourt
Gâteau au chocolat

Formule 3 :

Crêpes (sucre-cassonade-pâte à tartiner) x2pièces

PETITS DÉJEUNERS

comprenant :

Chocolat chaud, Café, Thé (Sucre-sucrette-lait compris)
Eau, Jus de fruits
Jus d'oranges frais
Jus de tomates

Formule 1 :

Mini viennoiseries (Croissants-pains chocolat)
Brioche (nature-raisin-sucre)

Assortiment de petits pains
Pain blanc
Pains spéciaux

Compris : Confiture - Pâte à tartiner – Miel et Beurre

Formule 2 :

+ Corn Flakes et Mueslis
Yaourts et Fromage blanc

Fruits de saison
Salade de fruits

BRUNCHS

comprenant :

Chocolat chaud, Café, Thé (Sucre blanc et roux-sucrette-lait compris)

Eau, Jus de fruits

Jus d'oranges frais

Jus de tomates

Assortiment de petits pains

Pain blanc

Pains spéciaux

Compris : Confiture - Pâte à tartiner –Miel et Beurre

Mini viennoiseries (Croissants-pains chocolat)

Brioches (nature-raisin-sucre)

Corn Flakes et Mueslis

Yaourts et Fromage blanc

Fruits de saison

Salade de fruits

Bacon – Lard

Œufs brouillés

Œufs durs

Saucisses

Charcuterie

Jambon à l'Os

Jambon de Pays

Fromage

Service possible sur demande

Autres propositions possibles – Régimes spécifiques : Consultez-nous

Champagne

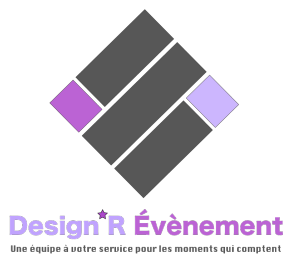
Méthode Traditionnelle

Cava

Contactez-nous pour devis personnalisé
au **06-77-61-47-67**

ou adressez-nous votre demande de prix
sur designrevenement@gmail.com

Découvrez toutes nos prestations
sur designrevenement.com



Traiteur Organisateur de réception
Disc-Jockey
Décoration
Location de matériel
