



Traiteur Papillon Events

Since 1999

Carte des plats à emporter

Nous travaillons à partir de 2 personnes.

La commande minimum est de deux plats identiques.

Les réservations se font 48h00 à l'avance

Les entrées :

- ✓ La raviole ouverte de King Crabe, sauce bisquée aux petites grises 16,50€ (en cassolette / chaud) *Best*
- ✓ Le vitello Tonnato, câpres à queue 14,00€
- ✓ Foie gras de canard poêlé, lentille Béluga à la graisse d'oie, sauce truffée acidulée 16,00€ (chaud) *Best*
- ✓ La terrine de rouget, bar et scampis aux petits légumes, sauce Tartare 9,50€
- ✓ Le Trio de verrines froides : Tartare de saumon / salade de princesse, mendiants et truffe de foie gras / Boulghour au chorizo et herbes fraîches relevé à la sauce soja 9,80€
- ✓ Le tartare de saumon écossais Japonisé aux algues Wakamé 12,00€
- ✓ Le tartare de bœuf coupé au couteau, aromatisé à la Tartufata et au vieux parmesan 14,50€
- ✓ La cassolette de scampis, sauce champagne, fondue de poireaux 12,00€ (en cassolette / chaud)



Traiteur Papillon Events

Since 1999

Les plats :

- ✓ Le dos de cabillaud rôti à l'estragon, courgette farcie aux petits pois de Provence, pomme de terre au curcuma 17,50€
- ✓ Filets de daurade royale farcis aux asperges vertes, sauce à l'oseille, méli-mélo de légumes du sud, purée « Joël Robuchon ». 16,00€
- ✓ Carré d'agneau rôti en croûte de moutarde, miel et romarin frais, tian de légumes, trio de pommes de terre du moment 20,00€
- ✓ Côte de porc « The Duke of Berkshire » rôtie, sauce déglacée au vinaigre balsamique, gratin de légumes du sud 19,00€
- ✓ Tonnato Tonnato : Préparation de thon rôti bleu, sauce froide au thon, fondu de poireaux, accompagnement de beaux légumes et pomme cocotte au safran 23,00€ *Best*
- ✓ Crevettes géantes au curry jaune et feuille de citron Combava, riz basmati et petits légumes 20,00€
- ✓ Les saint- Jacques rôties aux noisettes torréfiées et lard légèrement acidulé, mousseline de panais, jus de veau corsé 22,00€ *Best*
- ✓ Le filet de veau farci aux pistaches, foie gras et trompettes de la mort, polenta au parmesan et herbes fraîches, fagots de princesses au lard à notre façon 24,00€ *Best*



Traiteur Papillon Events

Since 1999

Les desserts :

- ✓ La crème brûlée 3,80€
- ✓ Le moelleux au chocolat agrémenté de framboises et crème anglaise 4,50€
- ✓ L'entremet framboise et ses petits macarons 7,00€ *Best*
- ✓ Le trio de desserts réductions du moment 6,00€
- ✓ L'entremet chocolat corsé 7,00€ *Best*
- ✓ L'assortiment de mignardises 0,80€ pièce (12 pièces min)



Traiteur Papillon Events

Since 1999

Les formules conviviales et sympathiques entre amis
pour les longues soirées d'hiver.

À partir de 4 personnes.

1 bouteille de vin offerte à partir de 6 personnes

*Les commandes se font 48h00 à l'avance, livraison gratuite sur
Woluwe-Saint-Lambert, Woluwe-Saint-Pierre, Evere,
Auderghem, Etterbeek, Stockel... pour les communes trop
lointaines : 15,00€ de livraison pour A/R.*

*Le matériel plancha et raclette sont compris dans le prix, retour
en état propre ou sale.*

Nous comptons 40,00€ de caution par appareil.



Traiteur Papillon Events

Since 1999

Forfait animation raclette à 16,00€ par personne

18,00€ pour la formule gros mangeurs, 3,00€ supplémentaire par formule pour l'option prestige : viande de grison, jambon fumé Speck (jambon de ferme autrichienne), fromage de chèvre, Reblochon.

Fromage Raclette 3 goûts (nature, fumé, poivre) 180gr

Charcuteries diverses (minimum 6 sortes):

Jambon de Parme, jambon blanc, rosette, saucissons, lardons fumés, chorizo.

Bar à salades (4 sortes) :

Le taboulé Oriental, la salade de riz, le mesclun aux petits croûtons, la salade Coleslow

Pommes au four, cornichons, petits oignons

Pains et beurre



Traiteur Papillon Events

Since 1999

Forfait animation « Plancha » à 16,00€ par personne.

18,50€ pour l'option prestige : magret de canard, brochette de scampis en supplément. Possibilité viandes et poissons (mix) ou uniquement poissons, demande sur devis

Assortiment de viandes à griller sur plancha en fines lamelles (280gr) par personne :

Picanha de bœuf

Suprême de volaille

Assortiment de minis boudins et saucisses

Lard fumé

Bar à salades (4 sortes) :

Le taboulé Oriental, la salade de riz, le mesclun aux petits croûtons, la salade Coleslow

Pommes au four, cornichons, petits oignons

Pains et beurre

