

CATALOGUE EVENEMENTIEL

Être inventif et développer notre philosophie culinaire est notre quotidien.

Notre cuisine varie chaque jour de l'année en fonction des arrivées du marché matinal pour offrir le meilleur pour vos meetings, événements et réceptions.
Nous nous occupons de vos déjeuners et diners à partir de 2 couverts.



Nos prix s'entendent hors TVA
6% nourriture uniquement
12% nourriture avec service inclus
21% sur le service, le matériel et les boissons alcoolisées

Cocktails

Constamment à la recherche de nouvelles recettes d'amuses bouches nous mettons tout en œuvre pour émerveiller vos papilles. Chaque zakouski est réalisé par série de 15 pièces minimum.

Zakouskis froids 1.45€/pièce

Gaufrette aux algues marines et petites grises - Aumônière de saumon fumé - Feuilleté au conté et graines de cumin - Cube de thon et noisette de Wasabi - Tartare de saumon aux algues Wakamé - Mousse de foie gras entre deux pains d'épice...

Zakouskis chauds 1.45€/pièce

Sauté de volaille et cacahuète - Mini bouchées à la reine - Croquette aux crevettes - Nem vietnamien - Feuilleté de saumon fumé à l'aneth - Mini croque-monsieur - Mini pizza - Pruneau au bacon - Muffin au pesto de roquette et tomates confites - Scampis frits en brochette...



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Shooters glacés 2.30€/pièce

Crème de cerfeuil aux crevettes grises - Cappuccino d'aubergine et crumble de noisette - Émulsion frappée de carotte et cumin - Gaspacho Andalou - Bisque de homard et sa mousse de lait...

Cuillères à dégustation froides 1.35€/pièce

Œufs de caille farci à la truffe - Tartare de saumon japonisé - Vitello tonnato - Écrevisses sur lit de guacamole - truffes de foie gras panée au spéculoos - Tomates party aux crevettes grises - Rillette de saumon à la dill et piment d'Espelette - Émincé de Saint-Jacques à la noisette torréfiée...



Verrines Froides (11cl) **2.50€/pièce**

Tomate aux crevettes grises - Saladine de magret de canard et mendiants - Taboulé Oriental - Tartare de tomates et sauce vierge aux petits légumes acidulés - Salade de Quinoa aux mille petits légumes - Tartare de saumon japonisé aux algues Wakamé - Banderilles de rouget et tapenade d'olives noires...

Verrines Chaudes (11cl) **2.90€/pièce**

Turbans de sole farcis aux épinards - Poulet aux curry rouge thaï et feuilles de Combava - Scampis Nantua - Brandade de cabillaud truffée - Scampis poêlés à la provençale...



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Assiettes dinatoires froides **4.50€/pièce**

Carpaccio de bœuf à l'italienne, vinaigrette truffée - Rillettes de saumon au naturel et piment d'Espelette - Brochette de magret de canard, mousseline de carotte à l'orange et au cumin – Terrine de bar et rouget aux mille légumes, vinaigrette acidulée à la tomate – Carpaccio d'espadon, vinaigrette miso et roquette – Tonneau de saumon au fines herbes et Espelette, vinaigrette de pequillos...

Assiettes dinatoire chaudes **4.80€/pièce**

Brochette de médaillon de saumon, sauce vierge aux légumes acidulés – Cubes de magret de canard déglacés au vinaigre balsamique – Œufs brouillés truffés – Quenelle de brandade de cabillaud à l'huile d'olive - Foie gras poêlé, pomme Pink Lady déglacée au calvados – Saint-Jacques poêlée, chicon confit au gingembre et citron...

Desserts réductions **2.00€/pièce**

Crème brûlée à l'orange – Tiramisu – Paris-Brest – Quenelle chocolat et biscuit feuillantine – Mini entremet framboises – Salade de fruits de saison au basilic et huile d'olive – Mini entremet noisettes – Misérable – Éclair chocolat/café...



Sur table haute/ prix par personne

Verrine cube Crystal de légumes apéritives et sauces.....	2.40€
Grissinis roulés au jambon de Parme.....	2.40€
Verrine cube Crystal de légumes apéritives et sauces.....	2.00€
Haute verrine de chips de légumes oubliés.....	2.00€
Verrine de snackers.....	1.80€

Le pain surprise 70.00€

Nos pains surprise se composent de 50 sandwichs garnis, 7 préparations différentes : saumon fumé, brie au sirop de Liège, tomate mozzarella et pesto de basilic, salade de poulet au curry et pomme Granny Smith, tapenade d'olives noires et chorizo, crevettes grises, jambon de Parme, mousse de foie gras de canard...

Nos sandwichs

Sandwich mignardise ouvert ou fermé 5 cm.....	1.80€
Sandwich ouvert 8 cm.....	2.00€
Sandwich fermé 8 cm.....	1.90€
Assortiment de sandwichs artisanaux.....	2.50€



Forfaits Cocktail

Forfait Cocktail "dynamique" 18.50€ par personne

Une formule légère (des boissons servies au bar et des zakouskis répartis sur tables-hautes) qui s'adapte à tous les lieux et met en valeur les espaces en favorisant le déplacement des convives. Idéal pour les vernissages, inaugurations, afterworks...

5 zakouskis par personne

Crémant d'Alsace « Joseph Hubster Brut »

Vin rouge, vin blanc, softs

Cube Crystal de légumes apéritives et sauces, chips de légumes

Service au bar et débarrassage inclus

Option champagne : +5€ : « Veuve Elisabeth » brut

Exemples de zakouskis proposés dans la formule :

Mousse de foie gras entre deux pains d'épice.

Mini rouleau de printemps (saumon frais, concombre, chèvre frais, basilic, piment d'Espelette).

Canapé à l'olive noire, tartare de daurade au citron yuzu

Blinis, fromage frais à la ciboulette, saumon mariné à la Rodenbach

Brochette de biles de melon, jambon de Parme, menthe fraîche.



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Forfait Cocktail Business "*classique*" **23.00€** par personne

Crémant d'Alsace « Joseph Hubster Brut »

Vin rouge - vin blanc

Softs : Jus d'orange – jus de pomme – coca-cola etc.

3 cuillères de dégustation – **2** zakouskis – **1** verrine

Cube Crystal de légumes apéritives et sauces, grissini au jambon
de Parme

Forfait Cocktail « *Pour Elle* » **25,00€** par personne

Champagne « Veuve Elisabeth »

Vin blanc – Vin rouge

Softs : Jus d'orange - jus de pomme – coca-cola etc.

3 cuillères de dégustation – **2** zakouskis – **2** verrines

Cube Crystal de légumes apéritives et sauces, grissini au jambon
de Parme



Forfait Cocktail « *Pour Lui* » **41,00€** par personne

*Ce forfait inclut un cuisinier et un serveur supplémentaires
compris dans le prix*

Champagne « Leblond / Lenoir »

Vin rouge « Bordeaux Benjamin de la Bertinerie »

Vin blanc « Bordeaux Château Bertinerie »

Softs : Jus d'orange - jus de pomme – Coca-cola etc.

Cube Crystal de légumes apéritives et sauces

Grissini au jambon de Parme

3 cuillères de dégustation – **3** verrines

2 zakouskis froids – **2** zakouskis chauds

3 desserts « réductions »

Les prix de ces forfaits sont valables à partir de minimum 50 personnes (1/3 de bouteille par personne) pour deux heures de service. Inclus : deux serveurs pour une prestation forfaitaire de cinq heures. Ceci afin de réaliser la mise en place, le service et la remise en ordre des locaux (hors table mange-debout)

Au-delà du forfait nous travaillons en régie pour les boissons et nous comptons 25.00 € par heure et par membre du personnel restant.



Echoppes Cocktail

Ces échoppes animent en complément de votre Cocktail votre soirée pour émoustiller un peu plus vos papilles suivant vos envies (prix sur demande).

Échoppe "bar à cocktail"

De savoureux cocktails réalisés en live devant vos invités :
Mojito, Caïpirinha, Tequila Sunrise, Margarita, Cuba libre, Cosmolitan.

Échoppe "découverte de bières belges artisanales"

Découvrez 6 bières artisanales belges sélectionnées avec un maitre brasseur.

Accompagné de Fromages belges, charcuterie, mendiants et pains aux céréales

Échoppe "fromages bien de chez nous"

8 fromages Belges vous seront proposés pour cette échoppe, Abbaye de Chimay, Abbaye d'Orval, Herve, Maredsous...

Accompagné de pains aux céréales, fruits sec, sirop de liège



Échoppe foie gras poêlé minute

Foie gras poêlé à la minute devant vos invités à la minute.
Accompagné de lentilles Beluga ou pommes Pink Lady flambée au
Calvados ou champignons pleurotes.

Échoppe Tartare

En Show Cooking, découpé à la minute
Tartare de bœuf à l'Italienne – Tartare de bœuf aromatisé à la
Tartufata – Tartare de saumon japonais – Tartare de Saint-Jacques
à la noisette – Tartare d'espadon aux fines herbes et sauce vierge



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffets

Buffet à **23.00€** par personne

Suprême de volaille Thaï, sauce Ketjap, oignons frits et arachide

Ananas garni de brochette de scampis mariné sauce soja et sésame

Émincé de porcelet, huile de truffe, roquette et vieux parmesan

Verrine de rilette de saumon à la dill cuit au naturel, piment
d'Espelette

Dos de lieu au pesto de basilic et croute d'herbes fraîches, tapenade
d'olives noires, sauce vierge

Garnitures d'accompagnements

Wok de légumes du sud – Taboulé Libanais – Mesclun et crouton à
l'ail – Salade de tomates party multicolores

Assortiment de pains aux céréales, beurre et sauces

Options buffet desserts réductions à partir de **3,75€** par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffet « belge » 23.00€ par personne

Bintjes farcies au fromage de chèvre frais et lardons
Tomates farcies aux crevettes grises de la mer du Nord
Charcuteries et boudins des Ardennes
Boulettes froides à la Liégeoise
Œufs pochés sauce verdurette
Quiche au fromage d'Orval

Garnitures d'accompagnement

Salade Liégeoise, salade de chicons aux noix, salade de pomme de terre à la mayonnaise.

Assortiment de sauces, beurres et petits pains aux céréales.

Option : Plat chaud au choix +9.00€ par personne

Waterzooi de poulet à la Gantoise
Lapin à la Kriek et chicons braisés
Carbonade à la Flamande et riz Pilaf

Assortiment de sauces, beurres et petits pains aux céréales

Options buffet desserts réductions à partir de 3,75€ par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffet végétarien à 24.00€ par personne

Tian de légumes aromatisé à l'origan : courgette, aubergine, tomate, comté, parmesan

Shooter glacé de carotte, orange et cumin

Quiche courgette ricotta tomate

Tomate farcie au fromage et herbes fraiche

Ananas piqué de brochette tomate party, mozzarella et basilic

Légumes grillés aux herbes de Provence marinés à l'huile d'olive et citron

Caviar d'aubergine et grissini

Garnitures d'accompagnement

Mesclun et croutons aux herbes – salade détox : choux blanc, agrumes, pomme, germes de soja – Salade de haricots princesses aux mendiants – Taboulé libanais

Assortiment de sauces, beurres et petits pains aux céréales

Options buffet desserts réductions à partir de 3,75€ par personne



Buffet « italien » à **25.00€** par personne

Emincé de veau façon « Vitello Tonnato »

Carpaccio de bœuf, pousses d'épinards et parmesan

Salade de seiches à la méditerranéenne

Assortiment d'Antipasti de charcuteries et légumes grillés

Roulade de blanc de volaille farcie au pesto vert

Tomate mozzarella « Di Buffala »

Assortiment de pâtes en salade

Garnitures d'accompagnement

Poêlé de légumes du sud - Caviar d'aubergines - Frisée aux lardons
- Salade de penne au pesto de roquette

Assortiment de pains aux céréales, beurre et sauces

Options buffet desserts réductions à partir de **3,75€** par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffet à **25.00€** par personne

Brochette de scampis marinés au citron vert

Eventail de saumon massé à la Rodenbach

Petite tomate farcie aux crevettes grises

Tartare de saumon aux algues Wakamé en verrine

Carpaccio de bœuf aux pousses d'épinards et copeaux de parmesan

Filet de porc caramélisé au miel, soja et sésame

Magret de canard fumé au chutney de mangue et badiane

Garnitures d'accompagnement

Taboulé Oriental - Caviar d'aubergines - Salade mesclun - Salade
Coleslaw - Salade de pommes de terre Liégeoise

Assortiment de pains aux céréales, beurre et sauces

Options buffet desserts réductions à partir de **3,75€** par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffet « franco-oriental » à 26,00€

Saumon écossais, fromage frais, concombre et basilic façon
« rouleau de printemps »

Emincé de poulet thaï, sauce Hoisin

Magret de canard en aiguillette laqué à la sauce sésame, chutney de
mangue

Cabillaud mariné aux épices orientales, feuille de nori et courgette

Nouilles de riz Pad thaï, scampis, germes de soja, arachide, citron
vert

Verrine de tartare de daurade au Miso, tuile de pain

Garnitures d'accompagnement :

Taboulé libanais (boulghour) - Caviar thaï détox – Quinoa aux
petits légumes, herbes fraîches – Salade de concombre
vietnamienne

Assortiment de pains aux céréales, beurre et sauces

Options buffet desserts réductions à partir de 3,75€ par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffet Froid de luxe « pour Elle » à **32.00€**

Tartare de Saint-Jacques japonisées

L'émincé de magret de canard, poires au vin

Le saumon « Belle-Vue »

La Bubule de caviar de concombre à la dill, médaillon de homard,
bâton de granny smith

L'ananas garni de brochette de scampis aux graines de sésames

L'émincé de volaille façon Thaïlandaise à l'arachide

Garnitures d'accompagnement :

Wok de légumes du sud et herbes fraîches – Salade de quinoa aux
mille légumes – salade détox (choux blanc, agrumes, pomme,
germes de soja) – salade de haricots princesses aux mendiants

Assortiment de pains aux céréales, beurre et sauces

Options buffet desserts réductions à partir de **3,75€** par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Buffet Froid de luxe « pour Lui » à 44.00€

Le demi homard « belle-vue »

La ballottine de Canard farcie aux morilles et poires au vin

La bubule de mousseline de carotte au cumin, Saint-Jacques
snackée

La verrine de banderilles de rouget sur son lit de tapenade

Le carpaccio de bœuf, huile truffée, parmesan et roquette

L'ananas garni de brochettes de tonneaux de saumon marinés aux
herbes fraîches et piment d'Espelette

Garnitures d'accompagnement :

Salade de pomme de terre au lardons – Mesclun aux pignons de pin
et croutons aux herbes – Salade de haricots princesse – Légumes
grillés aux herbes de Provence mariné à l'huile d'olive et citron

Assortiment de pains aux céréales, beurre et sauces

Options buffet desserts réductions à partir de **3,75€** par personne



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Echoppes buffet

Ces échoppes complètent votre buffet avec la présence d'un professionnel qui prépare tout à la minute. (Prix sur demande)

Echoppe Pasta

Des pâtes cuisinées et sautées à la minute devant vos invités. 3 choix de pâtes parmi les suggestions suivantes :

Conchiglie au pesto vert ~ Tagliatelle à la carbonara ~ Penne à l'Arrabiata ~ Linguini del mare ~ Papardelle aux champignons ~ Spaghetti bolognaise ~ Farfallone à l'ail

Echoppe Tartare

Choix de 3 tartares coupé minute au couteau parmi les suggestions suivantes :

Tartare de Bœuf ~ Tartare de saumon Japonisé ~ Tartare d'espadon au verjus du Périgord ~ Tartare de princesses aux petites grises ~ Tartare de thon à l'italienne

Accompagnement : 4 salades et baguette française

Echoppe de l'Ecailler 27.00€

Assortiment de 4 huitres spéciales Gillardeau par personne ~ 3 langoustines ~ 3 crevettes bouquets ~ Palourdes ~ Clam ~ Bulots et bigorneaux Accompagnements : pains au seigle, vinaigrette à l'échalote, citron... Le tout servi sur glace



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Repas assis - Gala

Notre prix de base est de **36,00€ HTVA**

N'hésitez pas à nous contacter pour l'élaboration d'un menu personnalisé suivant vos goûts ou suggestions.

Entrées Froides

Tartare de saumon aux algues Wakamé et Wasabi, petite sauce vierge.

Carpaccio de bœuf, parmesan, pignons de pin, vinaigrette truffée.

Tartare d'haricots princesse et radis rose, crevettes grises, vinaigrette au citron Combava.

Salade d'asperges blanches et vertes, saumon fumé, vinaigrette aux fruits de la passion.

Tartare d'espadon aux herbes fraîches, cresson, tuile de pain et vinaigrette Miso. **+1,00€**

Rillettes de saumon aux herbes fraîches et piment d'Espelette, julienne de concombre et radis noir.

Tartare de thon en salade d'herbes fraîches, vinaigrette au balsamique et soja. **+1,00€**



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

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.

Foie gras de canard au torchon, chutney de mangue, salade de cerfeuil.

Tartare de thon, pignons de pin, parmesan et basilic thaï.

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette de vert-jus, noisettes torréfiées. +**2,00€**

Duo d'asperges et homard en salade, vinaigrette aux agrumes, salades printanières. + **3,00€**

Pâté pandin de lapin, trompette de la mort et foie gras en croûte, salade d'herbes fraîches aux pistaches.



Entrées chaudes

Salade tiède de rouget, tapenade, sauce vierge, bouquet de roquette. **+1,00€**

Raviole ouverte de King-crabe, sauce bisquée aux petites grises **+4,00€**

Ravioles de homard aux petits légumes. **+1,00€**

Pâté pandin de lapin, trompette de la mort et foie gras en croûte, salade d'herbes fraîches aux pistaches.

Aumônière de chou vert et crabe de neige, émulsion de crevettes grises. **+2,00€**

Noix de Saint-Jacques à peine snakées sur leur lit de chicon doux parfumé au citron vert et gingembre **+2,00€**

Mi-cuit de cabillaud à la taque, carpaccio de tomates cœur de bœuf, sauce vierge aux petits légumes acidulés. **+1,50€**



Plats chauds

Filets de daurade farcis aux asperges vertes, sauce à l'oseille, méli-mélo de légumes du sud, purée "Joël Robuchon".

Magret de canette à la "Mandarine Napoléon", poêlée de pleurotes, pommes paillasson.

Dos de saumon rôti au naturel, jardinière de légumes et radis pochés, purée de pommes de terre aux herbes fraîches.

Cœur de cabillaud rôti aux petits légumes confits, tomates rôties au vert, légumes de saison.

Asperges vertes entre deux thon, mousseline au wasabi, purée "Joël Robuchon". **+2,00€**

Dos de cabillaud Royal rôti, sauce Ostendaise déglacée à la Blanche de Steenbrugge, pomme de terre écrasées à l'huile d'olive, tombée d'épinards. **+2,00€**

Suprême de poularde aux épices orientales, sauce truffée, garniture forestière.

Carré d'agneau rôti en croute de moutarde, miel et romarin frais, tian de légumes du sud **+3,00€**

Tonnato Tonnato : Préparation de thon rôti bleu, sauce froide au thon, fondue de poireaux, accompagnement de beaux légumes et pomme cocotte au safran **+3,00€**



Filet de veau farci aux pistaches, foie gras et trompettes de la mort, polenta au parmesan et aux herbes fraîches, fagots de haricots princesses au lard à notre façon. +4,00€

Desserts

Entremet miroir framboise et petits macarons

Entremet chocolat des Caraïbes et caramel

Tartelette chocolat intense, poire à la vanille bourbon et framboises

Élégance chocolat noir et blanc, tiramisu, feuillantine noisette

Croûte au chocolat corsé, poire confite à la vanille bourbon

Pièce montée (sur devis)



Forfait en option : *Uniquement valable lors d'un repas assis.*

Verre d'accueil – 9,50€ comprenant 1/3 de bouteille de crémant d'Alsace Hubster, vin rouge et blanc maison Pirlet, eaux, softs, personnel et matériel nécessaire au bon déroulement du service, chips de légumes oubliés, légumes apéritifs et grissinis roulés au jambon de Parme. (+4,00€ pour la formule champagne).

Possibilité de rajouter des zakouskis sur demande.

Boissons à table : vins, eaux, soft, café et thé – 8,50€

Dressage de salle – 4,00€ pour verres à eau, vin rouge, vin blanc, vaisselle complète (entrée-plat-dessert), nappage des tables, salière, poivrière.

Tables et chaises pour **2,50€** (+3,50€ pour des chaises Napoléon)

Décoration florale de table : à partir de 25,00€

Amuse-bouche – 3,90€

Trou Normand – 400€

Buffet de fromages affinés – 6,90€



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Exemple de repas assis à **69.50€** htva (**9.00€** pour le service)

Ce prix est valable à partir de 50 personnes, incluant le matériel nécessaire à la prestation (tables, chaises, vaisselle, verres et bars compris – mais hors mange-debout), le personnel de mise en place, service et débarrassage pour une prestation de 6 heures.

Au-delà du forfait, nous travaillons en régie pour les boissons et nous comptons 25,00€ par heure et par membre du personnel restant.

Verre d'accueil – 9.50€ comprenant 1/3 de bouteille de crémant d'Alsace Hubster, vin rouge et blanc maison Pirlet, eaux, softs, personnel et matériel nécessaire au bon déroulement du service, chips de légumes oubliés, légumes apéritifs et grissinis roulés au jambon de Parme. (+**4.00€** pour la formule champagne).

Entrées au choix

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.

Foie gras de canard au torchon, chutney de mangue, salade de cerfeuil.

Tartare de thon, pignons de pin, parmesan et basilic thaï.



Plats au choix

Filets de daurade farcis aux asperges vertes, sauce à l'oseille, méli-mélo de légumes du sud, purée « Joël Robuchon ».

Magret de canette à la « Mandarine Napoléon », poêlée de pleurotes, pommes paillasson.

Dos de saumon rôti au naturel, jardinière de légumes et radis pochés, purée de pommes de terre aux herbes fraîches.

Cœur de cabillaud rôti aux petits légumes confits, tomates rôties au vert, légumes de saison.

Desserts au choix

Entremet miroir framboise et petits macarons

Entremet chocolat des Caraïbes et caramel

Tartelette chocolat intense, poire vanille bourbon et framboises

Boissons à table

Vin rouge, vin blanc, "Maison Pirlet", eaux, softs, bière, café, thé



Garden Party - Barbecue

Les prix de ces forfaits sont valables à partir de 50 personnes

Barbecue Saveurs – 22,00€

Brochette de scampis marinés aux feuilles de citron Combava

Côtes d'agneau au thym et au romarin

Brochette de bœuf au poivre long

Ballotine de volaille au pesto de roquette

Assortiment de merguez et saucisses aux aromates

Garnitures d'accompagnement

Taboulé oriental, trio de pommes de terre à la provençale, salade de haricots princesse et jambon de Parme, salade de lentilles du Puy, salade Coleslaw, salade mesclun

Sauces

Mayonnaise, cocktail, yaourt à la ciboulette, sauce vierge aux petits légumes acidulés, sauce aux saveurs du Sud

Assortiment de petits pains aux céréales et beurre



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be

Barbecue Prestige – 31,00€

Daurade et bar rôtis entiers comme dans le Sud, huile légèrement acidifiée aux saveurs de thym et de romarin

Brochette de scampis marinés aux feuilles de citron Combava

Merguez et saucisses aux aromates

Côte à l'os, côte d'agneau

Banderilles de légumes

Garnitures d'accompagnement

Taboulé oriental, trio de pommes de terre à la provençale, salade de haricots princesse et jambon de Parme, salade de lentilles du Puy, salade Coleslaw, salade mesclun

Sauces

Mayonnaise, cocktail, yaourt à la ciboulette, sauce vierge aux petits légumes acidulés, sauce aux saveurs du Sud

Assortiment de petits pains aux céréales et beurre



Carte des vins et bulles

Vins rouges :

Clos de Belloc Réserve.....	11,50 €
Maison Luc Pirlet Cabernet Sauvignon.....	11,50 €
Maison Luc Pirlet Merlot.....	12,00 €
Maison Alexis Lichine Merlot.....	10,00 €
Domaine de la Baumes Syrah Jeunesse.....	14,00 €
Côte du Rhône Sante Duc les Plans BIO.....	14,00 €
Bordeaux Côtes de Blaye.....	14,00 €
Bordeaux Château Grand Rousseau.....	11,50 €
Bordeaux Château Tour du Pas St-Georges.....	18,00 €

Vins blancs :

Clos de Belloc Réserve.....	11,50 €
Maison Alexis Lichine.....	10,00 €
Maison Luc Pirlet Pont de Doulens.....	09,00 €
Maison Luc Pirlet Sauvignon.....	11,00 €
Maison Luc Pirlet Chardonnay.....	11,50 €
Domaine de la Baumes Chardonnay.....	14,00 €
Bourgogne petit Chablis Etienne Boileau.....	21,00 €



Bulles :

Crémant d'Alsace Hubster brut.....	14,00 €
Cava Oère Ventura Primera.....	14,00 €
Mousseux Luxembourgeois.....	13,50 €
Champagne Veuve Elisabeth brut.....	21,00 €
Champagne Leblond-Lenoir brut.....	31,00 €
Champagne Leblond-Lenoir rosé.....	39,50 €

Eaux et softs :

Eau minérale Spa (plate ou pétillante).....	3,00 €
Softs (Coca-cola, tonics, etc...).....	3,00 €
Jus d'orange, tomate, pomme, etc... ..	3,50 €
Café/pause-café Machine expresso Jura, matériel compris	4,50€



Matériel

Vaisselle (verres, couverts, ...)	0.30€/pièce
Service à café	1.00€/pièce
Chandelier 80 cm argenté	16.00€/pièce
Plats et plateaux argentés	4.00€/pièce
Serviettes en tissus	0,90€/pièce
Table « mange-debout » sans nappage	10.00€/pièce
Table « mange-debout » avec nappage complet	25.00€/pièce
Table de buffet	6.00€/pièce
Table ronde 150cm (8 ou 10 pers.)	6.50€/pièce
Table rectangulaire 180 cm (10 pers)	7.00€/pièce
Nappe blanche 180*300 cm	10.00€/pièce
Nappe blanche 220*400 cm	14.00€/pièce
Nappe couleur 220*220 cm	11.00€ /pièce
Chaise classique bistrot	3.00€/pièce
Chaise housée (prix selon la demande)	
Manutention	25.00€/ heure
Matériel rendu sale	25.00€/ heure
Matériel walking-diner complet	5.00€/pers
Matériel dîner complet	10.00€/pers



Personnel et service

Serveur en tablier ou veste forfait de 4h00.....	105.00€ (25.00 €/h.sup)
Cuisinier, forfait de 5h00.....	130.00€ (25.00 €/h.sup)
Chef de cuisine, forfait de 5h00.....	150.00€ (35.00 €/h.sup)
Hôtesse en tailleur noir, prestation min 5h00.....	30.00€/h
Voiturier, dame de cour, prestation min 5h00.....	30.00€/h
Agent de sécurité agréée, min 5h00, en journée,.....	35.00€/h
Agent de sécurité agréée, min 5h00, après minuit,.....	45.00€/h
Dimanche et jours fériés	2.50 €/h
Forfait livraison agglomération Bruxelloise - 19 communes.....	17.00€
Livraison au-delà des 19 communes.....	0.60€/km
Déplacement par membre de personnel :	
Au-delà d'un rayon de 50 km de Bruxelles.....	20.00€
Déplacement par véhicule :	
Au-delà d'un rayon de 50 km de Bruxelles.....	0.60€/km

Livraison offerte sous conditions



Parvis Saint Henri 52, Woluwe Saint Lambert Tel : + 32 (0)2 733 06 60
contact@traiteurpapillonevents.be - www.traiteurpapillonevents.be