



JMK LIEGE CATERING

BUFFETS FROIDS

<p> BUFFET « CAMPAGNE » 15,00 EUR HTVA par convive (Minimum 20 couverts) </p> <p> Rosbif Noix de jambon Porc braisé Viande fumée Rôti de dinde </p> <p> Tomates Concombres Céleri Carottes râpées Laitues variées Choux râpés Macédoine Haricots verts </p> <p> Pommes de terre Sauces </p>	<p> BUFFET « VIANDE » 19,00 EUR HTVA par convive (Minimum 20 couverts) </p> <p> Bœuf braisé Noix de jambon Dindonneau farci aux pistaches Terrine de saison Jambon cru Gigotins de volailles braisés </p> <p> Tomates romaines Concombres aux jeunes oignons Céleri rave aux noix Carottes à l'effilochée de poireaux Salades folles Choux chinois aux pousses de bambous Haricots verts aux fèves rouges Champignons à l'huile de coriandre </p> <p> Pâtes & Pommes de terre Sauces & Pain </p>	<p> BUFFET « VIANDE / POISSON » 26,00 EUR HTVA par convive (Minimum 20 couverts) </p> <p> Hure de lieu Saumon rose Carpaccio de saumon fumé Terrines des 3 pêcheurs </p> <p> Bœuf braisé Noix de jambon Dindonneau farci aux pistaches Terrine de gibier Jambon cru Tranches de Porchetta </p> <p> Tomates romaines Concombres aux jeunes oignons Céleri rave aux noix Carottes à l'effilochée de poireaux Salades folles Choux chinois aux pousses de bambous Haricots verts aux fèves rouges Champignons à l'huile de coriandre Rizotto fruits de mer </p> <p> Pâtes & Pommes de terre Sauces & Pain </p>
--	--	---

REMARQUES IMPORTANTES

Cette formule implique

1. la disponibilité de notre traiteur (veuillez nous faire la demande de réservation suffisamment de temps à l'avance... nous vous confirmerons alors la possibilité d'organiser votre buffet) ;
2. le paiement complet, avant l'événement, pour le poste « Buffet » ;
3. le choix d'un seul « type » de buffet ;
4. un minimum de 20 couverts par groupe ;
5. ½ bouteille de vin par personne.



JMK LIEGE CATERING

BUFFET SANDWICHES

Minimum 30 personnes
Tarif : 9,00 EUR HTVA / personne

Variété de pains à garnir.

Jambon, de viandes fumées, de fromage et de salades préparées (ex. : salade de thon, américain préparé, salade de crabe, salade de viande etc.). Beurre + garnitures.

BUFFET BARBECUE

Minimum 20 personnes
Tarif : 23,00 EUR HTVA / personne

Pavé de bœuf, côte d'agneau, saucisse (ou merguez).

+ Pommes de terre, Crudités & Sauces

+ 1 « Soft Drink » (Pepsi / Pepsi Max / 7UP au choix) ou 1 verre de vin

Cuisson : à charge des convives (tout le matériel est fourni).

PIZZAS (FEU DE BOIS)

Prix TVAC
TM = Tomates + Mozzarella

Margherita	(TM)	11,50 EUR
Romana	(TM + Jambon)	12,50 EUR
Diavola	(TM + Champignons + Salami piquant)	14,00 EUR
4 Fromages	(Tomate + Mélange Fromages)	15,00 EUR
4 Saisons	(TM + Jambon + Artichaut + Champignons + Olives)	15,00 EUR
Jambon de Parme	(TM + Jambon de Parme)	15,00 EUR

PÂTES

Minimum 10 personnes
Prix TVAC

Spaghetti Bolognaise + Pain	12,00 EUR / personne
Spaghetti Bolognaise + Pain + ½ bouteille de vin	16,00 EUR / personne

BUFFET DESSERT

Minimum 30 personnes
Tarif : 4,50 EUR HTVA / personne

Javanais, forêt noire, bavarois, tiramisu, crème anglaise, mousse au chocolat, flan aux œufs, crème brûlée, tarte « Tatin », salade de fruits frais.

* * *

Nous restons à votre entière disposition pour toute demande personnalisée... !
CONFIRMATION ECRITE EXIGEE