

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous nous témoignez pour le bon déroulement de votre réception. Le succès de votre réception est le reflet de la réputation de notre établissement.

Le présent dossier vous donne quelques indications des services que nos établissements peuvent vous offrir. Vous y trouverez également des propositions de menus qui répondront à vos désirs.

Nos propositions, idées et conseils ne sont pas limitatifs et peuvent être adaptés selon vos goûts et votre budget.

Bien à vous.

Traiteur Le Vendôme

Rue de la loi 3 - 7100 LA LOUVIERE
Tél : 064/22.13.50 - Fax : 064/28.45.77
Site : Proximédia Traiteur Le Vendôme
Mail : spri-vendome@skynet.be
Banque Fortis : BE80 2710 0089 6977

Organisation complète de toute réception selon vos goûts, vos idées, votre budget et nos conseils

- Mariages, cocktail et vin d'honneur, fêtes de famille, anniversaire, séminaire, repas d'affaire et de clubs, réunions sportives, communions, baptêmes, fiançailles, lunches, ouvertures, inauguration, expositions, réveillons.....
- Devis gratuit étudié selon votre budget, calcul forfait Boissons (brasserie et/ou vins) possible.
- Pas de droit de bouchon.
- Nous nous chargeons de la disposition de vos tables et de leur dressage d'après plan établi ensemble suite à la visite antérieure de la salle ainsi que la remise en ordre de celle-ci après la réception.
- Références de salles en tous lieux ou dans la salle de votre choix.
- Nos prix sont TVA et service (personnel) inclus pour toute la durée de votre réception.
- Menu spécial enfant offert jusque 8 ans (à convenir).
- Menus chauds, buffets froids et/ou chauds, service pain surprise, sandwichs garnis et pizza, échoppes à thèmes, barbecues ou votre idée de formule choisie. Toute formule peut être étudiée.
- Le service de votre réception en gants blancs et sous cloches.
- Nos prix sont nappage et serviettes de votre choix inclus.
- Forfait vaisselle 5€par pers (verres - couverts - assiettes)
- Repas des D.J, photographes et cameraman à notre charge.
- Forfait de 120€ pour le jupage nappe AVA galla de vos tables spéciales DJ, fleurs, cadeaux, bonbonnières, candy bar

Vin d'honneur : d'accueil

Cocktail

Durée souhaitée deux heures.

Les zakouski chauds :

Feuilleté aux champignons à l'ail, mini pizza, mini profiterole au parmesan, coquillettes à la mousse de crabe, mini quiche au saumon fumé, pruneaux et abricots au bacon grillé, quiche aux petits légumes, beignet de Bayonne, chèvre chaud miel d'acacia et noix.

Les zakouski froids

Les tomates cerise à la mozzarella, cuillère de pointes d'asperges au saumon fumé et aneth, éventail de légumes frais au trio de sauces (radis, carottes, chou fleur), verrine mousse de foie gras ses pommes caramélisées son pain d'épice, tucs au brie doux.

Les cuillères à déguster chaudes.

Mini pilon de poulet aux épices douces, mini lumpia à l'aigre doux, beignet de scampi et sa tartare à l'ancienne, crème de Maredsous, ou autres zakouski à convenir.

Vous sont proposés au prix de 12€ par pers

Serviettes cocktail incluses

Avec l'accompagnement fourni par vos soins.

Avec accompagnement fourni par nos soins

Ce vin d'honneur accueil accompagné de mousseux demi sec et jus d'orange

Vous est proposé au prix de 16.50€ par pers
Service et TVA inclus

Ce vin d'honneur accueil accompagné de crémant d'Alsace et jus d'orange

Vous est proposé au prix de 20€ par pers
Service et TVA inclus

Ce vin d'honneur accueil accompagné de champagne et jus d'orange

Vous est proposé au prix de 25€
Service et TVA inclus

Servis pendant toute la durée du vin d'honneur.
Serviettes cocktail comprises d'après le coloris du
nappage

Vin d'honneur servi en walking dinner avec pain
surprise

Avec mousseux + jus + vin + soft	33€
Avec crément + jus + vin + soft	36€
Avec champagne + jus + vin + soft	40€

Pour une prestation de 6 heures personnel et matériel
inclus.

Proposition pour votre soirée

Les échoppes

(service et TVA inclus)

Sélectionnez le nombre d'échoppes selon le nombre de vos convives

D'autres propositions d'échoppes sont également possibles

L'échoppe couscous

Viandes grillées aux épices - merguez - volaille - brochettes d'agneau semoule - le bouillon et ses légumes (carottes-chou fleur-courgette-navet-tomate-pois chiche)

Vous est proposée au prix de 9.50€ par pers formule soirée

Formule seule 11€

L'échoppe blinis (crêpes salées).

Les blinis « tradition » préparés devant vos invités, saumon mariné, saumon fumé, petites grises, oignons hachés, persil, citron, crème aigrette, jambon de parme, aiguillette de jambon à l'os, fromage fines herbes, lardons.

Vous est proposée au prix de 8€ par pers formule soirée

Formule seule 9.80€

L'échoppe du Périgord

Saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix, le foie gras de canard poêlé (chaud) - oignons rouges confits - vinaigre de xérès au miel, le foie gras de canard - confit d'oignons au muscat et brioche toastée.

Vous est proposée au prix de 13.50 par pers formule soirée

Formule seule 16€

L'échoppe Délices d'Italie.

Les dentelles de Parme melon, le parmesan sur pic - la mozzarella tomates - perle d'olives et basilic, le carpaccio de bœuf - copeaux de parmesan et sa roquette, penne fraîches aux 4 fromages, farfale au saumon fumé, pâtes froides aux olives et Milano

Vous est proposée au prix de 11.80€ par pers formule soirée

Formule seule 13.50€

L'échoppe hot beef

Fines tranches de viandes grillées aux herbes de Provence face aux invités (pierrade) dans mini pain ou sur assiette, salade bar, duo de sauces chaudes.

Vous est proposée au prix de 9.80€ par pers formule soirée

Formule seule 11.50€

L'échoppe grecque

Brochette d'agneau aux herbes, salade feta et poivrons, tarama, tzatziki, beignet de calamars, moussaka d'aubergines, feuille de vigne

Vous est proposée au prix de 9.80€ par pers formule soirée

Formule seule 11.50€

L'échoppe jambons.

Dentelles de Parme, jambon à l'os sur griffe, figues et melon, le jambon fumé grillé aux 2 moutardes (chaud), salade bar brioches

Vous est proposée au prix de 10€ par pers formule soirée

Formule seule 12€

L'échoppe aux 3 saumons

Saumon en belle vue, saumon fumé en tenue de soirée, saumon frais d'Ecosse à la julienne de petits légumes et Sancerre (chaud), salade bar

Vous est proposé au prix de 10€ par pers formule soirée
Formule seule 12€

L'échoppe de l'Ecailler

Etang de gambas en ballerines, les tomates aux petites grises, scampi au parfum de Marseille (chaud)

Vous est proposée au prix de 11€ par pers formule soirée
Formule seule 14€

L'échoppe Espagnole

Paella Valencia (fruits de mer, calamars, volaille, salami, crevettes royales, moules), ensala della à l'espagnole, lentilles au serrano

Vous est proposée au prix de 9.50€ par pers formule soirée
Formule seule 12.80€

L'échoppe asiatique

Porcelet au curry léger et pommes, poulet à l'aigre doux aux ananas et poivrons, mini lumpia aux légumes croquants, riz cantonais.

Vous est proposée au prix de 9€ par pers formule soirée
Formule seule 10.50€

Toutes les échoppes sont accompagnées de pain -
beurre et condiments.

Ou autre thème d'échoppe de votre choix.

L'échoppe fromages

Ou à votre choix

Brie français, camembert, chèvre, Chimay bière, chaource, reblochon, boursin fines herbes, rambol aux noix, taleggio, gorgonzola, provolone piquant, vieux Brugge, pecorino au poivre noir, assortiment de pain : baguette géante aux noix, mini ciabatta, mini pain au pavot, au sésame, confit d'oignons au muscat, coulis de framboises, sirop de Liège, miel, beurre fermier.

Vous est proposé au prix de 11.20€ par pers formule soirée

Formule seule 13.80€

Exemple de promenade gourmande en échoppes pour votre soirée

Echoppe jambon

+

Echoppe 3 saumons

+

Echoppe Délices d'Italie

+

Echoppe couscous

Cette promenade gourmande vous est proposée

au prix de 33€ formule soirée

au prix de 43€ formule seule

(service et TVA compris)

PROPOSITION POUR VOTRE SOIREE

SERVICE PAIN SURPRISE

SANDWICHS GARNIS

PIZZA DIVERSES CHAUDES

Servis durant toute la soirée

Formes de pain surprise : à la demande : crocodile, tortue, hérisson, cœur, feuille, pain campagnard, couronne, lapin garni de mini sandwichs : demi gris, sésame, pavot, aux noix, aux lardons, mini lombardino.

Garniture pain surprise et sandwichs :

Charcuteries fines variées.

Mousse de caille truffée, jambon de Bayonne melon, poulet Hawaï, jambon braisé aux poireaux, tartare de bœuf, terrine de Gascogne, carré de porc au céleris et raifort, mousse de thon, délices de langoustines, fleur de Hollande, brouillade ail et fine herbes, cocktail de crabe, saumon fumé, végétarien, jambon à l'os, champignons à la grecque, gorgonzola

Vous sont proposés au prix de

18.50€ par pers formule soirée

23€ par pers formule seule

Formule soirée « été »

Barbecue mixte : viandes et poissons

Nombre de points de cuisson (barbecue) d'après le nombre de convives

Brochette de porcelet aux herbes

Brochettes d'agneau au thym

Lard grillé

Merguez

Saucisses italiennes et de campagne aux différents parfums

Brochettes de scampi tigrés

Papillotes de turbot et saumon à la julienne de légumes

Accompagnement sur buffet ou échoppes

Sauces chaudes et froides

Pomme en chemise - crème aigrelette ciboulette

Salades et crudités de saison

Légume chaud à convenir

La grande baguette de mie campagnarde

Mini lombardino

Beurre et condiments

Vous est proposé au prix de

33€ par pers formule soirée

38€ par pers formule seule

ou

Autre formule barbecue plus réduite.

Formule mixte

Le buffet d'entrées mixtes avec échoppe

Les tomates aux crevettes grises tout simplement

Le saumon d'Ecosse en belle vue

Le carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

Le carpaccio de Blanc Bleu Belge - copeaux de parmesan,
perle d'olive

Le jambon à l'os tradition de ferme sur griffe

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

Salades bar : haricots verts aux oignons - aubergines parmigiane -
riz créole - taboulé - salade de saison aux lardons

Sauces : cocktail - tartare à l'ancienne - vinaigrette à la framboise
- mayonnaise au citron

Trou normand

Suivi d'un plat chaud servi à table

Le suprême de pintadeau vallée d'Auge - pomme calvados

Croquignole des champs - beignets de courgettes au basilic

ou

Gigot d'agneau au thym et romarin

Pomme arlie - tomate gratinée à l'ail

ou

Mignon de veau fine champagne aux pleurotes saveur d'estragon

Pomme macaire - chicon braisé

ou

Magret de canard aux 2 poivres

Gratin dauphinois - aubergine parmigiane

Echoppe : Trio de fromages - baguette géante aux noix -
assortiment de pain et mendiants

Vous est proposé au prix de 48€ par pers

Formule festival

Le buffet d'entrées mixte avec échoppes

Les tomates aux crevettes tout simplement

Le saumon d'Ecosse en belle vue

Le carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

Le carpaccio de Blanc Bleu Belge - copeaux de parmesan -
perle d'olive

Le jambon à l'os tradition de ferme sur griffe

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

Salades bar : haricots verts aux oignons - aubergines parmigiane -
riz créole - taboulé - salade de saison aux lardons.

Sauces : cocktail - tartare à l'ancienne - vinaigrette à la framboise
-mayonnaise au citron ;

Trou normand

Suivi d'un buffet chaud mixte

La nage de turbotin aux petits légumes et

Sancerre aux crevettes grises

Le doux mélange de scampi et petits pois au parfum de Marseille

Filet de porcelet fine champagne aux pleurotes - saveur d'estragon

Suprême de pintadeau au curry léger et pommes

(ou autre préparation)

Accompagnés de pomme macaire - farfale au basilic tomatées -
légumes chauds de saison

Assortiment de minis pains - lombardino - campagnard - fermier

Beurre et condiments

Echoppe : Trio de fromages -baguette géante aux noix -
assortiment de pains et mendiants

Vous est proposé au prix de 45€ par pers

Buffet campagnard

Le jambon à l'os sur griffe
Les dentelles de Bayonne aux fruits de saison
Mousse de canard au vieux porto et sa confiture d'oignons
Saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix
Eventail de charcuteries fines
Carpaccio de bœuf perle d'olive-vieux parmesan
Jambon braisé Argenteuil
Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse
Filet de porcelet à l'estragon fine champagne (chaud)
Tomates mozzarella
Coquelet au curry léger et pommes (chaud)
Jambonneau à la moutarde ancienne et baies roses (chaud)

Salades diverses composées

Salade de saison aux lardons - haricots verts aux oignons - riz créole - poivrons doux mixtes et feta - courgettes grillées à la menthe - taboulé - pâtes froides au Milano - aubergines parmigiane - reine des champs.

Accompagnement de sauces : cocktail - tartare à la moutarde à l'ancienne - mayonnaise au citron - vinaigrette à la framboise - Huile de noix - huile d'olives.

Les baguettes géantes campagnardes

Vous est proposé au prix de
32€ par pers formule soirée
38€ par pers formule seule
Service sans limite d'heures inclus

Buffet chic

Saumon rose en belle vue
Mini tomates aux petites grises
Pêches à la mousse de thon
La mousse de turbotin et de truite saumonée aux herbes fines
Farfale napolitaine et basilic (chaud)
Rigatoni aux 4 fromages (chaud)
Les tomates mozzarella - perle d'olive
Terrine de nos campagnes - garniture de chasse
Coquelet fine champagne - parfum d'estragon (chaud)
Jambon braisé Argenteuil
Dentelles de parme au duo de melons et figues

Salade de saison aux lardons
Haricots princesse aux oignons
Pomme de terre persillées
Riz créole
Pâtes froides au Milano et huile d'olive
Aubergines parmigiane

Sauces : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde
l'ancienne - vinaigrette à la framboise - crème de ciboulette - huile
de truffe blanche - huile d'olive - vinaigre balsamique -
Accompagnement de pains et beurre

Buffet gourmet

Saumon rose en belle vue
Mini tomate au suprême de langoustines et petites grises
La terrine de la mer aux petits légumes
Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes
Potiron de scampi en cascade
Filet de loup de mer à la julienne de poireaux et safran (chaud)
Riz paella (chaud)
Les tomates à la mozzarella - perle d'olive et basilic
Dentelles de Bayonne melon et figues
Carpaccio de bœuf - perle d'olive et vieux parmesan
Jambon à l'os sur griffe
Poivrons farcis à la manière d'antan
Filet de porcelet aux 2 poivres (chaud)
Mille feuille à la napolitaine (chaud)

Salade de saison aux lardons
Haricots princesse aux petits oignons
Pomme de terre persillée
Pâtes froids au Milano et huile d'olive
Taboulé
Aubergines parmigiane
Courgettes grillées - parfum de menthe
Poivrons mixtes à la feta

Sauces : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde
à l'ancienne - vinaigrette à la framboise - crème de ciboulette -
huile de truffe - huile d'olive - vinaigre balsamique
Accompagnement de pains et beurre

Buffet prestige

Saumon rose en belle vue

Potiron de gambas en ballerine et scampi

Truite saumonée et son étang de petites grises aurore

Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

Turbot aux petits légumes et Sancerre (chaud)

Penne au saumon fumé et aneth (chaud)

Les tomates mozzarella - perle d'olive et basilic

Foie gras de canard - confit de figues

Dentelles de Parme melon et figues

Carpaccio de bœuf perle d'olive et vieux parmesan

Saladine de magret de canard fumé -

mini poires cuites au vin blanc moelleux

Terrine en croûte à l'Armagnac et sa confiture d'oignons au muscat

Jambon à l'os sur griffe

Filet de porcelet vallée d'Auge - pommes calvados (chaud)

Cannelloni à la piémontaise (chaud)

Salade de saison aux lardons

Haricots princesse aux oignons

Pommes de terre façon gratin dauphinois

Riz mexicain

Taboulé

Roquette aux copeaux de parmesan

Aubergines parmigiane

Courgettes grillées parfum de menthe

Poivrons mixtes et feta

Sauces : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde à l'ancienne - vinaigrette à la framboise - huile d'olive - huile de truffe - vinaigre balsamique. Assortiment de pains et beurre

Possibilité d'inclure dans ces buffets ou dans la formule soirée choisie, une porchetta accompagnée de pomme au four

Proposés au prix de 6.80€ par pers.

Ou

Service porchetta seul accompagnée de pomme au four et de salade bar proposé au prix de 20€ par pers

Tableau dégressif d'après le nombre de vos convives pour les buffets proposés :

Minimum 60 pers : moins de 60 pers devis gratuit sur demande.

Confection de votre buffet par vous-même, possible, sur base de photos et vidéos d'après votre budget.

Buffet	<u>Chic</u> Formule Soirée	<u>Chic</u> Formule	<u>Gourmet</u> Formule Soirée	<u>Gourmet</u> Formule	<u>Prestige</u> Formule Soirée	<u>Prestige</u> Formule
60à100 pers	33	35	35	37	43	45
110à200 pers	21	33	33	35	40	42
+200 pers	29	31	30	32	38	40

Service de votre gâteau de circonstance ou buffet desserts.

Toute pièce montée, glace ou savoie crème fraîche fruits ou duo de bavaois sur coulis de fruits rouges ou forêt noire et forêt blanche avec le service café à volonté

Vous est proposé au prix de 8€ par pers
Service sans limite d'heures inclus

Ajout fin de soirée

Un service fromages composé de 3 fromages accompagné d'un assortiment de pains, cinq céréales, aux noix, fermier, mini ciabatta, beurre et mendiants

Vous est proposé au prix de 6.50€ par pers
Service sans limite d'heures inclus

Menu chêne

Frivolité de parme melon et terrine de nos campagnes
et sa geonagold aux airelles

ou

Mousse de canard sur salade folle
Vinaigrette à la framboise
et sa confiture d'oignons au muscat

Feuilleté aux trésors de nos Ardennes aux petits oignons grelots
senteurs provençales

ou

Pavé de saumon à la julienne de poireaux et Sancerre

Sorbet (à votre choix)

Filet de porcelet au thym et romarin
Pomme arlie et fagot d'haricots

ou

Suprême de pintadeau à l'estragon
Croquignole au basilic et beignets de courgettes

Le café et les minis choux pâtissiers

Vous est proposé au prix de 40€ par pers
Service sans limite d'heures inclus

Menu palais

Le carpaccio de saumon parfum d'aneth
huile de truffe blanche et copeaux de parmesan

ou

La douce alliance de foie gras de canard - son confit d'oignons
Sa brioche et saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix
vinaigre de champagne

ou

Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes -
crème de balsamique et sa roquette

Feuilleté de bar victoria et Saint-Jacques
à la julienne de petits légumes et Sancerre

ou

Le filet de turbotin homardine et petites grises

ou

Croustade de ris de veau aux champignons des bois

Sorbet (à votre choix)

Le gigot d'agneau au porto - thym et romarin
Pomme macaire - chicon braisé

ou

Mignon de veau au duo de moutardes
Croquignole gorgonzola - tomate gratinée

ou

Le charolais de bœuf Vallée d'Auge (calvados-pommes)
Gratin de brocoli - pomme macaire au Bayonne

Le café et les minis choux pâtissiers

Vous est proposé au prix de 44€ par pers

Service sans limite d'heures inclus

Menu Prestige Elysée

Foie gras d'oie - sa confiture d'échalotes au muscat -
brioche tiède

ou

Cornet de saumon fumé d'Ecosse aux petites grises et carpaccio de
thon rouge - copeaux de parmesan - huile d'olive au basilic

ou

Carpaccio Blanc Bleu Belge vieux parmesan
sa roquette - huile de noisette - crème de balsamique

Les filets de sole à l'oseille et médaillon de lotte
aux amandes grillées

ou

Le méli-mélo de turbot aux muscats et dos de saumon à
l'écrevissière en arlequin

ou

Le feuilleté de ris de veau au vin de Loire et pleurotes

ou

La petite poêlée de scampi thermidor

Sorbet (à votre choix)

Aiguillettes de magret de canard aux 2 poivres
Croquignole des champs - chicon braisé

ou

Mignon de veau fine champagne parfum d'estragon
Pomme macaire - fagotin de carottes

ou

Filet d'agneau au thym et miel d'acacia
Gratin dauphinois - beignets de courgettes

ou

Filet pur Blanc Bleu Belge aux fines herbes
Pomme arlie - brocoli au roquefort

Café et mini choux pâtissiers

Vous est proposé au prix de 48€

Quelques exemples de plats pour composer vos menus

(Cette liste n'est absolument pas limitative, elle peut varier en fonction de vos souhaits).

Les entrées froides

Cornet de saumon fumé aux petites grises et Carpaccio de thon rouge - huile de truffe blanche	14.00€
Carpaccio de saumon pointes d'aneth Huile d'olive basilic -balsamique blanc	11.80€
Alliance de parme melon et terrine de nos campagnes	11.80€
Mille feuilles de saumon-mozzarella sauce au mascarpone	10.00€
Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes Et son bavarois de loup de mer	12.00€
Saumon d'Ecosse en carpaccio-copeaux de parmesan Huile de truffe et citron vert	12.00€
Le $\frac{1}{2}$ homard à la parisienne	15.00€
Frivolité de la terre et de la mer parfum balsamique (jambon de parme melon - saumon fumé)	13.00€
Le duo de magret de canard fumé et Bayonne aux figues et melon	13.00€
Terrine en croûte au Marc de Bourgogne Garniture de chasse	11.00€
Foie gras de canard - sa confiture d'oignon au muscat Mini brioche	14.00€
Foie gras d'oie - pain brioché tiède Confit d'oignons à l'orange	16.00€
Magret de canard fumé sur salade folle à l'huile de noix	11.50€
Carpaccio de bœuf - perle d'olive - vieux parmesan Et sa roquette	10.50€
Mousse de canard sur croquants de iceberg Vinaigrette de framboises - confiture d'oignons	9.50€
Frivolité de la terre Foie gras - jambon de parme - magret de canard	16.50€
Douce alliance de foie gras et magret de canard Sur salade folle à l'huile d'olive	14.00€
Tartare de thon rouge ou de saumon	12.00€

Les entrées chaudes

Filet de lotte crème de céleris et aneth	13.00€
Arlequin de pavé de saumon homardine et Turbot à la julienne de poireaux	14.50€
Filets de sole à l'oseille et médaillon de lotte Aux amandes grillées	14.50€
Dos de saumon homardine et petites grises	10.50€
Le filet de bar victoria à l'oseille et Pinot blanc	11.50€
Méli-mélo de Saint-Pierre à la julienne de poireaux Et dos de saumon à l'écrevissière	14.50€
Filets de turbot façon Rossini (foie gras)	16.00€
Petite poêlée de scampi thermidor	13.50€
Poêlée de scampi à l'ail tomatés basilic et origan	13.50€
Filet de loup de mer à la St-Feuillien blonde et échalotes	12.00€
Feuilleté de St-Pierre et de truite saumonée A la julienne de petits légumes	11.00€
Filets de turbot sur lit de chicons et Sa mousseline à l'échalotes	13.00€
Loup de mer à la Loufoque (bière artisanale Louviéroise)	12.00€
Le $\frac{1}{2}$ homard à la Marseillaise	15.00€
Feuilleté de turbot et saumon sauce bisquée et petites grises	12.00€
Feuilleté de bar victoria et St-Jacques A la julienne de petits légumes	12.00€
Pavé de saumon effiloché de poireaux au Sancerre	10.00€
Feuilleté aux trésors des Ardennes Petits oignons grelots aux fines herbes	10.50€
Feuilleté de ris de veau au vin de Loire et pleurotes	13.50€
Croustade de ris de veau à la moutarde des Meaux	15.00€
Suprême de pintadeau Vallée d'Auge (calvados - pommes)	12.00€
Petite poêlée de scampi au duo de fromages	13.50€
Filet de bar victoria au fenouil	11.50€

Les plats consistants

Mignon de veau au duo de moutardes	14.00€
Mignon de veau fine champagne aux pleurotes Saveurs d'estragon	14.50€
Mignon de veau Vallée d'Auge (pommes-calvados)	14.50€
Médailles de veau à la Piémontaise	12.00€
Ris de veau (préparation au choix)	15.00€
Suprême de pintadeau aux petits de Paris	12.00€
Suprême de pintadeau au curry léger et pommes	12.00€
Filet de porcelet aux échalotes et oignons - poivre vert	13.00€
Filet de porcelet au porto et romarin	13.00€
Filet de porcelet à la motarde ancienne	13.00€
Filet pur de porcelet au jambon d'Ardenne A la bière d'Abbaye	13.00€
Filet mignon de bœuf sauce au fromage et fines herbes	14.00€
Tournedos Rossini (foie gras)	16.00€
Filet mignon de bœuf sur duxelles des bois Et sa flambée aux 3 baies	14.50€
Filet d'agneau au thym et miel d'acacia	14.50€
Gigot d'agneau Gand Veneur - sa geonagold aux airelles	13.00€
Couronne d'agneau à la moutarde ancienne	15.00€
Magret de canard aux 2 poivres	14.00€
Magret de canard à la Blanche et au miel	14.00€
Coquelet fermier à la crème d'herbes fraîches	11.00€
Filet de marcassin poivrade - poire aux airelles (en saison)	17.00€
Filet de biche aux 2 poivres -pomme aux airelles (en saison)	18.00€
Tortelli de veau aux champignons sauvages	12.00€
Filet de faisan à l'almande	11.00€
Jambonneau aux 2 moutardes	10.00€

Crèmes - veloutés - bisques - potages

Cresson - brocoli- Dubary- potiron - Poivrons - volaille - cerfeuil - champignons - andalouse - Courgettes - Crécy - asperges - Maredsous Minestrone (légumes du marché) + parmesan	5.50€
Bisque d'écrevisses, homard fine champagne	7.00€
Brodo tortellini +parmesan	5.50€

Quelques exemples de pâtes fraîches :

Penne aux scampi et roquette	12.00€
Farfale au saumon fumé	6.00€
Rigatoni gorgonzola (avec ou sans tomates)	6.00€
Penne aux 4 fromages (avec ou sans tomates)	6.00€
Lasagne bretonne (crêpes)	10.00€
Mille feuille (pâtes)	6.80€
Lasagne au saumon fumé	10.00€
Tortellini à la piémontaise	7.00€
Chaussons à la ricotta et basilic	10.00€
Chaussons au saumon	10.00€
Rigatoni napolitain	5.00€
Rigatoni pizzaïolo	5.00€
Pasticcio breton	10.00€
Duo de pâtes	+/-13.50€
Trio de pâtes	+/-16.00€
Cannelloni viande à la napolitaine	10.00€
Tagliatelle al pesto	6.00€
Pâtes aux fruits de mer	10.00€
Orecchiette au brocoli	7.00€
Penne carbonara	7.00€

Les entremets :

<u>Sorbets</u> : fruits de la passion - limoncello - Fruits des bois - pamplemousse rose - pastèque - Poire - pomme verte - orange sanguine Aromatisé d'une eau de vie au choix	7.00€
---	-------

Les fromages : dans menu servi à table.

Trio de fromages - pain aux noix et mendiants	6.80€
Feuilleté de fromage sur salade folle Et ses raisins	7.00€
Chèvre chaud - mendiants et miel d'acacia	7.00€

Quelques exemples de desserts : servis avec le café à volonté

Mousse de massepain sur coulis de framboises	5.50€
Mini choux pâtisseries	5.50€
Les profiteroles au chocolat chaud	6.20€
Le tiramisu glacé ou non glacé	6.00€
Bavarois au chocolat ou aux fruits	6.00€
Symphonie de desserts (tiramisu - bavarois chocolat - mousse de pâtes d'amandes et son coulis de framboises)	8.00€

**Nos suggestions sont proposées sur base d'une réception
de minimum 60 pers**

**Si moins de 60 pers, une estimation peut être faite en
fonction du nombre de vos convives.**

**Nos suggestions ne sont pas limitatives et peuvent être
modifiées selon vos désirs et votre budget.**

Traiteur Le Vendôme
rue de la Loi 3 - 7100 La Louvière
Tél : 064/22 13 50
Fax : 064/ 28 45 77

Pour votre réception inclus :

- Le personnel complet pour toute la durée de votre réception sans limite d'heure.
- Le service de votre commande brasserie fournie par vos soins.
- Pour la fin de soirée, un service crêpes préparées devant vos invités - sucre banc, cassonade blonde et brune, sirop d'érable, nutella, miel, sirop de cuberdon, et ce suite à votre gâteau de circonstance si fourni par nos soins.
- Adresse de rendez-vous : rue A. Chavée 20
7100 La Louvière