

Assortiment des propositions Traiteur Avenue Jauche

1. Traiteur à la carte selon la carte comptoir du moment (hebdomadaire)

Voir : <https://www.traiteuravenuejauche.com/au-comptoir/>



2. Buffet divers ou toute autre menu à la carte : sur demande à partir de 10 personnes



3. Buffets Chauds : (Minimum 10 personnes) - Propositions à titre d'exemple, adaptable à la carte selon les goûts.

Trio de pâtes : 20 €/pers

- Tagliatelles truffes/tartufatta
- Macaroni carbonara
- Pennes bolognaise
- Accompagné de fromage rappé

Buffet Hotdogs : 15 €/pers




- Choucroute lardée
- Saucisses de Frankfort (2/pers)
- Ketchup/moutarde
- Pain hot dog (de boulangerie)

Buffet Chaud plat mijotés : 25 €/pers

- Blanquette de veau grand-mère
- Blanquette de la mer - cabillaud, pétoncles, saumon, moules –
- Accompagnements: Riz au légumes & Pommes de terre persillées

Av. Rodolphe Gossia 20 - 1350 Jauche – 0471/589647 – info@traiteuravenue.be - www.traiteuravenue.be
BNP Paribas Fortis BE85 0018 7751 3206 – BE0794091785

4. Buffets Froids: (Minimum 10 personnes)

 <p>BUFFET FROID LE CLASSIC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomates crevettes (grises et roses) • Pêches au thon • Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan • Saumon en belle-vue • Plateau mix de viandes froides (poulet / rôti de boeuf / rôti de porc) <p><u>Assortiment de salades:</u> Tomates, carottes rapées, laitue, pommes de terre</p> <p><u>Sauces:</u> Tartare / curry / aioli</p> <p><u>Desserts:</u> Fondant au chocolat, crème anglaise</p> <p>30 €/pers (min 10 couverts)</p>	 <p>BUFFET FROID LE GOURMET</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartare de tomates crevettes • Emincé de thon rouge à la coriandre • Saumon Gravlax maison, crème aigrette • Mousse de saumon fûmé, oeufs de truite • Volaille aux petits légumes • Vitello tonnato <p><u>Assortiment de salades:</u> Pâtes, riz aux légumes, carottes rapées, tomate/basilic/mozzarella, laitue</p> <p><u>Sauces:</u> Tartare / curry / aioli / piquante / vinaigrette/</p> <p>Duo de Desserts: Fondant au chocolat, crème anglaise - Salade de fruits</p> <p>35 €/pers (min 10 couverts)</p>	 <p>BUFFET FROID LE ROYALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pétales de tomates confites et crevettes • Tartare de thon rouge et foie gras • Tartare de saumon aux pommes et concombre, crème de Wasabi • Carpaccio de boeuf aux truffes • Cocktail de queues de homard • Plateau de grosses crevettes bouquet • Vitello tonnato <p><u>Assortiment de salades:</u> Taboulé oriental, pâtes, pommes de terre, tomate/basilic/mozzarella, haricots, laitue</p> <p><u>Sauces:</u> Tartare / curry / aioli / piquante / vinaigrette/ cocktail</p> <p><u>Assortiment de Desserts:</u> Fondant au chocolat, crème anglaise - Salade de fruits - tiramisu - bavarois - mousse de chocolat blanc</p> <p>45 €/pers (min 10 couverts)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

