

**"Du repas entre amis...
à la réception aux milliers de convives"**

Graiteur
Grégoire

010/61 83 82 - 0477/30 29 34
www.traiteurgregoire.be



Nos buffets à emporter ou juste livrer
Edition 2026

TVA de 6% inclus / sous réserve d'une adaptation du taux suite aux nouvelles réformes du gouvernement

Nos buffets froids

Buffet froid à 15,00 €

Mille feuilles de carpaccio de boeuf et roquette au balsamique

Quinoas aux agrumes et cranberries

Tapas de poulet grillé, mariné au citron vert

Jambon cuit à l'os

Douceur de crudités et ses pâtes grecs

Duo de mousse de poissons et de légumes

Wraps de mimosa de truite fumée

Sauce vincent , cocktail et vinaigrette ciboulette

Pains de table et beurre

Buffet froid à 18 €

Taboulé de poivrons doux et raisins

Tapas de scampis mariné au paprika

Pommes de terre aigrette à la ciboulette

Chiffonnade de rôti de boeuf cuit basse température et magret fumé

verrine de tomate et mozzarella et crème de figues

Terrine tricolore de légumes et saumon

Jambon cuit

Choux blancs confits et pousses de betterave

Sauce mayonnaise, cocktail et vinaigrette ciboulette

Pains de table et beurre

Buffet froid à 20 €

Artichauts farcis au Tobiko citronné

Profiteroles au jambon de Parme et magret fumé

Pommes de terre au canard confit et fèves des marais

Pilon de poulet mariné

Nouilles sautées aux légumes wok et soja léger

Wraps de saumon fumé sur mousse légère à la ciboulette

Salade de blé craquant et éclats de crabe

Choux blancs confits et pousses de betterave

Sauce mayonnaise, cocktail et vinaigrette ciboulette

Pains de table et beurre

Buffet froid à 22 €

Pochette de carpaccio de boeuf et roquette au balsamique

Pain de viande Provençale

Verrine de Quinoas aux agrumes et cranberries

Salade de pâtes aux légumes pesto

Melon au Jambon de Parme

Gâteau moelleux de saumon fumé sur fromage frais

Tomates crevettes grises

Coupelle de farfalle aux pépites de crabe

Sauce vincent , cocktail et vinaigrette ciboulette

Pains de table et beurre

Buffet froid végétarien à 25 €

Fond d'artichaut au tartare de tomates fraîches

Wraps d'aubergines grillées et houmous

Quinoas aux agrumes et cranberries

Fondant de crudités , sauce aigrelette et pâtes grecs

Verrine de billes de mozzarella / tomate cerise et crème balsamique

Antipasti

Entremets de concombres et céleri rémoulade

Salade de pommes grenailles au thym et huile d'olives

Coleslaw et fruits secs

Méli mélo de pâtes et son gaspacho au tartare de courgettes

Tapas de melon

Sauce mayonnaise, cocktail, vinaigrette et citron

Petits pains de table et beurre

Buffet froid à 30 €

Tartelette de scampis et bisque de homard

Tomates crevettes grises

Mi cuit de saumon frais en croûte de sésame grillé au miel

Tranchette de jambon à l'os

Aiguillette de poulet grillé mariné au citron vert

Gambas grillés

carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan

Salade de pommes grenailles au thym et huile d'olives

Verrine de Melon et son effilochée de Jambon de Parme

Méli mélo de pâtes et son gaspacho au tartare de courgettes

Duo de billes de mozzarella et tomates et son balsamique aux figues

Sauce mayonnaise, cocktail, vinaigrette et citron
Petits pains de table et beurre

Nos buffets froids et chauds

35,00 €/pers

Prix bain marie inclus

Buffet froid d'entrée

Formule A

Mille feuilles de carpaccio de boeuf et roquette au balsamique

Quinoas aux agrumes et cranberries

Tapas de poulet grillé, mariné au citron vert

Douceur de crudités et ses pâtes grecs

Duo de mousse de poissons et de légumes

Tomates crevettes grises et granité de melon

Sauce vincent , cocktail et vinaigrette ciboulette

Pains de table et beurre

Formule B

Taboulé de poivrons doux et raisins

Tapas de scampis mariné au paprika

Chiffonnade de rôti de boeuf cuit basse température et magret fumé

verrine de tomate et mozzarella et crème de figes

Terrine tricolore de légumes et saumon

Jambon cuit

Choux blancs confits et pousses de betterave

Sauce mayonnaise, cocktail et vinaigrette ciboulette

Pains de table et beurre

Formule C

Artichaut farci aux Tobiko

Terrine de légumes et saumon

St jacques sur tartare de courgettes

Aiguillette de poulet grillé

Tomates crevettes grises

salade de pâtes aux légumes parfumés au basilic

sauce Vincent, cocktail et vinaigrette

petits pains de table et beurre

Buffet chaud / plat principal

Formule A

Pintadeau aux écrevisses

Limande et scampis au curry vert et coco

Lasagne de légumes grillés et pesto

Porcelet de pietrain à la moutarde à l'ancienne

Gratin dauphinois et pommes grenailles

Formule B

Paupiette de saumon aux petits légumes

Filet de dinde au riesling et bacon fumé

Raviole au jambon fumé , crème de tomates cerises et pesto

Paëlla de fruits de mer et cuisse de poulet

Gratin dauphinois et pommes grenailles

Formule C

Duo de soles et moules jumbo en crème de homards et poireaux confits

Penne ricota et épinards au curry léger

Filet de poulet mariné à l'huile d'olive au coulis de légumes du soleil

Rôti ardennais cuit basse température et ses pleurotes crémees

pommes grenailles – gratin Dauphinois

Mise en bouche à la pièce

Nos mises en bouche

Verrine froide salée 1,50 €/pc (+1 €/ pc si en verre + cuillère inox)

- *bavarois de saumon fumé*
- *mousse parme et magret*

- foie gras et crumble
- tartare poisson
- perles marine aux éclats de saumon
- tiramisu d'aubergine pesto
- quinoas aux agrumes et cassis
- pépites grecs aux éclats de crudités

Zakouskis froid 1,50 €/pc

- croquant foie gras, saumon aneth, mousse de fromage frais - œuf de poisson, duo toscan, méli mélo d'endive et anchois,...

Tapas 2,50 €/pc

- brochette bambou de gambas grillées au paprika doux - brochette bambou mignonnette de volaille au citron vert

Les mises en bouche chaude 1.50 €/pc

- assortiment, mini croque, gougère fromage, feuilleté - croquant d'escargot, mini quiche, mini pizza - friand,...

Dessert

Les individuels

- | | |
|--------------------------|---------------|
| – duo chocolat | 5,50 € |
| – rubis de fruits rouges | 5,50 € |
| – profiteroles | 5,50 € |
| – charlotte aux fruits | 5,50 € |

L'assortiment

*Profiteroles / macaron / muffin / mousse chocolat
/ pana cota*

6,50 €

Buffet de fromages

7,50 €/pers

Présenté sous forme de buffet

*Fromages classiques et affinés agrémentés de salade mixtes , raisins ,
sirop de liège et assortiment de petits pains rustics*

Buffets café / softs

7,00 € / pers

Mise à disposition de

- *café / thé*
- *lait / sucre / biscuits*
- *eau / jus de fruits / coca*
- *verrerie et tasses comprises*

Buffets boissons repas

15,00 € / pers

Mise à disposition de

- *jus de pommes, orange*
- *coca , coca 0*
- *eau plate et péillante*
- *vin blanc et rouge*

*En espérant pouvoir répondre au mieux à votre demande,
recevez l'expression de mes plus sincères salutations*