

NOS DIFFÉRENTS FORFAITS BOISSONS (PRIX SUR DEVIS)

LORS D'UN REPAS :

- Forfait vins blancs et rouges sélectionnés par nos soins
Ce forfait comprend également les softs : eau, coca, ...
- Café ou thé et mignardises
- Alcool

LORS D'UNE SOIRÉE :

- Verre d'accueil (mousseux au kir)
- Choix complet de brasserie : eau, limonade, jus, coca, bière blonde
et une bière spéciale au choix
- Idem ci-dessus + vins blanc et rouge
- Potage au choix en fin de soirée
- Café et/ou thé



Nos prix s'entendent TVA comprise

Février 2011

Nos formules apéritifs & cocktails
Nos forfaits boissons



TRAITEUR
EPICERIE - CANTINE
la bonne poste

Rue Porte Haute, 4
B-6900 Marche en Famenne
Tél. : 084/315.204

FORMULE BASE :

PRIX SUR DEVIS

Formule d'accompagnement servie, de base, avec un moussoux Paul Laurent Brut (nature, avec mûre, framboise, ...), jus d'orange et eaux

- Quelques préparations provençales
- Crudités : tête de chou fleur, bâtonnets de carotte et de céleri, radis, tomates cerises et fromage blanc aux fines herbes, ...
- Verrines de crudités
- Cuillères de dégustation
- Choix de zakouskís froids
- Choix de zakouskís chauds : minis bouchées aux crevettes, vol au vent, réductions de pizzas, de quiches lorraines, poireaux, pruneaux au lard, brochettes de viandes, beignets de calamars et de crevettes, ailerons de poulets,...



FORMULE PRESTIGE :

PRIX SUR DEVIS

= formule Base avec accompagnements supplémentaires tels que

Des préparations froides

- Cappuccino de concombre en verrine
- Tartare de bœuf au foie gras
- Tartare d'asperges aux crevettes
- Toast de pain gris au chèvre et figue
- Crème de courgette aux petits légumes
- Bavarois de homard et poulet en verrine
- Bavarois de légumes en verrine
- Crumble de truite fumée
- Tartare de 2 saumons aux pommes
- + quelques préparations du moment et du marché

Des préparations chaudes

- Rouleau de saumon mélisse
- Thon rouge grillé
- Brandade de poissons
- Soupe de légumes
- Minis hamburgers
- Rouget pesto
- + quelques préparations du moment et du marché

FORMULE EXCELLENCE :

PRIX SUR DEVIS

= formule Prestige avec accompagnements supplémentaires tels que

- Quelques préparations du moment et du marché
- Plateaux de saumon marinés aux herbes
- Poêlée de champignons et d'escargots de Warnant
- Plateaux d'huîtres
- Casserolée de moules accompagnées de pain grillé
- Minis sandwiches garnis



Vous pouvez également agrémenter vos cocktails moyennant quelques suppléments :

- Méthode champenoise
- Crémant
- Champagne
- Jus de fruits frais, smoothies et plateaux de fruits
- Préparation sucrée en fin de réception et selon les inspirations du moment



D'autres accompagnements sont également possible :

- Pains surprises
- Table apéritive mixte (Poêlée de champignons et escargots à l'ail, huîtres, saumon mariné à l'aneth, casseroles de moules, carpaccio de bœuf)
- Mini barbecue (Barbecue de petites grillades, merguez, mini côtes d'agneau, brochettes de porc aux poivrons, mini boudins et leurs sauces)
- Buffet Fromage
- Buffet Campagnard (Jambon à l'os sur grille, jambon de ferme, terrines diverses)
- Buffet Poisson (Saumon fumé, salade de scampis, elbot, truite fumée, pâtés de poissons)

