



Aux Délices d'Embourg

Voie de l'Ardenne 76

4053 Embourg

04/367.69.13

auxdelicesdembourg@gmail.com

tva 0734 422 137

Carte hiver octobre 2021-mars 2022

Nous proposons différents buffets :

- Buffet classique
- Buffet prestige
- Buffet méditerranéen
- Buffet du monde
- Buffet d'entreprise
- Buffet raclette
- Buffet bbq
- Buffet charcuterie
- Buffet fromages
- Buffet pain garnis
- Buffet dessert

- A la carte
- Les verrines

La commande de buffet se fait pour un min de 8 personnes.

Toutes commandes doit se faire 6 jours avant la livraison au plus tard.

Toutes nos préparations sont faites maison.

Buffet Classique : 22.50 € ttc/personne

- Tomate et Crevettes Grises crémeuse
- Salade pommes choux noisettes
- Salade de Pdt et Pousse d'Épinard
- Tarte salée d'hiver
- Tranche de Roastbeef
- Assortiment de charcuterie
- Soupe
- Pain et sauces



Buffet Prestige hivernal : 25€ ttc/personne

- Courge Butternut Rôtie Aubergine Brûlée /Sirop d'Érable
- Salade de Haricots Verts aux Copeaux de Magret Fumé
- Chicons, pommes, bleu et noix
- Chou-Fleur grillé tomates confites Aneth
- Saumon Belle vue
- Vitello Tonato
- Fine tartelette oignons lardons
- Soupe
- Pain et sauces

Buffet du monde : 28€ ttc/personne

- Salade de pâtes aux légumes d'hiver
- Chicon et Jambon Serrano
- César salade
- Roastbeef
- Pizza à la mozzarella buffala aux tomates et aux olives
- Salade Thai Scampis et/ou Poulet
- Salade de concombres
- Terrine de saumon de chez « Artisan du Saumon »
- Soupe
- Pain et sauces

Buffet d'entreprise : 15€ ttc/personne (min 15 personnes)

- Salade de Carotte avec vinaigrette
- Salade de concombre aux graines de Pavots
- Salade de pâtes aux légumes d'hiver
- Assortiments Quiches
- Assortiments de charcuterie hivernal
- Pain et sauce

Buffet raclette : 12.50 € ttc/personne

- Fromages : nature de Suisse - ail des ours bio - épices
- Salaisons : viande de grison - Sopressa - Coppa- lard fumé
- Accompagnements : tomates assaisonnés - carottes - pommes de terre - cornichons

Buffet bbq (prix sur demande)



- Choix de Viandes : ribs, merguez, saucisse de campagne, brochette de bœuf, côte à l'os.)
- Salade de pomme de terre ou de pâtes ou pomme de terre sauté
- Mix de 3 salade de légumes
- Pain et sauces

Buffet charcuterie : 13 tt/personne

- Chorizo, jambon à l'os, jambon de Parme, saucisson de jambon, rosette de Lyon et bâtonnet de saucisson pur porc
- Boudin blanc
- Olives, cornichons, petits oignons,
- Salade de tomates
- Salade de carottes
- Œuf mimosa
- Pain et sauce

Buffet Fromages 15€ ttc/personne

- Pâte dure
- Pâte molle
- Chèvre
- Pâte fleurie
- Val Dieu
- Sirop de Val Dieu
- Noix, abricots
- Salade de laitue
- Pain et beurre

Buffet de petits pains garnis :

- Parisienne fermée 2.30 €
 - Parisienne ouverte 2.30 €
 - Sandwich baguette française 1.90€
- Garnitures : américain, dagobert, salade de poulet(herbes, curry ou bohémien), salade de crevettes grise, tartare de saumon, salade de crabe, brie, italien. (supplément de 0.50€ pour les crevettes et saumon).

Buffet desserts :

- Mousse aux chocolat 2.85€
- Flan 2€
- Tiramisu maison : 4.25 € individuel ou 35€ à partir de 10 personnes
- Panna- cotta 3.00 €
- Tarte de Françoise de Liège (prix à la carte)



A la carte :

(+100 gr/personne)

- Salade Tomates aux herbes 1.50€
- Salade de concombre aux graines de Pavots 1.50
- Taboulé 2.10 €
- Salade de Carotte avec vinaigrette 1.50 €
- Salade de Céleri 1.50 €
- Salade de betterave 1.50 €
- Salade de Pdt et Pousse d'Épinard 1.50 €
- Salade de pâtes tapenade de tomates et jambon Serrano 2.00€
- Salade de pâtes aux légumes 2.00€
- Salade niçoise 2.20€

- Chicon et Jambon Serrano 2.00 €
- Chicon, pommes, noix et bleu 2.00€
- Chou-Fleur grillé tomate Aneth et Câpres 2.00€
- Macédoine de légumes 2.20€
- Tomates cerise et mozzarella au pesto 2.00 €
- Tomate / Mozzarella di buffala 3.00 €
- Pommes choux noisettes 2.00€
- Salade de Haricots Verts aux Copeaux de Magret Fumé 2.50€
- Salade de Roquette et Artichauts Marinés aux Copeaux de Parmesan 2,20€
- Salade de Mange Tout et Haricot Vert aux Noisette / Orange 2.00€

- Asperges Vertes / Jambon Serrano 3€ (hors saison supp de 2€)
- Asperges Blanches / Saumon 7.5€ (hors saison supp de 2€)
- Asperges verte / Grillées... 2.50 (hors saison supp de 2€)
- Asperges verte/ courgette et Halloumi Grillé 3€ (hors saison supp de 2€)

- Pêches Jaunes et Jambon fumé à la Fleur d'Oranger (Fraiche en été) 2.20€
- Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame 2.00 €
- Aubergine aux poivrons jaunes et oignon rouge 2.00€
- Courge Butternut Rôtie Aubergine Brûlée /Sirop d'Érable 2,20€
- Poivrons Marines et Mozzarella buffala 3.00 €

- Patates Douces rôties aux noix de pecan et sirop d'érable 2.20€
- Ebly courgettes, épinards, shimeji, carottes 2.00 €

- Légumes de saison crus et cuits, tomates confites et jeunes pousses au basilic 2,50€
- Assiettes de crudité cru avec ses sauces 2,20€

- Œufs Mimosa au saumon de « l'Artisan du Saumon » 7.00 €
- Tomate Crevettes Grises crémeuse 3.80€
- Saumon Belle « l'Artisan du saumon » - vue OU Gravlax maison(prix du marché)
- Saumon Fumé de « l'Artisan du Saumon » persil et oignons 10€
- Tartare de saumon fumé « l'Artisan du Saumon » fait maison 3.50€
- Roastbeef et tartate 39.50€/kg
- Vitello Tonato avec ses garnitures 4,50€
- Jambon de Parme / Melon 2.30€ (hors saison supplément de 1.50€)
- Terrine de Foie Gras 165€/kg min 20 personnes
- Terrine de saumon de l'Artisan du saumon 4.50€



- Soupe Froide de poivrons rouges et crème aigre 5€/0.5l
- Soupe de tomate à la moutarde 5€ 0.5l
- Gaspacho andalou 5€ 0.5l

- Petite quiche 9€
- Grande quiche 15€
- Cake Salé 8€
- Tarte salé
- Fritatas aux légumes 22€
- Pizza à la feta aux tomates et aux olives 3,5€
- Bruschetta aux poivrons rôtis et haricots 2.35€
- Bruschetta au saumon et asperges 3.00€
- Fine tartelette de tomates et oignons confits, jambon de parme et mesclun au parmesan 3.50€
- Fine tartelette oignons et lardons 3.50€

- Salade Thai Scampis et/ou Poulet 2.30 €
- Salade de Scampis / Nouille Chinoise/ Grenade/ Orange/ Champignon Shimeji/ Sauce Soja/ Sirop de Gingembre / Herbes 2.30€
- Brochette de Scampis rôties, écrasée de courgette au parmesan, basilics et olives 4 €

Les verrines : 30 gr (10 pièces minimum)

- Taboulé 1.30€
- Foie gras et figue et compoté d'oignons 3 €
- Lentille à la moutarde et copeau de jambon 1.30€
- Soupe Froide : Gaspacho / Courgette et Menthe 1.30€
- Tomate Cerise / Feta / Chorizo 1.30€
- Crevettes Grises 2.00€
- Scampis / Pamplemousse 2.00€
- Pana Cotta Salée 1.50€
- Smoothie Carotte Gingembre Miel 1.30€
- Velouté de panais au pain d'épices 2.00 €
- Verrine de Courgettes Ricotta Pimentée aux Crevettes 1.90€
- Verrine de Concombre à la Crème de Chèvre aux Noix 1.50 €
- Assortiment de légumes à croquer avec sa sauce 2.50€
- Mousse betterave et chèvre frais 1.70€
- Guacamole / Radis / Terreau Végétale (min 5 personne) 6 €
- Tartare de saumon ricotta 2.50€
- Club sandwichs 2.00€
- Tartelette 1.50€ (min 10 personnes)