



Aux Délices d'Embourg
Voie de l'Ardenne, 76/2
4053 Embourg
T : +32 (0)4/367.69.13
www.auxdelicesdembourg.be
auxdelicesdembourg@gmail.com
TVA: BE0734 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 doivent se faire 6 jours avant la livraison au plus tard.
Toutes nos préparations sont faites maison.

BUFFET CLASSIQUE (24,00€ ttc/personne)

- Tomate et Crevettes Grises crèmeuse
- 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



CARTE HIVER OCTOBRE 2021-MARS 2022

BUFFET DU MONDE (28 tt/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 Thaï Scampis et/ou Poulet
- Salade de concombres
- Terrine de saumon de chez « Artisan du Saumon »
- Soupe
- Pain et sauces

BUFFET D'ENTREPRISE (15,50€ 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 (11,55€ 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 - oeufs

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



CARTE HIVER OCTOBRE 2021-MARS 2022

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 (13€ 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 | 2,00€ |
| •Tiramisu maison | 4,25 € (individuel) 35€ (à partir de 10 personnes) |
| •Panna- cotta | 3,00 € |
| •Tarte de Françoise de Liège | (prix à la carte) |



CARTE HIVER OCTOBRE 2021-MARS 2022

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 | 3,00€ (hors saison supp de 2€) |
| •Asperges Blanches / Saumon | 7,50€ (hors saison supp de 2€) |
| •Asperges verte / Grillées | 2,50€ (hors saison supp de 2€) |
| •Asperges verte/ courgette et Halloumi Grillé | 3,00€ (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€ |
| •Eby 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 suppl de 1,50€) |
| •Terrine de Foie Gras | 165€/kg (min 20 personnes) |
| •Terrine de saumon de l'Artisan du saumon | 4,50€ |



CARTE HIVER OCTOBRE 2021-MARS 2022

A LA CARTE (+100 gr/personne)

| | |
|--|------------|
| •Soupe Froide de poivrons rouges et crème aigre | 5,00€/0,5l |
| •Soupe de tomate à la moutarde | 5,00€ 0,5l |
| •Gaspacho andalou | 5,00€/0,5l |
| •Petite quiche | 9,00€ |
| •Grande quiche | 15€ |
| •Cake Salé | 8,00€ |
| •Tarte salé | |
| •Fritatas aux légumes | 22€ |
| •Pizza à la feta aux tomates et aux olives | 3,50€ |
| •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 Thaï 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, basilic et olives | 4,00€ |

LES VERRINES (30 gr / 10 pièces minimum)

| | |
|--|--------------------------|
| •Taboulé | 1,30€ |
| •Foie gras et figue et compoté d'oignons | 3,00€ |
| •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) | 6,00€ |
| •Tartare de saumon ricotta | 2,50€ |
| •Club sandwiches | 2,00€ |
| •Tartelette | 1,50€ (min 10 personnes) |