



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 422137

CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

NOUS PROPOSONS DIFFÉRENTES FORMULES POUR L'APÉRITIF :

- Les verrines
- Planche apéro dînatoire

NOUS PROPOSONS DIFFÉRENTES FORMULES POUR LES BUFFETS FROIDS :

- Buffet d'entreprise
- Buffet délices
- Buffet prestige
- Buffet méditerranéen
- Buffet du monde
- Buffet barbecue
- Buffet pains garnis ou wraps
- Buffet dessert

- A la carte
- Les verrines

**La commande de buffet se fait pour un min de 8 personnes.
Toutes commandes doivent se faire 7 jours avant la livraison.
Toutes nos préparations sont faites maison.**

LES VERRINES : 30 GR (10 pièces minimum)

•Taboulé maison	1.40€
•Foie gras et figue et compotée d'oignons	3,20 €
•Lentilles à la moutarde et copeaux de jambon	1.40 €
•Soupe Froide :	1.40 €
•Tomate Cerise / Feta / Chorizo	1.50 €
•Crevettes Grises	3.00 €
•Scampis / Pamplemousse	2.50 €
•Panna Cotta Salée	2.00€
•Courgettes Ricotta Pimentée aux Crevettes	2.20 €
•Concombre à la Crème de Chèvre aux Noix	1.55 €
•Mousse de betterave et chèvre frais	1.85 €
•Tartare de saumon ricotta	3.00€
•Mini Club sandwich saumon fumé	1.75 €
•Mini Club sandwich Italien	1.50 €
•Tartelette farcie (boudin et pommes/ Italien/ tomates olives)	1.55 €
•Guacamole maison	2.50 €/100gr
•Houmous : nature /carotte/aubergine/ betterave	2.35 €/100gr
•Assortiment de légumes à croquer avec sa sauce	3.50€



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

PLANCHE APÉRO DÎNATOIRE

entre 8.50 € à 15 € /personne : min 6 personnes. Mixez vous-même

- Plateau de mixte de charcuteries et fromages
- Assiette de crudités
- Tzatziki – tapenade maison
- Mixte antipasti
- Grissini
- Verrines
- ½ Wraps maison

BUFFET D'ENTREPRISE

17 € ttc/personne (minimum 12 personnes)

- Salade Tomates aux herbes
- Taboulé maison
- Fagot de haricots au magret de canard sauce à l'orange
- Salade de pâtes grecques, légumes, pignons de pin, feta et basilic
- Quiches
- Tranche de terrine de saumon artisanal
- Assortiment de charcuteries (Jambon à l'os, Sopressa, Jambon Serrano)
- Pain

BUFFET DÉLICIES

20 € ttc/personne (min 20 personnes)

- Taboulé maison
- Salade niçoise
- Mix de légumes du Sud grillés
- Salade de pâtes grecques , légumes, pignons de pin, feta et basilic
- Terrine de saumon
- Fritatas aux légumes
- Assortiment de charcuterie du sud (Chorizo , Jambon à l'os, Jambon de Parme, Magret canard fumé)

BUFFET PRESTIGE

26.55 € ttc/personne (min 8 personnes)

- Salade de pâtes aux artichauts, olives noires et tomates
- Salade de Haricots Verts aux Copeaux de Magret de canard Fumé
- Salade composée (mix de salades et herbes fraîches) vinaigrette maison au parmesan
- Fagot d'asperges Vertes au jambon Serrano
- Saumon Belle – vue et sa sauce Saint Vincent
- Vitello Tonato et sa sauce caprons et parmesan
- Fine tartelette de tomates et oignons confits avec du jambon de parme et mesclun
- Soupe froide maison
- Pain



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

BUFFET MÉDITERRANÉEN

24.55 € ttc/personne (minimum 8 personnes)

- Taboulé maison
- Salade niçoise
- Mix de légumes du Sud grillés
- Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame
- Carpaccio de Tomates / Mozzarella bufala, huile d'olive
- Pizza à la feta aux tomates et aux olives
- Bruschetta maison aux poivrons rôtis et haricots
- Assortiment de charcuterie du sud (Chorizo, Jambon Bayonne, Coppa, Jambon de Parme, Magret canard fumé)
- Pain

BUFFET DU MONDE

25.55€ ttc/personne (minimum 8 personnes)

- Salade de crudité (sucriner, radis, tomates cerises, herbes) au sumac avec pains libanais croustillants
- Coleslaw de chou, carottes et pommes
- César salade
- Tranches de Roastbeef avec sauce tartare maison
- Pizza à la feta aux tomates et aux olives
- Salade de nouilles chinoises aux Scampis, Grenade et Champignons Shimeji
- Saumon fumé (l'Artisan du saumon) crème aigre
- Pain

BUFFET BARBECUE

21 € ttc/personne (minimum 20 personnes)

- Viandes : merguez, saucisse de campagne, brochette de bœuf, côte à l'os.
- Salade de pommes de terre ou de pâtes ou pommes de terre sautées.
- Salade de concombre aux graines de pavots
- Taboulé
- Sauces



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

BUFFET PAINS GARNIS OU WRAPS MAISON

- Petite Parisienne 2.55 €
- Petite Parisienne ouverte 2.65 €
- Pain baguette 2.35 €

•Garnitures :

- * Américain
- * Dagobert
- * Salade de poulet (herbes, curry ou bohémien)
- * Salade de crevettes grises
- * Saumon ricotta
- * Dalade de crabe
- * Brie
- * Italien
- * Chèvre
- * Fallafels.

(supplément de 0.50 € pour le saumon et crevettes grises)

- Wraps : 3.25 €
- *Saumon fumé
- *Fallafels
- *Italien
- *Poulet croquant

Pâtes à wraps différentes couleurs : guacamole, betterave, carotte ou nature

BUFFET DESSERTS

- Mousse au chocolat maison 2.95 €
- Flan vanille façon grand-mère maison 2.30 €
- Tiramisu maison 3.55 € *(individuel)*
- Tiramisu framboise et bonbon rose 3.55 € *(individuel)*
- Cheesecake en verrine 3.85 €
- Panna- cotta fraises maison 3.35 €
- Salade de fruits de saison, découpés par nos soins 4.25 €
- Gaufre de Liège par Eggenols 3.50 €



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

A LA CARTE

(+100 gr/personne)

•Salade composée (mix de salades et herbes fraîches) vinaigrette maison au parmesan	1.95 €
•Salade de mâche aux pommes, concombre sauce yaourt	1.50 €
•Salade tomates aux herbes	1.50 €
•Salade de concombre aux graines de pavots	1.50 €
•Taboulé	2.30 €
•Salade de carotte avec vinaigrette	1.50 €
•Salade de céleri	1.50 €
•Salade de betterave	1.50 €
•Salade de pomme de terre et pousse d'épinard	1.60 €
•Coleslaw de chou, carotte et pommes	2.20 €
•Choux pommes noisettes	2.20 €
•Salade de pomme de terre lardons et salicorne	1.60 €
•Salade de pomme de terre, épinard sauce aux agrumes	1.60 €
•Salade de quinoa fenouil et oranges	2.20 €
•Salade de pâtes aux haricots verts, artichauts grillés, tomates séchées, jambon	2.20 €
•Ebly, courgettes, épinards, shimeji, carottes	2.20 €
•Salade de pâtes grecques, légumes, pignons de pin, feta et basilic	2.20 €
•Salade de pâtes aux artichauts, olives noires et tomates	2.20 €
• Chicon et jambon Serrano	2.20 €
•Riz noir au concombre et tomates zébrées (vertes)	2.20 €
•Chou-Fleur grillé tomate Aneth et Câpres	2.20 €
•Macédoine de légumes	2.30 €
•Tomates cerise et mozzarella au pesto	2.20 €
•Salade niçoise	2.30 €
•Carpaccio de Tomate / Mozzarella di bufala	3.20 €/pièce
• 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 Noisettes / Orange	2.20 €
•Salade de crudité (sucrine, radis, tomates cerises, herbes) au sumac avec pains libanais croustillants	2.20 €
•Salade de légumes grillés courgettes, poivrons, aubergines, tomates séchées, ail, basilic)	2.20 €
•Fagot d'Asperges Vertes / Jambon Serrano	3.10 €
•Salade de quinoa aux asperges vertes, feta, betterave Chioggia	2.30 €
•Asperges Blanches / Saumon fumé et vinaigrette	7.90 €(uniquement en saison)
•Asperges vertes / Grillée	2.50 €
•Asperges vertes/ brocolis / courgette et Halloumi Grillé	3.10 €
•Pêches Jaunes fraîche et Jambon à la Fleur d'Oranger	2.40 €
•Salade de fraises (comme des tomates) vinaigrette et basilic	2.40 €
• Salade de Radis et de Fèves	2.20 €
•Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame	2.20 €
•Aubergine aux poivrons jaunes et oignon rouge	2.20 €
•Courge Butternut Rôtie Aubergine Brûlée /Sirop d'Érable	2.20 €
•Poivrons Marinés, Mozzarella bufala et basilic	3.25 €
•Patates Douces rôties aux noix de pecan et sirop d'érable	2.20 €
•Patate Douces, citron confit, cacahuète, oignon rouge et herbes fraîches	2.20 €
•Œufs Mimosa au saumon de « l'Artisan du Saumon »	7.25 €/p



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

A LA CARTE

(+100 gr/personne)

•Tomate mondée, Crevettes Grises crémeuses	4.25 €/p
•Saumon Belle « l'Artisan du saumon »	(prix du marché)
•Saumon Fumé de « l'Artisan du Saumon » persil et oignons	9.00 €
•Tartare de saumon fumé « l'Artisan du Saumon » fait maison	3.50 €
•Roastbeef et tartare	42.50 €/kg
•Vitello Tonato avec ses garnitures	6,55 €
•Jambon de Parme / Melon	2.30€ (uniquement en saison)
•Terrine de Foie Gras	165€/kg (min 20 personnes)
•Terrine de saumon de l'Artisan du saumon	3.80 €
•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
•Smoothies salé :	
Pommes cressons / Kiwis céleris / pommes courgettes / fraises tomates basilic	5.00 € / 0.5l
•Pizza à la feta aux tomates et aux olives	3,50 €
•Bruschetta aux poivrons rôtis et haricots	2.35 €
•Bruschetta au saumon et asperges	3.50 €
•Fine tartelette de tomates et oignons confits, jambon de parme et mesclun au parmesan	3.50 €
•Frittatas aux légumes 4.50€ /portion	
•Quiches maison	9.00 € (1-2 personnes) 16 € (3-4 personnes)
•Cake Salé	8.25 €
•Salade Thai Scampis et/ou Poulet	2.50 €
•Salade de Scampis / Nouille Chinoise/ Grenade/ Orange/ Champignon Shimeji/ Sauce Soja/ Sirop de Gingembre / Herbes	2.40 €
•Brochette de Scampis rôties, écrasé de courgette au parmesan, basilics et olives	4.20 €