



Aux Délices d'Embours

Voie de l'Ardenne, 76/2

4053 Embours

T : +32 (0)4/367.69.13

www.auxdelicesdembours.be

auxdelicesdembours@gmail.com

BUFFET FROID AVRIL-OCTOBRE 2024

**Nous vous conseillerons avec plaisir pour vous garantir la réussite de vos moments privilégiés,
N'hésitez pas à nous le demander.**

Réunions, séminaires, événements privés ou professionnels, ...

La commande de buffet se fait pour un min de 8 personnes, un supplément de 5€/personne sera demandé en dessous de 8 personnes.

Toutes les commandes doivent se faire au plus tard 6 jours avant la livraison. Toutes nos préparations sont faites maison.

BUFFET CLASSIQUE (15 € ttc/personne)

- Trio de crudités : carottes, tomates aux herbes, concombre à la vinaigrette
- Taboulé maison
- Salade de pomme de terre aux herbes fraîches
- Tranche de roastbeef et sauce tartare
- Assortiment de charcuterie (Mortadelle-Boudin blanc- Rosette de Lyon- Jambon Serrano)

BUFFET DELICE (24.50 € ttc/personne)

- Asperges blanches ou vertes ; œufs mimosa et vinaigrette
- Tartare de bœuf coupé au couteau à la mode thaï
- Tranche de saumon fumé, avec ses accompagnements (citron-persil-oignons)
- Tranches de pastrami de dinde, sauce maison
- Plateau de charcuteries (Coppa, Serrano, Rosette, Bresaola)
- Salade mixte, copeaux de parmesan et vinaigrette

BUFFET DU MONDE (20.50 € tt/personne)

- Salade de fenouil, carottes, citron confit, miel, aneth et graines de tournesol
- Salade de choux fleur à l'estragon et asperges
- Tranche de pastrami de bœuf
- Tarte tatin de tomates
- Nouilles chinoises aux poulets et légumes croquants
- Terrine de saumon et cocktail maison

BUFFET MEDITERRANEEN (23.50 €tt/personne)

- Taboulé Libanais maison
- Salade Niçoise
- Mix de légumes du Sud grillés
- Vitello tonnato et sa sauce
- Salade de tomates mozzarella sauce pesto maison
- Assortiment de charcuterie (Chorizo, Coppa, Jambon de Parme)



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

BUFFET FROID AVRIL-OCTOBRE 2024

BUFFET CHARCUTERIE et/ou BUFFET FROMAGES

Nous proposons des plateaux de charcuteries et des plateaux fromages, prix sur demande en fonction de vos demandes.

BUFFET LIBANAIS – min pour 12 personnes

Mezzés froid :

- Houmous
- Taboulé maison
- Yaourt blanc assaisonné à la Libanaise (Labneh)
- Salade de fèves à la Libanaise et dés de tomates (Foul)
- Caviar d'aubergine aux graines de sésame
- Salade de crudités (Fattouche)
- Pain Libanais (Man'ouché au zaatar

Mezzés chaud :

- Poulet mariné au citron (Chick taouk)
- Mini boulette de kefta
- Fallafel
- Halloumi

BUFFET INDIEN – min pour 12 personnes

- Salade de pois chiches et oignons rouges
- Raita au concombre
- Tikki de betterave
- Samoussa à la viande ou végétarien
- Chutney de menthe et coriandre
- Poulet à l'Indienne
- Boulette de lentilles coraille
- Cake de poulet à l'Indienne

DESSERTS

- | | |
|--|---------------------|
| •Mousse au chocolat | 3,00 € |
| •Flan vanille façon grand-mère | 2,50 € |
| •Tiramisu maison classique ou framboise et bonbon rose | 4,25 € (individuel) |
| •Panna- cotta framboise ou fraise | 3,00 € |
| •Salade de fruits de saison, découpés par nos soins | 2.80 €/100gr |
| • Mini Gaufre de Liège par Eggenols | 3,00 € |



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

BUFFET FROID AVRIL-OCTOBRE 2024

FORMULE AU DETAIL :

A LA CARTE- Mixer vous-même

SALADE CLASSIQUE A BASE DE CRUDITE 2.00 €/100 gr

- Salade de tomates aux herbes
- Salade de concombre aux graines de Pavots
- Salade de carottes avec vinaigrette
- Salade de céleris
- Salade de betteraves

SALADE CLASSIQUE A BASE DE FECULANT/ LEGUMINSUE 2.50 €/100 gr

- Taboulé
- Taboulé Libanais
- Salade de pomme de terre au herbes et fromage frais
- Salade de pâtes tapenade de tomates et jambon Serrano
- Salade de pâtes aux légumes
- Salade de pâtes au pesto maison et roquettes
- Salade de lentilles aux herbes, vinaigrette à la moutarde
- Salade de lentille et quinoa aux pignons de pin
- Salade de lentilles à la méditerranéenne
- Salade niçoise
- Courge butternut rôtie /aubergine brûlée /sirop d'érable
- Salade de haricots verts aux grenailles rôties, moutarde
- Patates douces rôties aux noix de pecan et sirop d'érable
- Ebly, courgettes, épinard, shimeji, carottes
- Salade de poivrons et pois chiches au parmesan
- Salade courgettes aux gnocchis

SALADE A BASE DE LEGUME 2.50 €/100 gr

- Salade de chou-Fleur sauce estragon
- Macédoine de légumes
- Salade de pommes choux noisette
- Coleslaw
- Salade de roquette et artichauts marinés aux copeaux de parmesan
- Salade de mange tout et haricots verts aux noisettes et oranges
- Salade de fenouil, carottes, citron confit, miel, aneth et graines de tournesol
- Salade de fenouil, feta, aux graines de grenade et sésame
- Salade d'Aubergine et poivrons jaunes et oignons rouges
- Mix de légumes du Sud grillés

SALADE A BASE DE LEGUMES ET DE VIANDE 2.50 €/100 gr

- Salade de haricots verts aux copeaux de magret fumé
- Salade Thaï aux poulet sauce soja



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

BUFFET FROID AVRIL-OCTOBRE 2024

SALADE UNIQUEMENT EN SAISON prix du jour

- Asperges vertes / Jambon Serrano
- Asperges blanches / Saumon
- Asperges vertes / Grillées
- Asperges vertes / Courgette
- Tomate crevettes grises crémeuses
- Jambon de Parme / Melon

SALADE A BASE DE POISSON prix du jour

- Tomate aux crevettes grises (*prix du jour*)
- Tartare de saumon fumé à la ricotta 4.00 €/100gr
- Salade niçoise 2.80 €/100gr
- Salade Thaï aux scampis et légumes croquant 2.50€/100gr
- Salade de scampis aux nouilles et légumes 2.50€/100gr

SALADE A BASE DE FROMAGE 2.50€/100gr

- Poivrons marinés et mozzarella di bufala
- Tomates cerises et mozzarella au pesto maison
- Tomates de couleurs / Mozzarella di bufala (*prix du jour*)
- Mini tomates avec boules de mozzarella et basilic
- Salade légumes et yaourt de chèvre
- Salade grecque

PLATEAUX UNIQUE

- Tranche de Roastbeef et tartare 4.50€/100gr
- Tranches de pastrami de dinde 4.50€/100gr
- Tranche Vitello Tonato avec ses garnitures (par 100gr) 9.50 €/pièce
- Carpaccio de bœuf , avec sa sauce thaï (par 100gr) 9.50€/pièce
- Terrine de Foie Gras et effiloché de canard 6.50 €/100gr
- Terrine de saumon de l'Artisan du saumon 4.50€/100gr
- Saumon belle vue « l'Artisan du saumon » 8.00€/100gr
- Saumon fumé de « l'Artisan du Saumon » persil et oignons 8.00€/100gr
- Tartare de bœuf coupé au couteau à la mode thaï 2.80 €/100gr
- Plateaux de charcuteries : boudin , coppa, Jambon Serrano, prix sur demande

SOUPE

- Gaspacho andalou 6,50 €/0,5l
- Soupe du jour aux légumes (a réchauffer) 4.50€/0.5l



Aux Délices d'Embours

Voie de l'Ardenne, 76/2

4053 Embours

T : +32 (0)4/367.69.13

www.auxdelicesdembours.be

auxdelicesdembours@gmail.com

BUFFET FROID AVRIL-OCTOBRE 2024

TARTE/QUICHES

- Petite quiche (2p) 9,50 €
- Grande quiche (4p) 18.00 €
- Très grande quiche (8p) 35.00 €
- Cake Salé (pour 10p) 12,00 €
- Fritatas aux légumes 4.50 € *portion* ou 25 € *entière*
- Pizza à la feta, aux tomates et aux olives 4,50 € *pièce*
- Bruschetta aux poivrons rôtis et haricots 2,55 € *pièce*
- Fine tartelette de tomates et oignons confits, jambon de Parme et mesclun au parmesan 3,50 € *pièce*
- Fine tartelette oignons et lardons 3,50 € *pièce*
- Tarte tatin de tomates 3,50 € *pièce*

LES SAUCES 2.40€/100gr

- Tartare maison
- Cocktail maison
- Viletto tonnato
- Vinaigrette maison
- Mayonnaise
- Sauce thaï
- Tahini maison
- Raifort