



Le Grand Restaurant

Rue de Hamme-Mille 37

1390 Nethen

info@grandrestaurant.be

0474/01.36.00

Service traiteur Buffet à la carte

Tous les prix sont mentionnés htva (+ 6 %).

L'acheminement et le dressage du buffet, dans un rayon de 15 km, sont compris dans le prix.

Au-delà de cette distance, compter 0,40 €/km supplémentaire.

Grignoteries

(en apéro, compter environ 1 grignoterie pour 3 personnes)

Légumes crus et tapenade de saison ¹ (pour 3 personnes environ) 7,50 €

Cracottes et tapenade de saison ou Hummus persillé (pour 3 personnes environ)7,50 €

Zakouskis (au choix parmi les exemples ci-dessous)30 €

- makis aux légumes de saison (14 pièces)
- sablés d'apéro (ex : tomates séchées et basilic) (45 pièces)
- mini muffins (ex : lentilles corail, échalotes, carotte, curry et graines de courge,...) (20 pièces)
- toasts garnis (ex : tartinade de chou-rouge/moutarde et graines germées) (20 pièces)
- blinis (ex : pavots châtaigne) et sauce yaourt (35 pièces)
- carpaccio de légume (ex : betterave ou topinambours), servi dans des verrines (20 pièces)
- mini tians de légumes (20 pièces)
- mini brochettes de saison (exemple : physalis/chèvre/basilic) (30 pièces)
- roulades à la viande de noix (20 pièces)
- fromages belges en petits cubes (60 pièces)

¹ Exemple de tapenade : carotte/coriandre, betterave rouge, chou-fleur, brocoli, pois chiches, lentilles, ...

Buffet froid

(se décline selon la saison)

- Salade gourmande de saison (ex : roquette, salade de blé, agastache, moutarde, épinard, pak-soi, chou frisé, cresson de jardin, et légumes divers)14€
- Salade composée froide (ex : taboulé de quinoa et petits légumes de saison, fenouil grillé, féta, menthe, spring oignon et radis / petit épeautre, radis, céleri vert et estragon, pois gourmands).... 16€
- Tarte salée (ex : épinards et cumin ou gorgonzola / bettes, olivade, pignons et parmesan / crème de roquette et noix / fenouils caramélisés, pommes et chèvre frais)16€
- Soupe froide (exemple : gaspacho de concombre/aneth ,...)4€/litre
- Terrine de saison (ex : chèvre et roquette / champignon et tomates séchées)...16€
- Petits feuilletés (6 pièces).....17€
- Régal pour les enfants (ex : penne tomates séchées, parmesan, épinards, ...)5€/ enfant

Buffet chaud

(un plat = environ 5 ou 6 personnes)

- Soupe chaude aux légumes de saison (ex : chou-fleur et gingembre / oignon-épinard / roquette et ail des ours / crème de potimarron, curry, coco) 4€/litre
- Repas servis en chauffe-plat (ex : wok de seitan aux carottes, à l'orange et gingembre / seitan à la méditerranéenne (pruneaux, vin rouge, persil, origan, pruneaux) et servis avec du Riz / couscous de chez nous...).....29€
- Spécialité de saison (exemple : champignons farcis au beurre d'ail et amandes).....24€
- Lasagne de saison29€
- Courgette/tomate farcies (exemple : à la crème d'aubergine).....29€
- Curry de légumes au lait de coco.....28€
- Crumble de légumes27€
- Tartiflette aux 6 légumes et Reblochon Fermier33€

Dessert

(1 dessert = 8 ou 9 belles parts)

- Moelleux au cacao, glaçage chocolat et noisettes grillées28 €
- Feuilletés à l'indienne24€
- Mousses de fruit de saison/cajoux30€
- Tarte de fruit de saison et amandes grillées24€
- Tarte Tatin aux pommes ou poires.....26€
- Tarte aux noix de pécan32€
- Clafoutis aux fruits de saison22€
- Sorbet ou Glace 6€/0,5litre
- Brownie au chocolat cru35€

Compléments

Pains au levain cuit au feu de bois - gamme et prix : www.grainesdevie.coop/boulangerie

Boissons : Bières du Renard / Vin naturels / Jus de pomme (Appelfabriek) : prendre contact avec les producteurs. Possibilité d'apporter les boissons avec le buffet.

Note sur nos produits et techniques de cuisson

Nos légumes sont bio, cultivés avec amour et cueillis le jour-même à deux pas du restaurant. Le pain est réalisé à l'arrière du restaurant. Il est bio, au levain, cuit au feu de bois et les graines sont germées au préalable pour une digestion optimale.

Tous les autres produits que nous utilisons sont issus de l'agriculture biologique et la plus locale possible. En association avec la petite épicerie de Nethen, nous tâchons en outre de privilégier les producteurs locaux dont nous reconnaissons la qualité des produits.

Nous favorisons les techniques de cuisson qui préservent au maximum la qualité nutritive des aliments (vapeur, basse température, au citron, lacto-fermentation) et tâchons d'utiliser, dans nos préparations, des produits dans leur plein potentiel (trempage des graines et oléagineuses, graines germées,...).



La cuisine, c'est l'envers du décors ; là où s'activent les hommes et femmes pour le plaisir des autres...

Bernard Loiseau

Au plaisir de vous nourrir !
Clémence et Laetitia