



**PIRON**

**BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
TRAITEUR**

# Carte des menus



# Carte des menus

À partir de 30 personnes

## Zakouskis

 Zakouskis chauds ..... 3

 Zakouskis froids ..... 3

## Entrées

 Entrées froides ..... 4

 Entrées chaudes ..... 4

 **Potages** ..... 4

**Sorbets** ..... 4

## Menus chauds


 Plats ..... 5

 Légumes ..... 5

 Féculents ..... 5

 Suppléments ..... 5

 Desserts ..... 6

 Buffet fromage ..... 6

**Menus écoles et associations** ..... 6

## Nos différents buffets

 Buffet barbecue ..... 7

 Cochon de lait ..... 7

 Buffet froid ..... 8

Déclinaison de notre buffet froid ..... 8

 Buffet Raclette ..... 9

 Buffet burger ..... 9

 Buffet « Tour du monde » ..... 9

 Buffet couscous ..... 10

 Buffet paella ..... 10

 Buffet pâtes ..... 10

 Menu enfant ..... 10

Conditions générales ..... 11

**DEVIS GRATUIT**

**PIRON**

[www.boucheriepiron.be](http://www.boucheriepiron.be)



## ZAKOUSKIS

### Zakouskis chauds

- Soupe de poivrons au Boursin
- Mini-brochette de dinde
- Mini-croissant saumon et fromage blanc
- Mini-croissant jambon fumé et crème tomatée
- Croustillant au fromage de Chimay
- Mini-avisance
- Mini-brochette de scampi et ananas
- Noix de Saint-Jacques poêlée \*
- Feuilleté de boudin blanc et sirop de Liège



### Zakouskis froids

- Verrine de saumon
- Verrine estivale
- Verrine de foie gras aux poires caramélisées \*
- Carpaccio de bœuf
- Granité de melon et jambon de parme
- Wrap de saumon fumé, fromage blanc
- Wrap de cobourg, pesto rouge
- Toast de terrine maison et son confit



## ENTRÉES

### Entrées froides

**Assiette gourmande** .....  
(Foie gras, magret de canard fumé, mousse de canard au porto, rillettes d'oie, confit)

**Assiette nordique** .....  
(Saumon Belle-vue, saumon fumé, tomate aux crevettes grises, terrine de poisson, gambas)

**Carpaccio de bœuf** (Roquette, parmesan, huile d'olive) .....

**Salade de saumon fumé, fromage frais et concombre** .....

**Billes de melon, mozzarella et grissini au jambon de parme** .....



## Entrées chaudes

Aumônière de saumon sur son lit de poireaux .....

Scampis crème à l'ail .....

Cassolette de poisson accompagnée de petits légumes .....

Rouleau de sole sauce « homardine » .....

Caille farcie maison et sa réduction de porto .....

Aumônière de poulet aux saveurs asiatiques .....

### Proposition pour les enfants :

Croquette de volaille .....

Fondus au fromage .....



## Potages

Velouté de tomates .....

Velouté de petits pois et lard croustillant .....

Velouté du chef (poivrons rouges et Boursin) .....

Velouté de carottes au curry .....

Crème d'asperges .....

Crème de poireaux .....

Crème de champignons .....

Crème de céleri .....



## Sorbets

Sorbet à la violette (Eau de Villée) .....

Sorbet fruit de la passion (Passoã) .....

Sorbet citron vert (vodka) .....

Sorbet champagne (champagne) .....







## MENUS CHAUDS

### Plats

- Rôti orloff .....
- Filet mignon de porc à la moutarde .....
- Rôti ardennais, sauce archiduc .....
- Joues de porc sauce aux trois poivres .....
- Filet de dinde farci sauce Boursin .....
- Cuisse de canard confite, sauce porto .....
- Duo de poissons à la normande .....
- Suprême de pintade aux petits légumes .....
- Suprême de poulet, sauce tomate-estragon .....
- Carré de porc demi-sel, sauce miel-moutarde .....
- Ballottine de veau, farcie sauce échalotes .....
- Médailon de veau sauce au cidre .....



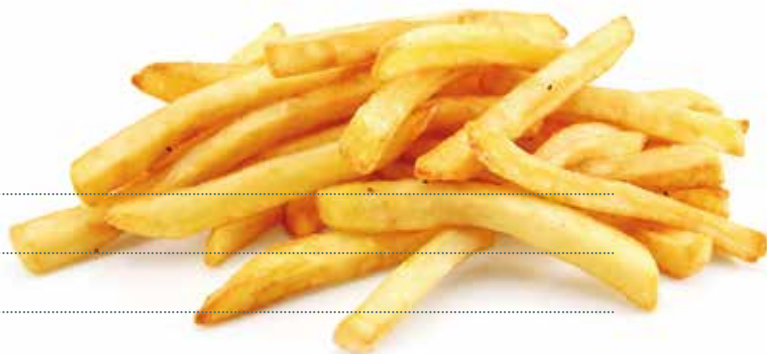
### Légumes

- Trio de légumes gratinés .....
- Flan aux petits légumes .....
- Flan aux champignons .....
- Duo de fagots de haricots et son chicon braisé .....
- Poêlée de légumes de saison .....



### Féculents

- Gratin dauphinois .....
- Pomme de terre Macaire .....
- Croquettes .....
- Frites .....



### Suppléments

- Salade + Baguette .....
- Piccolo .....



## Desserts

Panna cotta et son coulis de fruits rouges .....

Mousse au chocolat au lait ou chocolat blanc ou deux couleurs .....

Mignardises (palmier au caramel au beurre salé, verrine de panna cotta, moelleux) .....

Assortiment de fruits et chocolat chaud (fruits de saison) .....

Café (lait, sucre, biscuit) .....



## Buffet fromage

Buffet fromage .....

assortiment de fromages (Roquefort, Camembert, Brie, Chimay, Maroilles, Chèvre)

accompagné de petits pains, beurre, fruits et salade

## MENUS ÉCOLES ET ASSOCIATIONS



## Plats

Choucroute .....

Tartiflette .....

Carbonnades de bœuf .....

Boulettes au fromage de Chimay .....

Blanquette de veau .....

Vol-au-vent .....

Boulettes sauce tomate .....

Américain, crudités .....

Assiette de charcuterie .....



## Légumes

Gratin de légumes .....

Flan aux petits légumes .....

Duo de fagots de haricots et son chicon braisé .....



## Féculents

Croquettes .....

Frites .....

Gratin dauphinois .....



## Suppléments

Salade + vinaigrette + baguette .....

Sauces (mayonnaise et ketchup) .....





## NOS DIFFÉRENTS BUFFETS

### Buffet barbecue

#### Mixed grill Basique

Lard mariné, Saucisse, Boudin BBQ, Jambon grillé

#### Mixed grill Deluxe

Brochettes de bœuf, Brochettes d'agneau, Pignons de poulet, Saucisse

#### Jambon grillé

Tranches de jambon



**Accompagnements** : tomates, carottes râpées, chou-fleur, concombres, pâtes froides, taboulé oriental, céleri-rave, baguette



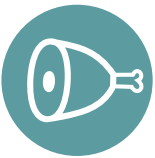
**Féculents** : gratin dauphinois ou pommes de terre campagnardes



**Sauces chaudes** : miel-moutarde, provençale, poivre vert

**Sauces froides** : andalouse, mayonnaise, ketchup

**Choix de 2 sauces chaudes parmi les propositions**



### Cochon de lait

#### Viande

Cochon de lait entier  
ou cochon de lait farci

**Les différentes farces** : Nature,  
Champignons/Calvados, Pistaches/Cognac  
ou Noisettes/Porto  
(si vous désirez qu'il n'y ait pas d'alcool, c'est possible)



**Accompagnements** : tomates, carottes râpées, chou-fleur, concombres, pâtes froides, taboulé oriental, céleri-rave, baguette



**Féculents** : gratin dauphinois ou pommes de terre campagnardes



**Sauces chaudes** : miel-moutarde, provençale, poivre vert

**Sauces froides** : andalouse, mayonnaise, ketchup

**Choix de 2 sauces chaudes parmi les propositions**





## Buffet froid

### Assortiment

Salade, tomates, carottes râpées, concombres, chou-fleur, concombres, céleri-rave, pâtes froides, taboulé oriental

### Accompagnement

Riz, pommes de terre froides, pain, 2 sauces froides (tartare et cocktail)

### Viande

Rôti de porc cuit, rosbif cuit, pilons de poulet, jambon-asperge

### Charcuterie

Lard moutarde, filet de dinde, tête pressée, saucisson gaumais, saucisson de jambon, saucisson de Paris

### Poisson

Saumon fumé, saumon Belle-vue, terrine de poisson, pêches au thon, tomates-crevettes

### Crustacés

Gambas, langoustines, scampis, huîtres

### Le buffet froid peut se décliner de différentes façons :

#### Composition n°1

Assortiment, accompagnement, viande, charcuterie

#### Composition n°2

Assortiment, accompagnement, viande, charcuterie  
+ supplément de pêches au thon et tomates-crevettes

#### Composition n°3

Assortiment, accompagnement, viande, charcuterie,  
+ Supplément de pêches au thon, tomates-crevettes et saumon Belle-vue

#### Composition n°4

Assortiment, accompagnement, viande, charcuterie, poisson

#### Composition n°5

Assortiment, accompagnement, viande, charcuterie, poisson, crustacés







## Buffet Raclette

**Fromage** .....

Fromage à raclette nature

**Accompagnement** .....

Pommes de terre, baguette

**Charcuterie** .....

Jambon cuit, saucisson de jambon, filet de dinde cuit, bacon, lard fumé, cobourg, salami

**Légumes** .....

Assortiment de légumes cuits vapeur : chou-fleur, brocolis

**Assortiment de crudités** .....

Salade, tomates, carottes râpées



## Buffet Burger

**Burger classic** .....

Viande : burger pur bœuf



**Mix burger** .....

Viande : burger de bœuf, burger de porc, burger de poulet

**Accompagnements** .....

Oignons rissolés, oignons frits, bacon grillé, fromage

**Crudités** .....

Salade, tomates, carottes, oignons rouges

**Sauces** .....

Hamburger, mayonnaise, ketchup, andalouse



## Buffet « Tour du monde »

**Franco-belge** .....

Blanquette de veau à l'ancienne - Boulettes au fromage de Chimay - Tartiflette

**Asiatique** .....

Poulet aigre-doux (accompagné de riz) - Poulet tikka masala (accompagné de riz) - Nouilles royales

**Maghreb** .....

Tajine d'agneau - Couscous

**Méditerranée** .....

Lasagne - Paella - Tagliatelles aux scampis

**Choix d'un plat par région** .....



## Buffet Couscous

**Viande** .....

Mini-brochettes de bœuf, côtes d'agneau, pilons de poulet, merguez

**Sauce** .....

Bouillon de légumes, harissa

**Féculent** .....

Semoule



## Buffet Paella

**Viande** .....

Poulet, chorizo, mini-boulettes épicées

**Crustacés** .....

Calamars, langoustines, crevettes roses

**Féculent** .....

Riz



## Buffet Pâtes

**Choix de 3 sortes parmi les divers plats proposés**

Lasagne, spaghettis bolognaise, pennse carbonara, macaronis 4 fromages, tagliatelles aux scampis\* ou tagliatelles poulet crème tomatée



## Menu enfant

- Boulettes sauce provençale accompagnées de riz
- Cordon bleu de volaille accompagné de croquettes et salade
- Émincé de poulet accompagné de croquettes et compote
- Boulettes sauce tomate accompagnées de frites
- Nuggets de poulet, salade, frites
- Mix de boulettes frites, croquettes, compote



# Conditions générales

## Horaire

L'heure de début du repas est fixée à ..... h ..... Nous acceptons une marge de 45 minutes après l'heure de début de repas. Si ce délai est dépassé, 60€ de l'heure seront facturés en supplément.

## Réservation

1. Pour que la réservation soit prise en compte, un acompte de 50 % doit être versé 10 jours ouvrables avant le jour de la réception sur le compte BE17 0004 6922 0221. En communication, veuillez indiquer le numéro du devis.
2. Signer le présent document.

## Organisation

Nous pouvons réaliser des buffets pour moins de 30 personnes mais un supplément de 2€/personne sera ajouté au prix initial ou consulter le menu à emporter.

Nos différents menus ne comprennent pas de vaisselle mais, sur demande, nous pouvons vous en fournir (en location).

## Mise à disposition

Le client veillera à nous mettre à disposition une prise de courant sur un disjoncteur isolé (non couplé avec la sonorisation et autre).

Le matériel mis à la disposition du client sera restitué en état et le client veillera à l'utiliser avec soin. En cas de détérioration du matériel, celui-ci vous sera facturé à l'état neuf.

## Paieement

Le solde de la facture devra être payé le jour de la prestation. En cas de litige, seuls les tribunaux de Dinant seront compétents.

## Annulation

Si le contrat est annulé moins de 15 jours avant la date de prestation, l'acompte sera gardé en dédommagement, sauf cas de force majeure indépendant de la volonté du client.

## Réclamation

Pour toute réclamation, le client doit nous avertir par écrit endéans les 5 jours après le repas. Le cas échéant, nous nous réservons le droit de ne pas en prendre considération.

**DEVIS GRATUIT**



[www.boucheriepiron.be](http://www.boucheriepiron.be)



# PIRON

BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
TRAITEUR

**DEVIS GRATUIT**

Rue de la Barrière 2 | 5660 Pesche

+32 (0)60 390 345

jonathan@boucheriepiron.be

**www.boucheriepiron.be**

 boucherie charcuterie traiteur Piron



 PAPIER RECYCLÉ 