

{ L'Atelier Traiteur }



DEDICATED TO GASTRONOMY

{ Les Zakouskis }

{ Les Buffets Froids }

Carte des zakouskis froids

| | |
|---|---------------------------------------|
| Toast à la salade de crabe | € 1,95/pce |
| Toast à la salade de crevettes grises | € 2,50/pce |
| Toast à la mousse de canard | € 1,95/pce |
| Coffret de 12 zakouskis froids mixtes | € 23,50 |
| Assortiment de mini-brochettes (tomate-mozarella, crevette-mangue, ...) | à partir de € 2,25/pce selon le choix |
| Assortiment de mini-verrines | à partir de € 2,75/pce |

Carte des zakouskis chauds

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Mini-croquette aux crevettes grises | € 1,60/pce |
| Mini-fondu au fromage | € 1,40/pce |
| Mini-loempia | € 1,90/pce |
| Pruneau au lard | € 1,20/pce |



Buffet classique

€ 13,80 par personne

Jambon des gourmets et légumes grillés
Salade Caesar (parmesan, poulet, oeuf, sauce Caesar)
Pâté impérial en croûte, confiture d'oignons
Jambon de Cobourg fumé, oignons et cornichons
Rosbif
Terrine de poissons sauce Vincent
Salade Parmentier (pommes de terre, oeufs, épinards, vinaigrette à la ciboulette)
Salade de tomates et concombres
Salade de riz corse
Pain et beurre

Sauces : mayonnaise, cocktail, tzatziki



Buffet italien

€ 16,50 par personne

Jambon San Daniele
Mortadelle et salami Felino
Jambon Rostello
Carpaccio de boeuf, roquette et parmesan
Bavarois de courgettes
Mozzarella et tomates à la crème de balsamique
Salade de pâtes au pesto
Salade aux légumes grillés
Salade aux fruits de mer
Pain et beurre, ciabatta et focaccia

Sauces : vinaigrette, huile d'olive et vinaigre balsamique, sauce pesto

{ Les Buffets Froids }

Buffet terre & mer

€ 21,00 par personne

Saumon fumé d'Ecosse à la crème de raifort
Elbot fumé et anguille fumée
Salade de crevettes «bouquet»
Rôti de boeuf et salade de champignons
Jambon d'Ardenne et oignons rouges
Pâté fermier et confiture d'oignons
Salade Parmentier (pommes de terre, épinards, oeufs, vinaigrette à la ciboulette)
Salade de tomates et de haricots verts
Salade de blé au yaourt et herbes fraîches
Pain et beurre

Sauces : mayonnaise, cocktail, tartare, fromage et concombre

Buffet gourmet

€ 28,00 par personne

Terrine de foie gras «Rob», confiture d'oignons, airelles au cassis, brioche
Saumon fumé et elbot fumé aux crevettes grises
Coffret de boeuf jardinière
Jambon San Daniele avec légumes grillés et parmesan
Salade de volaille «Alexandra», vinaigrette aux herbes fraîches
Salade Parmentier (pommes de terre, épinards, oeufs, vinaigrette à la ciboulette)
Terrine de poissons sauce Vincent
Salade de haricots verts et tomates
Salade de blé au yaourt et herbes fraîches
Salade de riz et de semoule
Pain et beurre

Sauces : mayonnaise, cocktail, ciboulette, Vincent



Buffet de sandwichs

A partir de € 2,60 pièce

Pain blanc, pain artisanal, wrap,
sandwich, pain bagnat, baguette
Garniture au choix

Pains-surprises

Choix entre des mini-sandwichs (28 pièces), des mini-tartines briochées (56 pièces) ou des tartines de baguettes aux céréales (35 pièces).

Le Classique

Assortiment de charcuteries et salades de poisson € 48,00

Le Méditerranéen

Jambon Rostello, jambon italien, thon piquant et tzatziki € 55,00

Le Luxe

Crabe véritable, saumon fumé, jambon de Parme, mousse de canard € 68,00

SAUMON GARNI EN BELLE-VUE

Le kilo - € 48,00

Saumon poché garni de crudités
et de sauce Vincent

HOMARD EN BELLE-VUE

Le demi-homard - € 25,00

Homard canadien cuit au court-bouillon
avec crudités et sauce





{ Les Plats Chauds }



Entrées

- La coquille Saint-Jacques à gratiner € 12,20/pers.
Les coquilles Saint-Jacques aux chicons
et crème de vin blanc € 15,10/pers.
La lasagne de homard aux petits légumes € 18,50/pers.
Les quenelles de brochet à la sauce Nantua € 12,60/pers.
-

Poissons

- Le waterzooi de poissons € 17,50/pers.
La nage de lotte au safran € 18,50/pers.
et aux tomates séchées
Les filets de sole farcis aux légumes € 19,10/pers.
-

Volailles

- Le waterzooi de blancs de volaille € 10,75/pers.
Le magret de canard € 14,10/pers.
aux oranges de montagne
Le demi-pintadeau aux asperges
et champignons € 15,25/pers.
-

Viandes

- Le ris de veau caramélisé € 25,50/pers.
L'osso buco de veau aux petits légumes € 16,90/pers.
Le tian d'agneau au romarin frais € 17,50/pers.
-

Plats uniques

- Le couscous royal avec poulet, agneau et merguez Le kilo - € 40,50
La paëlla au poulet, aux calamars et aux crevettes «bouquet» Le kilo - € 28,50
La blanquette de veau aux petits légumes Le kilo - € 40,50
Le boeuf bourguignon Le kilo - € 40,50
La navarin d'agneau aux légumes Le kilo - € 40,50
La choucroute garnie (en saison) € 11,10/pers.
-

Plats végétariens

- Lasagne à la tartufata Le kilo - € 25,00
Autres préparations sur demande

{ Les Plats d'Exception }



Homards

| | |
|--|---------------|
| Le demi-homard à la nage | € 25,00/pers. |
| Le demi-homard à l'armoricaine | € 25,00/pers. |
| La papillote de homard aux herbes fraîches | € 25,00/pers. |

Plateaux de fruits de mer

| | |
|---|---------|
| Le plateau royal garni pour 2 personnes : | € 88,50 |
| 2 demi-homards canadiens de ± 600g, | |
| 6 langoustines, 6 gambas, 6 scampis, | |
| 100g de crevettes grises, | |
| 2 demi-pinces de King crab d'Alaska | |

Produits de prestige

FOIE GRAS

| | |
|---|----------------------------|
| Le filet de bœuf Wellington au foie gras et à la truffe | € 26,50/pers. |
| Le feuilleté de pigeon au foie gras, sauce bordelaise | € 23,00/pers. |
| Le foie gras poêlé aux pommes | € 24,00/pers. |
| Sélection de foies gras | de € 85,00 à € 250,00/kilo |

CAVIAR

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Caviar d'élevage russe | <i>prix sur commande</i> |
| 10g - 30g - 50g - 100g - 250g | 24h à l'avance |

TRUFFES

| | |
|--|-----------------------|
| Tuber Melanosporum, Tuber Aestivum, Tuber Uncinatum (selon la saison) | <i>prix du marché</i> |
|--|-----------------------|



{ Les Desserts }

Plateau fromages

Plateau dessert à partir de € 7,50 par personne

Le meilleur de notre fromagerie :

- Le Brie fermier aux truffes, préparé par nos soins
- Le Comté affiné au Fort St-Antoine par Marcel Petite durant 16 mois
- Le Stilton au lait de vache de la Ferme Colston Basset, en direct d'Angleterre
- Le Cendrion au lait de chèvre du Maître Fromager Pascal Beillevaire
- Le Old Groendal, une dernière découverte belge
- Le Brillat Savarin, le triple crème fondant
- Le Saint-Félicien affiné comme on l'aime
- Le Brecou au lait de chèvre BIO frais ou affiné selon vos désirs

Nous réalisons vos plateaux en dessert, en buffet ou en repas.
Composés selon vos choix ou selon la sélection de nos fromagers,
nos plateaux sont toujours accompagnés de raisins et de fruits secs.



Buffet de desserts

À partir de 10 personnes

€ 10,50 par personne

- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée
- Tarte au sucre ou au flan
- Coulis de fruits rouges
- Réductions pâtisseries



Cette carte n'est pas exhaustive : n'hésitez pas à prendre contact avec notre Chef Alain Bergen afin qu'il puisse vous guider dans vos choix de produits ou si vous désirez un buffet personnalisé.

Il peut également vous faire une offre pour la mise à disposition de personnel et/ou la location de matériel.

Pour toute information :

Tél. : 02.761.01.42.
alain.bergen@rob-brussels.be

Si le vin exalte la finesse des mets, encore faut-il bien le choisir ! C'est pourquoi Jérémie Claes et son équipe sont à votre disposition pour vous conseiller parmi nos quelque 2000 appellations en provenance du monde entier.

Pour toute information :

Tél. : 02.761.01.66.
jeremie_claes@rob-brussels.be



Tous les prix figurant sur ce document s'entendent TTC et sont sujets à modifications éventuelles. Les frais de livraison varient selon les lieux et la nature de votre commande. Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous remercions de bien vouloir passer votre commande 48 heures à l'avance. Les illustrations figurant dans ce catalogue sont simplement indicatives de la présentation générale de nos produits. Photos non contractuelles.

Boulevard de la Woluwe 28 - 1150 Woluwe-Saint-Pierre - Tél. 02.771.20.60 - www.rob-brussels.be

