

Traiteur BRASSEUR 0474/72.02.65

Coordinatrice de réception

0474/72.02.65

ATTENTION, durant les périodes ou des menus de fêtes sont disponibles, le prix des échoppes et majoré de 5 euros, elles sont réalisées minimum pour 20 personnes et uniquement à emporter

Sauf convention contraire entre les parties (avec service, ...)

Méli-mélo d'échoppes aux saveurs d'ailleurs



Echoppe Végétarienne

Quiche aux légumes du soleil
Poivrons farcis au tofu et quinoa
Trilogie de poire, chèvre et coulis d'épinard en verrine surmonté de son feuilleté aux graines de pavot
Salade de radis, noix torréfiées, pommes vertes et pommes de terre, vinaigrette à l'huile de noix
Petits farcis chaud à la féta, aux champignons et aux courgettes
Purée d'aubergine et houmous (purée de pois chiche)
Lentilles rouges aux petits légumes façon risotto
Taboulé de quinoa à la coriandre
Tofu grillé à la crème de curry
Falafel
Rougail de tomate et jeunes oignons
Salades de saison

Echoppe Jamaïcaine



Carri de chèvre aux pommes de terre
Soupe de pois rouges à la queue de bœuf et aux tronçons de carottes
Cuisses de poulet grillées et marinée « Jerk » (ce qui est le mélange d'épice typiquement jamaïcain)
Riz blanc au coco et haricots rouges
Patties ou patty (feuilleté au fromage de chèvre épicé en forme de demi-lune)
Hachard de légumes crus vinaigrette à l'orange
Salsa d'ananas (sauce froide à l'ananas)
Rougail tomate (tomates fraîches mixées, parfumées au citron vert et à la coriandre)
Piments jalapenos en rondelles
Banane plantin frites



Echoppe libanaise

Duo de brochettes (agneau et poulet au choix) à réchauffer

Homos de pois chiche

Feuilles de brick farcies aux légumes et riz

Taboulé à la libanaise (sur base de boulgour, lentilles + menthe et citron)

Boulette de viande à la libanaise (plat chaud constitué de pommes de terre de boulette de viande dans une sauce tomatée à la cannelle et au citron)

Loubie bel zeit (haricots verts à l'huile d'olive, sauce tomate et cumin).

Rkakat (pate feuilletée farcie au fromage) chaud

Salade libanaise (fatouche)

Sauce yaourt et piments

Pain à pitta (à réchauffer)



L'échoppe HAMBURGERS

*Nos hamburgers sont préparés devant vos invités et en privilégiant leurs choix de garnitures
Il s'agit de vraies tranches de bœuf haché*

*Sur une plancha au gaz, nous vous proposons des hamburgers de bœuf (ou autre sur demande)
accompagnés de leurs petits pains et de leur festival de garnitures :*

Cheddar tranché

Piments doux

Sauce hamburgers, sauce Provençale,, sauce poivre, Sauce Salsa, sauce à l'ail,...

Salade, lard grillé, tomates tranchées, cornichons aigre-doux,

*Les hamburgers sont servis à votre meilleure convenance sur assiette ou dans un petit emballage jetable prévu à cet effet,
voir aussi dans des coffrets (moyennant un supplément)*



L'échoppe Mexicaine

Chili con carne (plat typique composé de bœuf haché, haricots rouges, maïs, poivrons et épices mexicaines)

Enchiladas (tortillas de maïs garnies de poulet et cheddar, roulées et nappées d'une sauce relevées typiquement Mexicaine)

Beef fajitas (émincé de bœuf mariné, grillé et servi à avec une sauce aigre.)

Oignons frits

Guacamole maison accompagné de ses doritos

*Plancha de légumes grillés à la mexicaine (maïs, poivrons , courgettes, carottes, petits pois et oignons verts, le tout grillé –
photo en annexe)*

Méli-mélo de concombre en brunoise, de tomates et de poivrons, oignons nouveaux et coriandre fraîche

Joyeux mélange de carottes râpées, choux blanc, betteraves et ciboulette

Salade vinaigrette

Tortillas et tacos

Cheddar râpé

Piments doux tranchés

Sauce aigre, sauce cheddar

Sauce Salsa



Echoppe française

Gardiane de bœuf (Camargue)

Aioli garni (poissons blancs et scampis, carottes, choux fleur, haricots verts, artichauts)

Ou

Potée auvergnate (méli-mélo de saucisse de Morteaux, jambonneau, de choux, carottes et pommes de terre)

Salade gourmande au magret de canard fumé et dés de foie gras

Ratatouille Niçoise

Pomme de terre Sarladaise (graisse d'oie, ail et persil)

Salade de concombre

Salade de carottes râpées

Salade de mesclun



Echoppe terroir wallon

++

Carbonade de porc à la bière de Gesves (chaud)

Warezooi de poulet aux petits légumes (chaud)

Boulette liégeoise ou tomates (chaud)

« Canadas au rousse » (mél-mélo chaud de saucisses, pommes de terre, oignons et chicorée -Ardennes Belges)

Salade : flageolets, chicons, radicci et doucette (froid)

Salade liégeoise (pommes de terre, lardons, haricots verts,) (chaude ou froide, au choix)

Pomme de terre froide sauce moutarde à l'ancienne (froid)

Mesclun (jeunes pousses de salades)



Echoppe Indienne

Sambossa aux petits légumes

Keema matar (viande hachée aux petits pois)

Pilons de poulet tandoori

Crevettes épicées (lait de coco, poivron rouge et curry)

Riz basmati

Salade indienne de pommes de terre, lentilles et pois chiches

Naan (pain indien)

Raita (sauce au concombre et herbes fraîches)

Salade

Salade fraîche (chou, carotte, concombre et pomme, sauce au miel)

Méli-mélo de tomate et concombre à la coriandre

Echoppe Alsacienne



Foie gras
Flammekueche (Tarte flambée)
Baeckeoffe (mijoté d'un trio de viandes au Riesling, façon pot au feu)
Fleischschnacka (escargot de viande)
Choucroute (en saison)
Quiche au Munster et lard Alsacien
Bretzel au cumin, aux graines de pavot

Assortiment de légumes en salade :
Salade
Méli-mélo de tomate et concombre
Mélange estival ou hivernal (en fonction de la saison)

Echoppe PORCHETA

Cochon farci et découpé devant vos invités

Accompagnement en sauces chaudes (2 parmi le choix proposé) :

Sauce moutarde à l'ancienne, au poivre, aux champignons, Sambre et Meuse,
au curry, diabolique, béarnaise,



Accompagnement en légumes et féculents :

Méli-mélo de concombre, tomate et persil plat
Salade de choux blanc au curry
Carottes râpées
Salade verte
Salade de chicon et radicchio

Pomme de terre sautée, pâte au basilic, riz créole

Echoppe tartiflette

Tartiflette maison au Reblochon, lardon, vin blanc et pomme de terre
(la tartiflette peut être réalisée devant vos invités)

Accompagnement de charcuterie :

Jambon fumé
lomo
panchetta
jambon blanc
viande des grisons
saucisson

Accompagnement de légume :

Salade de carotte et choux blanc
Méli-mélo de tomates, concombre et persil plat
Salade verte



Echoppe russe

Bœuf Stroganof (mijoté de bœuf, sauce tomatée)
Feuilles de chou farcies à la viande hachée et pomme de terre
Kouloubiac de saumon (feuilleté de saumon et riz)
Trio de blinis : saumon, œuf de lompe noir et rouge, garniture d'aneth
Verrine de mousse de betterave et émincé de betterave
Brotch (soupe russe)
Salade froide russe (betterave, cornichon, pomme de terre, ...)
Salade de concombre

Ajout possible :
½ homard à la russe (+ 10 euros par pers)
Caviar (prix du jour)



Echoppe africaine

Moambe au poulet
Petites brochettes d'agneau marinées au citron et à l'ail
Samossas à la coriandre (frits – triangle de pâte croquante farci à la viande)
Riz parfumé nature
Saka saka (feuille de manioc)
Manioc (frit et poché)
Bananes plantains (frites)



En accompagnement et en garniture :
Maïs
Brunoise de tomate
Ananas en dés
Concombre nature
Cacahuètes pilées
Piment doux (vert)
Piment fort rouge (en pâte)



Echoppe américaine et mexicaine

Minis hamburgers au bœuf
Tex mex (grillade devant les convives) de bœuf et travers de porc, ... (marinade sauce barbecue maison)
Chili con carne (aux haricots rouges)
Assortiment de tacos, fajitas, tortillas

Poulet au coca cola ou au beurre de cacahuète
Guacamole (maison), sauce au scheidar et au yaourt
Piment doux, maïs
Brunoise de poivron, concombre et tomate
Salade mixte
Carottes râpées
Beurre de cacahuète
Citrons tranchés,...



Echoppe créole

Carry de poisson (préparation à base de plusieurs poissons sauce tomate et safranée)
Ou
Langoustine et gambas à la créole (sauce au lait de coco)
Rougail de saucisses (préparation mijotée et aromatisée aux condiments et légumes créoles)
Colombo de poulet
Acras de morue
Brick de crabe au parfum de piments doux
Légumes du soleil
Achard de légumes
Riz sauté
Patates douce

Ces préparations sont toutes aromatisées (donc goûteuses, mais non piquantes, si des piments sont utilisés, il s'agit de piments doux, des piments plus forts seront disponibles en accompagnements libres).

Echoppe périgourdine

Cuisses et manchons de canard confit sur leur lit d'oignons délicatement caramélisés (chaud)
Cassoulet maison aux saucisses de Toulouse, (chaud) ...
Purée à la tapenade de truffes noires (chaud)
Pommes de terre sautées façon sarladaise (chaud)
Salade folle à l'huile de noix et au vinaigre balsamique,
Pommes caramélisées et flambée au cognac (chaud),



Echoppe raclette (pas de cuisson – les appareils sont électriques)

Trio de roues de fromage (nature, au poivre, fumé) (chaud)
Panel de charcuteries :
Jambon blanc, jambon d'Ardenne, chorizo, pancetta, viande des grisons, ...
Assortiment de légumes en salade :
Méli-mélo de tomates et concombre
Salade de carottes et choux chinois
Salade de chou blanc au curry
Salades vertes variées
Pains et pommes de terre en chemise
Pléiade de cornichons, oignons au vinaigre et condiments divers, ...

Echoppe quiches et buffet crudités

½ à 1 de quiche par personne (5 variétés parmi le choix ci-dessous):
*Les végétariennes : champignons des bois
Lardons et chicons
Saint-jacques et petits légumes
Poulet coco et pomme*

Mexicaine : chorizo, poivron, maïs

*Italienne : tomates séchées, mozzarella et jambon fumé
Asperge et viande des grisons
Saumon fumé et courgette*

Accompagnements en crudités :

*Méli-mélo de carottes et choux chinois
Chou blanc au curry et raisins
Tomates et sa vinaigrette balsamique blanc
Salade d concombres, sauce ciboulette*

Echoppe chinoise



*Porc aigre-doux
Wok de poulet au curry (chaud)
Wok de bœuf aux champignons et soja (chaud)
Wan tan (ravioli à la vapeur)
Nem accompagnés de leur sauce aigre-douce (chaud)
Riz sauté au citron et aux amandes grillées
Canard laqué, ses crêpes et son émincé de poireau (+ 1 euro par personne)*

Echoppe italienne



*Pâtes et leurs duo de sauces (au choix : carbonara, bolognaise, 4 fromages, poulet basquaise, ragout de bœuf au vin rouge)
+ fromage râpé et parmesan
Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan
Tomates mozzarella et basilic
Assortiments de charcuteries et fromages italiens (8 à 10 variétés)
Méli-mélo de roquette et salades aux tomates séchées et pignons de pin grillés
Melon au jambon fumé
Salade de tomate et concombre, de carottes et de choux blanc
Gaspacho
Pâtes froides au basilic, tomates séchées et roquette*

Echoppe nordique (+ 5 euros par personne)



*Saumon et elbot fumés
Saumon en belle vue
Tomates farcies aux crevettes grises
Verrines de hareng aux pommes, aneth et oignons rouges
Cuillères de mousses de thon aux pêches
Tronçons d'anguille fumée
Tourelles de concombres farcies aux deux crabes
Bulots et bigorneaux*

Echoppe espagnole



*Paella géante, aux poulet, fruits de mer, chorizo, ... (chaud)
Tortillas (tiède)
Anneaux de calamar à l'espagnole
Noix de Sérano sur griffe
Légumes du soleil confit et marinés (tomates, poivrons, aubergines, ...)
Verrines de gaspacho
Brochettes de dattes farcies au chorizo grillé*



Echoppe marocaine

Coucou au poulet, ses piments et sa semoule aux raisins secs (chaud)
Tagine de cotes d'agneau aux abricots ou de poulet aux épices (chaud)
Ebly à la coriandre
Brick au thon
Houmous (boulette de pois chiches, une merveille)
Assortiment d'olives et piments

Echoppe de fromage

Assortiments de 12 fromages :
Camembert, roquefort
Chaume, Conté, Herve, Roulé aux herbes,
Jambon séché et confiture d'oignon
Fruits secs et fruits frais tranchés.
Sirop de liège
Salades de saison au vinaigre de cidre, croûtons et dés de pommes

Prix par échoppe (hors service et TVA) minimum 12 personnes

| | |
|---------------------|--|
| 1 échoppe : | 18 euros par pers (hors service et TVA, minimum 12 personnes) |
| 2 échoppes : | 29 euros |
| 3 échoppes : | 35 euros |

Menu complet service compris (hors TVA) minimum 12 personnes

Apéritif et ses 4 mises en bouche
1 échoppe au choix ou 2 échoppes au choix ou 3 échoppes au choix
Dessert individuel ou trio de desserts

33 euros par pers

40 euros par personne

48 euros par personne

Pour toute demande particulière : menu végétarien hors échoppe, sans gluten, sans lactose, ... un supplément de 5 euros par personne sera facturé. Merci de votre compréhension.

Assortiments de pain : 1 euro par personne.

Choix de vin à votre convenance

*Les vins en rapport avec chaque échoppe peuvent vous être proposés
(Vin D'alsace, Vin Italien, Vin du Nouveau Monde, ...) à partir de 12 €*

Nous sommes à votre disposition pour vous informer sur les allergènes présents dans nos préparations.