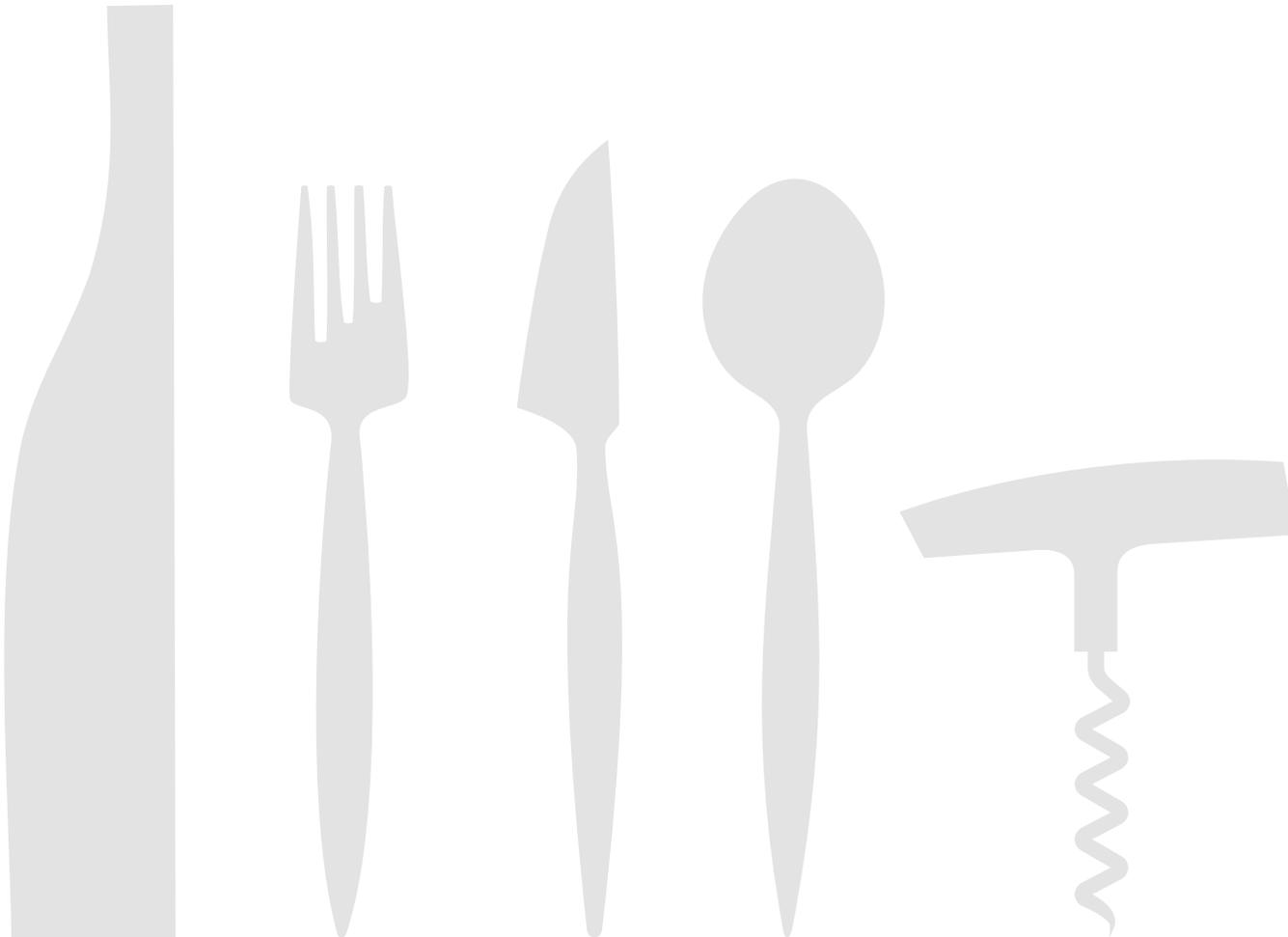




**LES COURS**

TRAITEUR DEPUIS 1991



Nous avons le plaisir de vous présenter nos propositions pour votre mariage.

Cette brochure n'est pas exhaustive.

Nous sommes à votre disposition pour confronter vos rêves et envies à nos larges possibilités.

Vous pouvez découvrir nos recettes, notre assortiment vaisselle et notre matériel lors d'un rendez-vous dans notre show-room de Battice.

Au-delà du choix des formules repas, nous vous conseillons pour le plan de table, le timing, le choix et l'occupation des espaces, ...

Nous vous souhaitons une bonne découverte et nous sommes impatients de contribuer à la réussite de votre Mariage.



## VOTRE MARIAGE EN QUELQUES ÉTAPES...



## L'APÉRITIF

### Assortiment de Zakouskis chauds et froids

#### Printemps / Été

##### Froids

- Panna cotta parmesan et asperges
- Macaron salé
- Sucette de saumon au gingembre et mayonnaise wasabi
- Guimauve melon-jambon de parme
- Gaspacho tomates, citronnelle et pickles d'oignons rouges
- Rillettes de cabillaud safranées et biscuit croquant
- Moule en biscuit, crevettes grises et safran
- Pomme moscovite, caviar de hareng fumé et crème aigre
- Saku de thon, wakamé et concombre
- Salade de fèves, anchois marinés et menthe

##### Chauds

- Roulade d'asperges et jambon de Parme
- Boulette kefta et sauce raïta
- Tartelette anchois tomate-basilic
- Croquette de petit gris de Bierwart
- Lentilles, tartare de bœuf et béarnaises
- Brouillade d'œufs et mouillette truffée
- Gougère au chorizo
- Gaufrette de pommes de terre, saumon fumé et Raifort
- Tempura de scampis au basilic

#### Automne / Hiver

##### Froids

- Bavarois de céleri et truite fumée
- Mousse de foie gras aux dattes
- Sucette de saumon au gingembre et mayonnaise wasabi
- Fregola sarda, lentilles beluga, chou rave et pignons de pin
- Pomme moscovite, caviar de hareng fumé et crème aigre
- Macaron salé
- Rillettes de cabillaud safranée et biscuit croquant
- Mousseline de topinambours et scampis à la vanille
- Guimauve au thé vert et magret de canard fumé
- Moule en biscuit, crevettes grises et safran

##### Chauds

- Bouillon thaï, citron kéfir et scampis
- Lard confit au sésame noir, gel de kalamansi
- Confit de bœuf à l'échalote, espuma de pommes de terre
- Coquille de petit gris de Bierwart
- Gaufrette de pommes de terre, maquereau fumé au poivre et crème battue
- Cuisse de caille caramélisée au miel et agrumes
- Gougère à la meule du plateau
- Lentilles, tartare de bœuf et béarnaise
- Huitre gratinée au gingembre



## Coins Gourmands

- Antipasti : charcuteries et fromages italiens, légumes grillés, tomates mozzarella, vitello, carpaccio...
- Tapas : tortilla, pilons de poulets, poissons frits, calamars, boulettes de thon...
- Mezze : tarama, tzatziki, kefta, houmous, moutabal, feuilles de vignes...
- Ecailler : huitres, bulots, bigorneaux, crevettes... + **3,50€/pers**
- Périgord : magret de canard fumé, rillettes de canard, terrine de foie gras, foie gras poêlé et leurs accompagnements + **3,50€/pers**

Prix pour 8 zakouskis .....	<b>26,30€/pers</b>
Prix pour 10 zakouskis.....	<b>29,80€/pers</b>
Prix pour 6 zakouskis et 1 coin gourmand.....	<b>31,70€/pers</b>
<b>Prix valables à partir de 150 personnes</b>	

(Ces prix comprennent les tables hautes et le service pendant 2 heures 30)



## Options apéritives

- Zakouskis supplémentaires.....**1,75 €/pièce**
- Assortiment de mignardises, macarons .....2,00 €/pièce
- Ardoise apéritive : assortiment de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés et grissini.....**3,50€/pers**
- Ardoise apéritive mixte : Tapenades et légumes crus.....**3,50€/pers**
- Assortiment de légumes crus, mayonnaise au wasabi et sauce cocktail.....**3,50€/pers**
- Assortiment de petits salés sur tables hautes (chips et cacahuètes) .....**1,70€/pers**

## Boissons

Forfait de 2 heures 30 comprenant cocktail sans alcool, kir ou vin blanc, eaux, jus de pomme et d'orange, bière pils ainsi qu'une formule au choix

- Méthode traditionnelle brut.....**6,80 €/pers**
- Crémant d'Alsace Domaine Gresser.....**8,20 €/pers**
- Champagne Maison.....**15,00 €/pers**
- Softs seuls (si toutes boissons alcoolisées par vos soins).....**3,00 €/pers**

## Bars Festifs (au choix)

**Sur devis (minimum 100 verres)**

- Bar à jus (jus de fruits, smoothies, jus de légumes, brochettes de fruits frais, panier de légumes, ...) 5,00€/verre
- Bar " Apéritivo " (Spritz, Hugo, Americano, Bellini) 9,00€/verre
- Eaux aromatisées (printemps/été : citron-menthe et fraise-basilic et automne/hiver : pamplemousse-romarin et pomme-cannelle) ).....**1,81 €/pers**

## Apéritif Enfant

Apéritif avec softs, chips, pizzetta, pilons, nuggets.....**13,50€/pers**  
(Minimum 10 enfants)

## LE REPAS DE NOCE

Dans un esprit écologique et par souci du meilleur goût, nous avons à cœur de travailler les produits du moment.  
En accord avec la saison, certains mets peuvent ainsi être modifiés.





## LE MENU SERVI À TABLE

### Printemps/Été

#### Les Entrées Froides

- Aumônière de truite saumonée de Ligneuville, crème légère au raifort et tuile de pain croquante
- Tartare de thon rouge, gingembre, coriandre et mousse d'avocat
- Gravlax de saumon à l'orange, salade d'asperges vertes et salicorne au sésame
- Marbré de foie gras et légumes racines en pickels
- Bavarois de céleri rave, scampis juste rôtis, infusion au thé vert
- Saumon mi-cuit, vinaigrette fruits de la passion et poivre du Népal
- Homard, panna cotta de bisque, vinaigrette au fenouil et huile d'argan **+5,00€**

#### Les Entrées Chaudes

- Asperges à la flamande, beurre fondu, œufs écrasés, ciboulette
- Gambas grillées, sauce vierge, salade d'herbes fraîches
- Moelleux de solettes, cœur coulant de crustacés, crèmeux de cresson
- Saumon mi-cuit, gaufre parmentière et crème légère au wasabi
- Risotto de homard, chorizo et artichaut **+4,00€**

#### Les Plats

- Magret de canard au marsala et romarin, mousseline de céleri et grenailles au romarin
- Paleron de veau, poêlée de légumes à l'estragon
- Teres major de bœuf canadien, beurre aux herbes fraîches et tartelettes de légumes du sud
- Magret de canard au miel de lavande, citron vert et pomme Anna
- Volaille jaune rôtie, flan d'asperges, pommes de terre confites au lard et jus de carcasse
- Agneau aux accents du sud et grenailles au romarin **+4,00€**

#### Les Desserts

- Nougat glacé aux noisettes torréfiées et coulis de fruits rouges
- Profiteroles glacées à la vanille, sauce chocolat et amandes torréfiées
- Soupe de fraises au poivre de Sichuan, glace vanille et Kadaif
- Tiramisu aux pêches et verveine
- Assiette de fromages du plateau **+3,25€**

### Automne / Hiver

#### Les Entrées Froides

- Bavarois de céleri rave, scampis juste rôtis, infusion au thé vert
- Tartare de thon rouge, gingembre, coriandre et mousse d'avocat
- Saumon Gravlax au Jack Daniels, asperges et mayonnaise au café
- Tartare de bœuf à la truffe d'été, jeunes pousses de radis et cresson
- Tranché de Saint-Jacques, huile de vanille et citron vert **+3,00€**
- Carpaccio de biche et cèpes à l'huile de noix
- Tataki de thon rouge, légumes croquants façon thai
- Marbré de foie gras, crèmeux de châtaigne et crumble de pain noir aux fruits secs torréfiés

#### Les Entrées Chaudes

- Gambas grillées, sauce vierge, salade d'herbes fraîches
- Moelleux de solettes, cœur coulant de crustacés, crèmeux de cresson
- Saumon mi-cuit, gaufre parmentière et crème légère au wasabi
- Risotto de homard, chorizo et artichaut **+4,00€**
- Foie gras poêlé aux clémentines et yuzu **+3,00€**
- Pain perdu de chèvre et miel

#### Les Plats

- Rumsteak d'agneau, fèves des marais, petits pois et chutney parfumé à la menthe
- Paleron de veau, jus d'estragon et moutarde, légumes d'antan
- Filet de bœuf au poivre sobacha et café
- Pavé de biche et son jus de noix, coings fondants et racines glacées **+3,00€**
- Dos de cabillaud au four, écrasé de pommes de terre ciboulette, beurre blanc aux crevettes grises
- Suprême de volaille, sucrose glacée et déclinaison de carottes

#### Les Desserts

- Pomme façon tatin, biscuit feuilleté et glace mascarpone
- Tiramisu aux poires et spéculoos
- Tarte au chocolat, caramel beurre salé maison et crème anglaise
- Assiette de fromages du plateau **+3,25€**

## Les Potages

- Bouillon thaï et crevettes
- Soupe de courgettes au gingembre
- Potage glacé de petits pois et chorizo croustillant
- Velouté de pommes de terre aux huitres pochées
- Crème de patates douces, oignons rôtis et pancetta

## Les Fromages

- L'assiette de fromages du plateau et pain aux noix
- Le gratiné de bouquet des moines au sirop de Liège
- Herve doux gratiné et kumquat confit
- Crottin de Chavignol et compotée de griottes

**Menu 3 services.....71,00€/pers**

**Prix valable à partir de 80 personnes**

## Options

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| • Mise en bouche 6,00€/pers   | SONT COMPRIS :   |
| • Potage 4,50€/pers           | • Vaisselle, nappage   |
| • Deuxième entrée 11,00€/pers | • 1 serveur pour 15 convives (mise en place et rangement des tables compris) |
| • Sorbet 4,00€/pers           | • Service des boissons à table   |
| • Fromage 6,00€/pers          |  |

Le service peut être effectué sous cloche et un petit pain différent accompagne chaque met.

## Le Menu végétarien / végétarien +2,20€/pers

- Gaspacho de tomates à la citronnelle et coriandre, pickles d'oignons rouges
- Falafels maison, riz sauté aux épices et carottes glacées
- Minestrone de fruits rouges au basilic

## Le Menu Enfants

### Les Entrées

- Fondus au parmesan
- Salade de billes de melon et jambon de Parme
- Panzerotti tomates et mozzarella
- Mini boudins blancs grillés, ketchup à la mangue

### Les Plats

- Boulets à la liégeoise, brochettes de grenailles et compote maison
- Cordon bleu, coquillettes au fromage
- Petit weck de hachis parmentier
- Crapuleux Burger de bœuf

## Le Dessert comme les Grands

**Menu (plat, dessert).....23,80€/pers**

**Menu (entrée, plat, dessert).....28,20€/pers**

Pour vos prestataires (photographe, vidéaste, DJ, ...), comptez un menu classique si vous les installez à table. Il est aussi possible de prévoir un sandwich (6,80 €) s'ils préfèrent ne pas s'asseoir parmi les invités.



## LES GRILLADES

### Viandes sur le Grill (Feu de bois ou plancha)

- Pièce de bœuf marinée à l'américaine
- Émincé de magret de canard
- Brochette de poulet basilic et chorizo
- Gigot d'agneau ail confit
- Papillote de saumon aux olives et au citron

### Viandes à la Broche

- Agneau ou cochon de lait cuit sur broche



### Buffet d'accompagnements

- Salade de chou à l'indienne
- Salade de céleri, pommes granny et vinaigre de cidre
- Salade de concombre, grenade, menthe et citron vert
- Salade de carottes à la marocaine
- Salade de haricots verts, tomates et jeunes oignons
- Salade de tomates 3 couleurs
- Salade de saison et vinaigrette moutarde
- Salade de fenouil aux agrumes
- Salade de pâtes grecques
- Salade d'ébly aux légumes grillés et pesto
- Taboulé parfumé à la menthe fraîche
- Grenailles au thym
- Sauces chaudes : poivre vert et provençale
- Assortiment de pains
- Sauces froides (cocktail, curry, tartare)

**Formule grill** (grill + un dessert du menu au choix).....64,40€/pers

**Formule broche** (broche + un dessert du menu au choix).....66,40€/pers

**Prix valables à partir de 80 personnes**

#### SONT COMPRIS :

- Mobilier de buffet, vaisselle, nappage
- 1 serveur pour 20 convives (mise en place et rangement des tables compris)
- Service des boissons à table

## LES AUBETTES À THÈME

### Saveurs d'automne

- Salade de lentilles et jambon fumé
- Mozzarella di Bufala fumée, orange, mâche et huile de noix
- Velouté de potimarron à la fève tonka
- Risotto aux champignons des bois et truffe
- Magret de canard à l'orange
- Cwen di gattes rissolées
- Poêlée de carottes et céleri au cumin
- Chicons braisés

### Mille et une nuits

- Houmous
- Chakchouka
- Boulettes Kefta, sauce raita
- Couscous, légumes et merguez
- Tajine de poulet aux olives et citron confit
- Carottes au cumin
- Coings confits à la cannelle
- Pain turc

### Couleurs d'été

- Gaspacho de tomates à la citronnelle
- Jambon de Parme et melon
- Pissaladière comme à Nice
- Tagliata de bœuf, roquette et parmesan
- Thon grillé à la plancha, agrumes et coriandre
- Grenailles au romarin et gros sel
- Poêlée de fenouil
- Salade rouge d'été : tomates, pastèque et menthe fraîche

### Soleil levant

- Salade de bœuf thaï
- Gyoza de porc et poulet, sauce soja
- Soupe de poulet au basilic thaï et citron vert
- Emincé de porc à l'aigre doux
- Scampis sucrés-pimentés
- Riz cantonnais
- Pak Choi au sésame
- Salade de soja, concombre et carottes

### Chez nous les belges

- Salade liégeoise et ses petits lardons au sirop
- Boudins aux pommes de nos vergers
- Moules marinières
- Boulets à la liégeoise
- Waterzooï de volaille à la gantoise
- Cwen di gattes
- Salade de chicons et mâche à la mayonnaise
- Tarte al d'jote

### Tout le canard

- Poêlée de pommes de terre et gésiers confits
- Terrine de foie gras
- Terrine de canard en croûte
- Potage aux topinambours et canard grillé
- Parmentier de canard au parmesan
- Frisée fine, fruits secs et huile de noix
- Pickles de légumes d'hiver
- Brioche et confit d'oignons
- Purée de pomme de terre

### Fraicheur de printemps

- Soupe fraîche de petits pois à la menthe
- Clafoutis d'asperges vertes aux amandes
- Tartare tout en vert : concombres, pommes vertes et poivrons, vinaigrette citronnée
- Côtelettes d'agneau en croûte de parmesan et sauge
- Scampis marinés et légumes à la grecque
- Waterzooï de volaille à la gantoise
- Gratin dauphinois
- Poêlée de fèves des marais au thym

### Chaleur d'hiver

- Tranché de saint jacques à la vanille, grenade et citron vert
- Crostini aux champignons des bois
- Crème de chicons
- Civet de biche et oignons grelots
- Saumon cuit sur peau et beurre blanc au champagne
- Potimarron confit
- Embeurrée de chou vert
- Soufflé de pommes de terre



### Végétarienne

- Carpaccio de betteraves marinées et pignons de pins
- Salade de riz, pois chiches et raisins à l'orientale
- Potage aux carottes, lait de coco et curry vert
- Salade de fenouil, feta et grenade
- Risotto aux légumes croquants et estragon
- Burger de falafel et houmous
- Tatin de tomates au chèvre, olives et huile de basilic
- Lasagne végétarienne

### Italienne

- Carpaccio de bœuf, parmesan et huile de truffe
- Mozzarella di Bufala et tomates au basilic
- Frittura di paranza
- Minestrone
- Pennette au pesto, roquette et jambon de parme
- Porchetta romana à la découpe
- Polenta au parmesan
- Légumes du sud grillés

### Grecque

- Tarama, tzatziki, feta et pain pita
- Feuilles de vignes
- Potage aux courgettes et citron
- Salade de concombre, olives et feta
- Côtes d'agneau grillées
- Calamars frits
- Moussaka
- Pâtes grecques à la sauce tomate

### Viva España

- Tortilla au Manchego et poivrons jaunes
- Gaspacho andalou
- Albondigas à la sauce tomate
- Calamars à la plancha
- Paella de jeunes volailles et crustacés
- Courgettes poêlées au chorizo
- Patatas bravas
- Salade de poivrons grillés, tomates et olives noires

### Texas et environs

- Salade César
- Chips tortilla, guacamole et salsa piquante
- Spare ribs marinés
- Chili con carne
- Mini cheeseburger de bœuf
- Maïs grillé au beurre salé
- Potatoes au romarin
- Coleslaw
- Salade de maïs et fèves rouge du Texas

### La mer du nord

- Salade de harengs aux pommes
- Soupe de poissons, rouille et croustons
- Croquettes de crevettes grises, citron et persil
- Moules marinières
- Waterzooï de poissons
- Salade de courgettes et salicorne
- Frites
- Poêlée de carottes, céleri et poireaux

**Prix pour le repas Aubette à thèmes et un dessert du menu au choix.....65,90€/pers**  
(3<sup>e</sup> thème : à partir de 120 personnes)

**Prix valable à partir de 80 personnes**

SONT COMPIRS :

- Mobilier de buffet, vaisselle, nappage
- 1 serveur pour 20 convives (mise en place et rangement des tables compris)
- Service des boissons à table

## LES BOISSONS

Les millésimes peuvent être garantis selon le stock. Nous ne prenons pas de droit de bouchon. Nous acceptons de servir vos vins sans frais (sous réserve de la qualité).

Softs et café/thés si vins par vos soins **+3,15€/pers**

### Les Vins

- Château Suau et Château Grand Tuillac ..... **11,50 €/pers**
- Pinot blanc Alsace et Galet Rouge Mourgues du Gres..... **12,70 €/pers**
- Langhe Arneis et Chianti Classico Domaine Dievole..... **13,80 €/pers**
- Galet blanc Mourgues du Gres et La Romance n°1 Cote du Rhône..... **15,80 €/pers**
- Bourgogne Chardonnay Naddef et Château Suau Cadillac de Bordeaux..... **16,90 €/pers**
- Sancerre et Marsannay Rouge Domaine Naddef..... **21,00 €/pers**
- Riesling Grand Cru et Château Grand Bert Saint-Emilion..... **23,00 €/pers**

## LE MATÉRIEL (inclus dans le prix)



### La Vaisselle

EASY (ronde), carrée au choix

### Les Couverts

Baguette

### Les Verres

Cabernet

### Le Nappage

Nappage et serviettes tissu 2 tons (blanc ou écru) au choix

### Options (sous réserve de modification des prix de notre partenaire)

- Les nappages : tons optionnels..... **sur devis**
- Tables rondes et chaises Natura (8 à 10 pers)..... **10,20€/pers**
- Tables rondes et chaises Napoléon (8 à 10 pers)..... **10,20€/pers**
- Tables rondes et chaises Saint-Rémy (8 à 10 pers)..... **14,80€/pers**
- Tables rondes et chaises Bali (6 à 8 pers)..... **15,80€/pers**
- Tables rondes et chaises Trix (8 à 10 pers)..... **4,90€/pers**

**Mise en place la veille..... 220,00€**

Pour vos décorations de table et montages floraux, nous pouvons vous conseiller quelques partenaires.



## LA SOIRÉE

Après la Formule Repas de Noce " Open bar " pendant 6 heures

### Verre d'Accueil

- Méthode traditionnelle brut

### Forfait Boissons

- Eaux, limonade, sodas, jus d'orange et de pomme  
Bière pils au fût et 1 bière spéciale type Blanche, Blanche rosée ou Kriek
- Vins blanc, rouge et rosé dans nos cuvées de base
- Café et thés

### SONT COMPRIS :

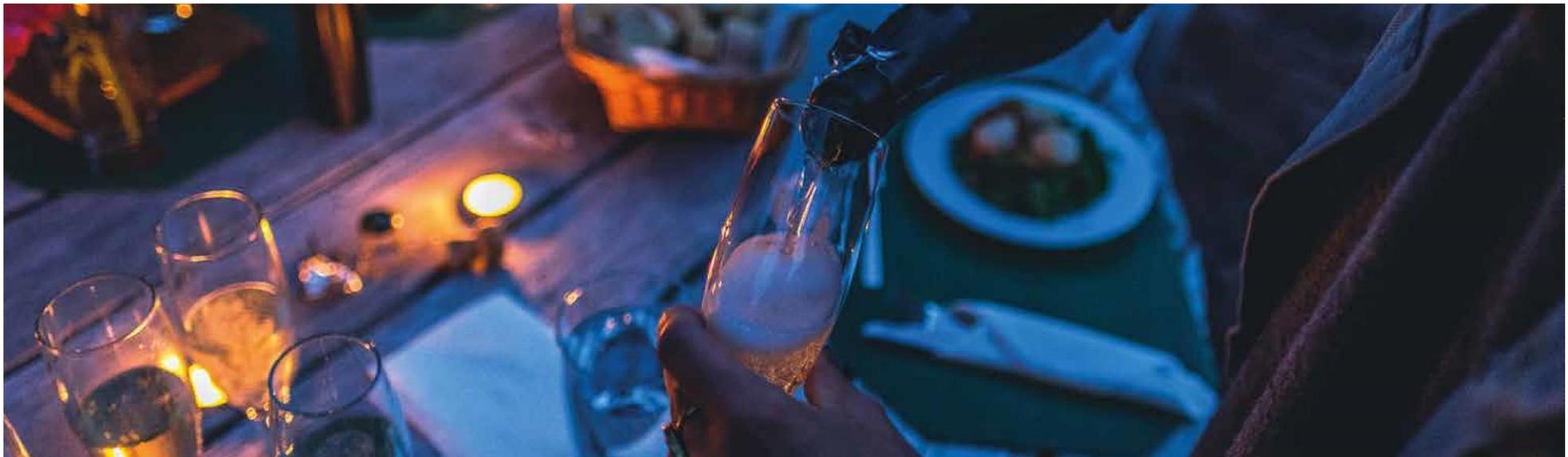
- Les boissons, le matériel, le service au bar et le débarrassage
- 1 serveur pour 50 personnes

### Options

Ardoise apéritive : assortiment de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés à l'huile d'olive.....**3,50€/pers**

**Forfait Boissons.....24,20€/pers**

Prix valable à partir de 150 personnes



## LE SECOND REPAS

Ces formules sont prévues pour une arrivée des invités après 20h. Réception sur tables hautes, vaisselle éventuelle au buffet, service des boissons au bar.





## LES COMPTOIRS REPAS

### Burger

25,10 €/pers

Un cornet de frites sauce au choix, un mini hamburger poulet, un mini hamburger bœuf

### Wok Party

23,90 €/pers

Woks de nouilles sautées, 2 variétés (bœuf au soja et poulet aigre doux), présentés en bol en bambou (2 pièces par personne), un loempia aux légumes

### Sur les Pistes

21,40 €/pers

Grande poêle de tartiflette maison servie en ravier individuel et une baguette de jambon d'Ardenne gratinée au fromage à raclette

### Della Nonna

22,30 €/pers

Réalisation de pizzas variées devant les convives (1/2 pièce par personne) et 2 sortes de pâtes (4 fromages et tomates basilic) présentées en cornets (2 pièces par personne)

### Crock'N Wrap

31,80 €/pers

Assortiment de wraps froids (saumon fines herbes, carpaccio roquette, chèvre miel) (2 pièces par personne) et de croque-monsieur chauds (foie gras figue, jambon-fromage-ananas) (2 pièces par personne)

### Pita Folies

22,20 €/pers

Wok de 2 viandes à pita (gyros et poulet), assortiment de légumes, fromage, sauces variées (2 pains par personne)

### Chic des Quiches

23,70 €/pers

Assortiment de quiches variées : lorraine, chèvre frais et légumes, courgette, jambon, ... (3 quartiers par personne)

### L'Affineur

26,30 €/pers

Assortiment de 10 fromages affinés en finger food  
Raisins et fruits de saison, pain de figues aux amandes et autres pains variés

### Crêpes à Gogo

26,90 €/pers

La crêpe Bretonne : galette de sarrasin avec jambon, fromage, oeufs, Champignons, brie, poireaux...

La crêpe chinoise : crêpe de riz, canard laqué, julienne de poireaux, sauce hoisin...

La crêpe mexicaine : fajitas, poulet, guacamole, chili con carne, cheddar...

### Buffet sucré

26,30 €/pers

Verrines sucrées, fontaine à chocolat, mignardises, crêpes ou glaces

**Un comptoir pour 75 personnes minimum, 3 comptoirs différents maximum.**  
Prix valables à partir de 150 personnes.  
**Présentation du comptoir dans une caravane "foodtruck" : Prix sur devis**

## LES FORMULES EN PASSAGE

### Les sandwiches en buffet

#### Les hivernaux

- Parisienne croquante, jambon à l'os et beurre de cornichon
- Ciabattina au thon, tomates, olives noires et roquette
- Wrap à la ricotta et mortadelle truffée
- Parisienne grise au chèvre, estragon et raisin
- Pain suédois au saumon fumé, fromage frais et zeste de citron vert

#### Les printaniers

- Multigrain au saumon fumé, crème crue au raifort et cressonnette
- Croquant blanc, salami de montagne et beurre de cornichon
- Wrap jambon de parme, parmesan et pesto
- Club dinde, cheddar, mayonnaise pimentée, salade croquante
- Ciabattina au chèvre, tomates confites et roquette

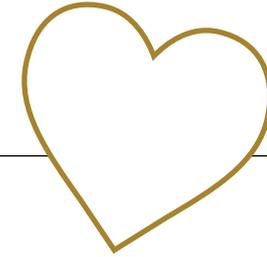
4 pièces au choix 20,20€/pers

#### Les estivaux

- Pain suédois, saumon fumé, tzatziki et concombre
- Croquant blanc, roastbeef et mayonnaise pimentée
- Ciabattina, mozzarella di bufala, tomates et basilic
- Multigrain poulet façon César
- Parisienne, pain de viande et tartare maison

#### Les automnaux

- Pain suédois au saumon fumé, fromage frais et zeste de citron vert
- Parisienne grise, salade de cabillaud légèrement safranée
- Wrap ricotta, jambon de parme et légumes grillés
- Sandwich poulet estragon
- Multigrain au brie et à la truffe



### Les Coups de Cœur

Choisissez vos coups de cœur, ils défileront sur plateau pendant la soirée

- Mini hot dog " classic ": saucisse de Frankfort, moutarde, ketchup et cornichon
- Mini hot dog " luxe ": saucisse de volaille, roquette et mayonnaise à la truffe
- Mini burger de bœuf, cheddar, oignons caramélisés et sauce secrète
- Mini burger d'agneau, feta, compotée d'aubergines
- Mini burger de cabillaud, sucrine, tartare maison
- Pennette al ragu
- Ravioli ricotta épinard, sauce tomate au basilic
- Pennette à la truffe
- Arrancini viande hachée et petits pois
- Jambon de parme tranché finement et melon Cavaillon
- Piadina tomates mozzarella basilic
- Nachos et guacamole
- Mini tacos au poulet
- Chili con carne
- Fajitas au bœuf et pico de gallo
- Mini pita au gyros
- Mini durum poulet-feta
- Calamars frits et tzatziki
- Moussaka
- Risotto aux champignons et à la truffe
- Risotto aux scampis et petits légumes à l'estragon
- Risotto aux asperges et speck
- Salade de nouilles aux légumes, volaille et vinaigrette au sésame
- Wok de bœuf, pack choi et soja
- Tajine d'agneau aux pruneaux
- Tajine de poulet aux olives

Prix valables à partir de 150 personnes

4 pièces au choix 28,10€/pers  
5 pièces au choix 32,30€/pers



## LES COMPTOIRS ENCAS

Uniquement après une formule « second repas »  
ou pour service après 22h30

### Panier Surprise

70,00 €/panier

#### Nordique

Saumon fumé, Salade de cabillaud au safran et herbes fraîches, Truite fumée, Terrine de poissons, Hareng aux pommes

#### Campagne

Fromage d'Abbaye, Jambon d'Ardenne, Pain de viande et tartare maison, Pâté de campagne, Jambon aux poireaux

#### Fraicheur

Club jambon fromage blanc concombre, Saumon aux fines herbes, Filet de poulet, Salade d'œufs, Crevettes à l'orange

#### Méditerranéen

Anchoïade et olives, Jambon de Parme et roquette, Salade pita, Feta et tomates séchées, Keftas tomatées

#### Végétarien

Chèvre, miel et pignons de pin thym, Brie à la truffe, Ricotta et légumes grillés, Mozzarella di Bufala tomates et basilic, Comté et beurre de cornichon

#### Italien

Parme provolone grana padano, Thon aux olives, Mozzarella di Bufala tomates et basilic, Carpaccio de bœuf et roquette, Caviar d'artichauts et speck

Paniers décorés de mini sandwiches variés (30 pièces par panier)  
Maximum 3 thèmes

### Bar à Soupes

180,00 €/50 à 60 bols

Au choix :

- Soupe à l'oignon avec fromage et croûtons
- Assortiment de 3 soupes de saison, pain, croûtons



### Douceurs Sucrées

#### Mignardises

Bavarois, misérable, macaron, tartelette aux fruits

2,30€/pièce

#### Charette à Glaces

3 parfums, cornets et petits pots, granulés, chantilly

325,00€/100 pers

#### Crêpes Sucrées

Mini crêpes sucrées réalisées devant les invités  
Sucre, confiture, pâte à tartiner, chantilly, fruits

8,50€/ pers

## LES EXTRAS POUR VOUS FAIRE PLAISIR EN SOIRÉE

### Bar à Cocktails.....Sur devis (minimum de 100 verres)

- Bar " rhumerie " (choix de Rhums de Martinique, Réunion, Cuba...)
- Bar " melting pot " (poire, baileys, amaretto, grappa)
- Bar à Rhum (cuba libre, daikiri, ti-punch, mojito)
- Bar à Gin (4 sortes)
- Bar à cocktails (caipirinha, pina colada, sex on the beach, cosmo)
- Bar du " brasseur " (choix de 4 bières spéciales servies en galopin)
- Bar " Gatsby " (whisky, bourbon, cigares)





## INFORMATIONS GÉNÉRALES

### LE SERVICE

Un maître d'Hôtel vous accompagne durant toute la journée. Pour l'apéritif et la soirée, nous prévoyons un serveur pour 25 personnes et pour les repas, un serveur pour 15 couverts. Le service est compris jusque 12h après votre arrivée.

Au-delà, nous travaillons sur base d'un forfait de 300,00€/heure, comprenant le service et les boissons.

### RÉGIMES PARTICULIERS

Tout régime particulier (intolérances, allergies, convictions religieuses, ...) doit nous être communiqué un mois avant le Jour J.

En cas de choix précis d'un menu particulier, un supplément pourra être appliqué.

### VALIDITÉ DE L'OFFRE

Une offre sur mesure sera établie pour tout nombre inférieur de convives (Moins de 150 pour l'apéritif et la soirée et moins de 80 pour le repas).

Nos prix et devis sont valables pour une signature dans les 6 mois. **Pour toute signature dans les 30 jours de l'émission du devis nous vous offrons soit un coin Mezze lors de l'apéritif soit des ardoises apéritives pour agrémenter votre soirée.**

### FRAIS DIVERS ET CONDITIONS DE VENTE

Le matériel, le service et la TVA sont inclus dans tous les prix.

La vaisselle (assiettes, verrerie, couverts) et le mobilier (tables, chaises, aubette) abîmés ou cassés par vos invités vous seront portés en compte.

Le forfait comprenant le déplacement d'un camion frigo, la mise en place de la salle et la remise en ordre des locaux, est lié au lieu

et varie entre 550 et 1500€ et selon vos nombres d'invités. Il pourra vous être communiqué lors du devis.

Concernant les délais, les détails de votre Mariage devront être finalisés un mois avant celui-ci. Le nombre définitif d'invités doit être confirmé d'ici le lundi de la semaine précédente. Toute augmentation effectuée moins de 72 heures avant l'événement sera majorée de 40%.

### RÉSERVATION ET ARRHES

La réservation est confirmée par un acompte de 30% du montant ttc de votre devis sur le compte CBC : BE61732603550017, avec les mentions suivantes : Nom des mariés/Date du mariage/Nom de la salle. Cet acompte valide nos conditions générales de ventes.

Six semaines avant votre réception, une offre définitive vous sera envoyée, vous demandant de verser un deuxième acompte de 60% pour la semaine précédant la manifestation. Le solde est à verser dès réception de la facture.





**T - 087 66 12 12** [info@lescours.be](mailto:info@lescours.be)  
Rue Chesseroux 26, B-4651 Herve-Battice  
[www.lescours.be](http://www.lescours.be)





  
**LES COURS**  
TRAITEUR DEPUIS 1991