



Proposition catering

Abdallah AL CHARIF

LE PERRON – CRÉA'TABLE | RUE DE FERNELMONT 42 | 5020 CHAMPION

Proposition catering Créa'Table

Ces tarifs sont d'application pour vos repas et réunions se déroulant les midis du lundi au vendredi. Pour des prestations le soir et les week-ends, un devis sera établi sur mesure en fonction de votre demande et du type d'organisation.

Les Formules accueil ou pause-café :

- **Formule accueil ou pause-café à 2,00 € comprenant :**
Café (issu du commerce équitable) & thé proposés sous forme de buffet, en vaisselle jetable.
- **Formule accueil ou pause-café à 3,50 € comprenant :**
Café (issu du commerce équitable), thé, jus de fruits local et artisanal & choix de biscuits proposés sous forme de buffet.
- **Formule accueil ou pause-café à 5,50 € comprenant :**
Café (issu du commerce équitable), thé, jus de fruits local et artisanal & choix de viennoiseries proposés sous forme de buffet.
- **Petit-déjeuner avec café (issu du commerce équitable), thé, jus de fruits local et artisanal, 1 croissant et 1 pain au chocolat au prix de 6,70 € par personne.**
- **Petit-déjeuner avec café (issu du commerce équitable), thé, jus de fruits local et artisanal, oeuf sur le plat, bacon & pain au prix de 6,70 € par personne.**

Autres possibilités, type buffet continental, sur demande.

Les Menus du jour :

- | | |
|---|---------|
| • Le menu du jour (potage, plat du jour, dessert) : | 13,50 € |
| • Le potage maison aux légumes frais : | 3,00 € |
| • Le plat du jour : | 8,00 € |
| • Le dessert du jour : | 3,50 € |

Quelques exemples de menus :

Velouté de topinambours

Tajine de volaille aux abricots confits

Bavarois pommes cassis

Potage butternut

Rôti de boeuf, sauce béarnaise & pdt persillée

Palet glacé au caramel

Potage lyonnais (oignons)

Escalope panée, penne sauce milanaise

Tiramisu

Crème de champignons

Paupiette de veau, pommes campagnardes & jardinière de légumes

Citron givré

Bouillon de légumes d'hiver

Cassoulet à la toulousaine

Rubichic fruits rouges

Velouté de carottes des sables

Boulets à la liégeoise & frites maison

Sorbet à la mandarine

Minestrone

Filet de merlu grillé sur peau

Pain perdu aux pommes caramélisées

Les propositions froides :

- Notre assiette froide composée selon arrivage du marché au prix de **14,70 €**
- Lunch ½ baguette classique (1 pièce/pers)

Assortiments de 1/2 de baguettes blanches et multigraines avec en type de garnitures:



Jambon braisé/crudités
Fromage/crudités
Salade de thon mayonnaise/crudités
Poulet au curry /crudités
Saucisson/ crudités
Pâté à l'ancienne/crudités

Mixte : jambon/fromage/crudités et autres selon le marché

Au prix de 4 € la pièce

- Lunch ½ baguette sophistiquée (1pièce/pers)

Assortiments de 1/2 de baguettes blanches et multigraines avec en type de garnitures :

Jambon d'Italie/tomate séchée /parmesan/ pesto
Fromage de chèvre/sirop de liège/mesclun de jeunes pousses
Saumon fumé/fromage blanc/salade iceberg
Tomate mozzarella /basilic
Terroir (Maredsous, jambon fumé artisanal, crudités).
Campagnard (pain de viande bûcheron, moutarde, crudités et œuf).
Et autres selon le marché



Au prix de 4,5 € par personne

- Lunch 1/3 de baguettes classiques (2 pièces/pers) :

Assortiment de 1/3 de baguettes blanches et multigraines avec en type de garnitures :



Jambon braisé/crudités
Fromage/crudités
Salade de thon mayonnaise/crudités
Poulet au curry /crudités
Saucisson/ crudités
Pâté à l'ancienne/crudités

Mixte : jambon/fromage/crudités et autres selon le marché

Au prix de 5 € par personne

- Lunch 1/3 de baguettes élaborés (2 pièces/pers) :

Assortiments de 1/3 de baguettes blanches et
multigraines avec en type de garnitures :

Jambon d'Italie/tomate séchée /parmesan/ pesto
Fromage de chèvre/sirop de liège/mesclun de jeunes pousses
Saumon fumé/fromage blanc/salade iceberg
Tomate mozzarella /basilic
Terroir (Maredsous, jambon fumé artisanal, crudités).
Campagnard (pain de viande bûcheron, moutarde, crudités et œuf).
Et autres selon le marché

Au prix de 6 € par personne

- Lunch petits pains élaborés (4 pièces /pers) :

Assortiment de petits pains aux graines :
Jambon d'Italie/tomate séchée /parmesan/ pesto
Fromage de chèvre/sirop de liège/mesclun de jeunes pousses
Saumon fumé/fromage blanc/salade iceberg
Tomate mozzarella /basilic
Terroir (Maredsous, jambon fumé artisanal, crudités).
Campagnard (pain de viande bûcheron, moutarde, crudités et œuf).
Et autres selon le marché

Au prix de 7 € par personne

Ces propositions peuvent également être commandées pour vos réunions en soirée et déposées dans un frigo.



Les buffets :

Nos formules buffet froid et/ou chaud à partir de **15,00 € pp** (nombre de convives minimum à déterminer)

- Nos formules buffet à thème, à partir de **15,00 € pp** (nombre de convives minimum à déterminer). Quelques exemples :

*Notre buffet Médina, composé d'un couscous aux cinq légumes du marché
(cuisse de volaille fermière & merguez d'agneau)*



ou

Notre buffet espagnol, composé d'une paëlla valenciana aux fruits de mer



- Notre buffet cornets de pâtes, servis sous forme de buffet en self-service au prix de **6,50 € pp** (commande pour minimum 50 personnes).
- En dessert : *buffet de réductions pâtisseries (tartelettes passion mangue, carrés opéra, éclairs chocolat, carrés nougat, éclairs café, choux pralinés,...)*

Supplément de 3,50 € pp

Les menus élaborés (exemples) :

Entrée :

Terrine de canard aux figues et porto

ou

Pâté en croûte de perdreau aux griottes

ou

Nage de scampis au curry doux et lait de coco (entrée chaude)

ou

Velouté de champignons sauvages parfumé à la truffe

ou

Terrine de lotte & poireaux

Toutes nos entrées froides sont accompagnées d'un mesclun de saison, vinaigrette maison, petits pains et beurre

Plat :

Suprême de pintadeau fermier, sauce aux trois poivres

ou

Filet pur de porcelet, sauce aux champignons sauvages

ou

Civet de biche, façon Grand-Mère (en saison)

ou

Filet de canette rôti aux poires williams caramélisées

ou

Filet de saumon d'Irlande grillé sur peau, sauce béarnaise

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture à déterminer ensemble, selon vos choix, parmi : gratin dauphinois, pommes grenailles sautées aux herbes fraîches, jardinière ou flan de légumes d'hiver,...

Dessert :

Agate pommes cassis

ou

La Cabosse chocolat cœur caramel et noisettes

ou

Charlottine vanille & fruits rouges

ou

L'impérial chocolat mandarine

Menu identique pour tous les convives, à partir de 19,50 € selon le choix

Les boissons :

En accompagnement, large gamme d'apéritifs, de bières, de softs et de cafés, ainsi qu'une sélection de vins et également des produits régionaux, sans oublier nos suggestions saisonnières.

Nos Apéritifs

● Apéritif sans alcool	3,00 €
● Kir	3,30 €
● Martini rouge	3,30 €
● Martini blanc	3,30 €
● Pineau des Charentes	3,30 €
● Porto rouge	3,30 €
● Muscat	3,30 €
● Cocktail maison	4,00 €
● Campari	4,00 €
● Pisang	4,00 €
● Cava	5,50 €
Accompagnements :	
● Fromage d'Orval	3,50 €
● Charcuteries de la Semois	3,50 €

Nos vins, sélection maison, en blanc ou en rouge

● Le verre	2,40 €
● La bouteille	16,00 €
● Les vins suggestions	En fonction de la carte suggestion

Nos Bières

● Manneken pils	2,00 €
● Maes NA	2,00 €
● Chimay bleue	4,00 €
● Orval	4,00 €
● Bière locale, suggestion du moment	4,00 €

Nos softs

● Forfait carafe d'eau	1,5 €
● Forfait carafe d'eau et sirop local	2,00 €
● Eau plate (Chaudfontaine)	1,70 €
● La bouteille (1 L)	5,50 €
● Eau pétillante (Chaudfontaine)	1,70 €
● La bouteille (1 L)	5,50 €
● Coca-cola	1,70 €
● La bouteille (1 L)	6,60 €
● Coca-cola light	1,70 €
● La bouteille (1 L)	6,60 €
● Coca-cola zéro	1,70 €
● La bouteilles (1L)	6,60 €
● Schweppes agrumes	1,70 €
● Schweppes tonic	1,70 €

• Jus de tomate	2,00 €
• Jus d'orange	2,00 €
• La bouteille (1 L)	8,40 €
• Jus de pommes ou pommes cerises	2,00 €
• La bouteille (1 L)	8,40 €
• Café/Thé	1,70 €
• Capuccino	2,50 €
• Café liégeois	3,50 €

La formule séminaire :

- 1 accueil avec café, thé, jus de fruit artisanal local, viennoiseries pur beurre,
- 1 plat de pâtes fraîches,
- 1 verre de vin en suggestion & eaux à table,
- 1 café avec buffet de réductions pâtisseries au prix de **21,50 € par personne**

Les formules apéritives ou formule "Cocktail dinatoire" :

Elles peuvent être agrémentées de dégustations supplémentaires ou d'un buffet de petits pains garnis. Offre et prix modulables selon la formule choisie et le budget de nos clients.

- **Formule à 11,50 € pp, sur base de 2 passages :**

Plateaux avec vin blanc & vin rouge (sélection Grafé Lecocq), Cava, eaux et jus de fruits locaux.

En accompagnement :

2 dégustations apéritives chaudes, plateaux de crudités & sauces maison, chips.

*Possibilité de remplacer le Cava par notre Crémant d'Alsace, moyennant un **supplément de 3,00 € pp***

- **Formule à 13,00 € pp, sur base de 3 passages :**

Plateaux avec vin blanc & vin rouge (sélection Grafé Lecocq), Cava, eaux et jus de fruits locaux.

En accompagnement :

2 dégustations apéritives chaudes, 1 dégustation apéritive froide,
plateaux de crudités & sauces maison

*Possibilité de remplacer le Cava par notre Crémant d'Alsace,
moyennant un **supplément de 4,50 € pp***

- **Formule à 13,50 € pp, sur base de 3 passages :**

Plateaux avec vin blanc & vin rouge (sélection Grafé Lecocq), eaux,
softs (dont jus de fruits locaux et artisanaux).

En accompagnement :

4 dégustations apéritives chaudes, 1 dégustation apéritive froide, brochettes de la Semois (Fromage

d'Orval & saucisson gaumais), plateaux de crudités & sauces maison, choix d'olives et toasts de différentes tapenades.

*Possibilité d'ajouter notre Cava, moyennant un **supplément de 3,00 € pp** ou
notre Crémant d'Alsace, moyennant un **supplément de 4,50 € pp**.*

Personne de contact :

Abdallah AL CHARIF

Chef de Cuisine

Responsable Restauration – Créa'Table pour le Perron de l'Ilon

Portable : (0474)59 15 93

Mail : abdallah.alcharif@lilon.be