



L'Étable d'Hôtes

rue de Tubize 4b, 1460 Virginal ~ 067 / 780 670 ~ 0494 / 652 753

Service traiteur :

BARBECUE

(20/9/2010)

La formule :

Vous choisissez des portions de 50 ou 100 gr de grillades,
en totalisant un minimum de 250g par personne.

Vous choisissez également un minimum de 5 portions
dans la liste « Salades et Légumes ».

Pain & beurre sont compris !

Les grillades

Assortiment de sauces maison, par personne..... 0,50

	50g	100g
Saucisses	1,25	2,50
Boudins	1,50	3,00
Brochettes de porc mariné	1,50	3,00
Petits os		3,00
Pilons de poulet		2,00
Brochettes de poulet à la libanaise	1,50	3,00
Filets de poulet au paprika	1,50	3,00
Brochettes de scampis marinés	1,75	3,50
Brochettes de bœuf	2,25	4,50
Brochettes de boeuf " kebab "	2,25	4,50
Brochettes d'agneau	2,25	4,50
Côtes d'agneau	2,25	4,50
Magrets de canard	2,50	5,00

Les Salades & Légumes

Aubergines marinées	1,50
Carottes à la marocaine	1,00
Caviar d'aubergines	1,00
Champignons marinés	1,50
Choux blanc au coriandre	1,00
Houmous de pois chiches	1,00
Patates en chemise & beurre à l'ail	1,00
Pâtes à la roquette, tomates séchées et pignons	1,00
Poireaux vinaigrette	1,50
Poivrons au basilic	1,50
Ratatouille	1,00
Salade composée (tomates, salades vertes, pommes, chicons, noix...)	1,00
Salade de céleri rave	1,00
Salade de haricots	1,50
Salade de haricots, avocats et crevettes grises	2,50
Salade de lentilles aux curry	1,00
Salade de pois chiche à l'ail	1,00
Salade de pommes de terre	1,00
Salade de tomates et basilic	1,00
Taboulé traditionnel	1,00
Tapenade	1,00
Tian de légumes	2,00
Tomate farcie à la crème d'aubergine	2,00



L'Étable d'Hôtes

rue de Tubize 4b, 1460 Virginal ~ 067 / 780 670 ~ 0494 / 652 753