



L'Étable d'Hôtes

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

Service traiteur : **BUFFETS (minimum 12 plats)**

(01/01/2012)

Réductions enfants

moins de 4 ans: offert

jusqu'à 12 ans: vous pouvez commander
des "demi-buffets" (hors desserts), à demi-prix + 0.50 €

Les desserts sont toujours en
portions complètes et à prix plein.

Pain & beurre sont compris!

Salades & Légumes

Asperges à la flamande *	2,00
Aubergines farcies au chèvre	2,00
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 betteraves rouges	1,00
Houmous de pois chiches	1,00
Pâtes à la roquette, tomates séchées et pignons	1,00
Poireaux vinaigrette	1,50
Poivrons au basilic	1,50
Ratatouille	1,00
Roulade de gruyère aux avocats & roquette	2,00
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 magret de canard fumé & vinaigrette à l'huile de noisettes	3,00
Salade de pois chiche à l'ail	1,00
Salade de pommes de terre	1,00
Salade de tomates et basilic	1,00
Taboulé de chou-fleur	1,00
Taboulé traditionnel	1,00
Tapenade	1,00
Tian de légumes	2,00
Tomate farcie à la crème d'aubergine	2,00

* peut être servi chaud ou froid

Viandes

Boulettes à l'indienne *	2,00
Brochettes de poulet à la libanaise *	2,00
Carpaccio de bœuf	2,50
Melon au jambon (en saison)	3,00
Pilons de poulet grillés	2,00
Polpetone (roulade de viande aux omelettes persillées et jambon) *	2,00
Rosbif *	2,50
Roulade de bœuf aux tomates séchées	3,00
Terrine de lapin aux noisettes & figue au vinaigre	2,50
Terrine de poulet à l'estragon	2,00
Terrine maison aux herbes de Provence & confiture d'oignons	2,00
Vitello tonnato	3,00

* peut être servi chaud ou froid

Poissons & fruits de mer

Calamars farcis *	3,00
Ceviche (scampis marinés au citron vert sur oignons, tomates et céleri crus)	2,50
Makis aux deux saumons (fumé et tartare)	2,50
Mousse de maquereau fumé	1,50
Salade d'avocat aux crevettes grises	2,50
Salade de calamars marinés	2,00
Saumon belle-vue	2,50
Saumon fumé	2,50
Tartare de saumon au saumon fumé, crème légère à la ciboulette	3,00
Terrine de truite fumée au concombre	2,00

* peut être servi chaud ou froid

Tartes & Terrines, au Fromage ou aux Légumes

Croquettes d'épinard et feta, sauce yaourt à la menthe *	2,00
Feuilleté au chèvre et figues *	2,00
Gratin d'aubergine et mozzarella *	2,00
Mozzarella & coulis de tomates à l'ail et basilic	2,00
Pâté végétal en croûte	2,00
Pissaladière *	1,50
Tarte aux bettes *	1,50
Tarte aux brocolis et brie *	1,50
Tarte aux épinards, feta et fenouil *	1,50
Tarte aux oignons, roquefort et amandes *	1,50
Tarte de potiron au curry *	1,50
Terrine d'épinard au comté	2,00
Terrine de chèvre à la roquette	2,00
Triangle au fromage, basilic et pignons *	2,00

* peut être servi chaud ou froid

Plats toujours servis chauds

Blanquette de veau et riz	5,00
Brochettes de scampis marinés	3,00
Champignons farcis au beurre d'ail et amandes	2,50
Cuisse de canard confite & lentilles	5,00
Curry d'agneau	5,00
Rôti de porc : sauce moutarde ou sauce aux champignons	4,00
Rôti de veau : sauce à l'oseille ou sauce moutarde ou sauce aux champignons	5,00
Scampis au curry et lait de coco et riz	5,00

Potages

Bisque de crevettes grises	6,00
Crème d'asperges (en saison)	4,00

Crème de lentilles aux épinards & lait de coco.....	4,00
Crème de persil «racine» & ail rôti.....	4,00
Crème de poireaux	4,00
Crème de topinambour	4,00
Crème Saint Germain (petits pois et lardons)	4,00
Gaspacho	4,00
Minestrone	4,00
Soupe à l'oignon	4,00
Soupe à l'oseille	4,00
Soupe aux orties (en saison)	4,00
Soupe crue à la tomate & fenouil à la crème d'amande	4,00
Soupe crue aux avocats & épinards	4,00
Soupe de betterave rouge glacée	4,00
Soupe de concombres à l'estragon	4,00
Soupe de courgettes au pesto	4,00
Soupe de lentilles au cumin	4,00
Soupe de potiron au coulis de marron	4,00
Soupe de potiron au curry & lait de coco	4,00
Soupe de potiron aux lardons	4,00
Soupe de tomates	4,00
Velouté aux deux céleris	4,00
Velouté de brocolis	4,00
Velouté de cerfeuil	4,00
Velouté de champignons des bois.....	6,00
Velouté de chou-fleur	4,00
Velouté de cresson	4,00
Velouté de panais rôti.....	4,00
Velouté de pois cassés	4,00
Velouté de volaille	4,00

Desserts

Dessert servi à table : 4,00 €
Buffet dessert : 3 choix pour 7,00 €

Ballotine aux pommes
Banane flambée à la créole
Bavarois au coco & coulis de framboise
Beignets aux pommes (smoutenbollen)
Brownies au chocolat
Clafoutis aux fruits de saison (pomme, poire, cerise, framboise, fruit de la passion...)
Crème brûlée
Crêpe mikado
Croûte aux framboises (ou fraises, en saison)
Gâteau au citron et noix de coco
Glace maison
Grumble aux pommes
Jalousie (feuilleté aux pommes)
Moelleux au chocolat
Moelleux aux marrons
Mousse au chocolat
Mousse au citron vert
Mousse de framboise
Pie à la rhubarbe
Poire Belle Hélène
Sorbet maison
Tarte amandine aux poires
Tarte au chocolat
Tarte au citron
Tarte au fromage blanc et speculoos
Tarte aux noix ou noix de pécan
Tarte au sucre
Tarte briochée à la rhubarbe ou aux pommes
Tarte fine aux pommes
Tartelette aux fraises (en saison)
Tarte tatin aux pommes ou poires ou bananes
Tiramisu
Tiramisu aux fruits rouges
Tranche de glace maison



L'Étable d'Hôtes

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