L'Étable d'Hôtes

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

Service traiteur :
BUFFET

(À partir de 35 personnes, minimum 12 plats)

une portion = 50 grammes

(Mai 2023)

A l'accueil, vous pouvez proposer des légumes crus ou des zakouskis.
En soirée, vous pouvez aussi proposer des sandwiches, un potage ou des tartes salées.
Pour faire votre choix, consultez la page «Service à la carte».

Réductions enfants
Jusqu'à 12 ans: vous pouvez commander
des "demi-buffets" à demi-prix + 0.50 €

Pain & beurre de ferme sont compris!

Salades, Légumes & féculents

Asperges à la flamande *	4,00
Aubergines farcies au chèvre	4,00
Aubergines marinées	4,00
Carottes à la marocaine	1,50
Carottes rapées	1,25
Caviar d'aubergines	2,00
Champignons farcis au beurre d'ail et amandes *	3,00
Champignons marinés	2,00
Choux blanc au coriandre	1,25
Houmous de betteraves rouges	1,50
Houmous de pois chiches	1,50
Pâtes à la roquette, tomates séchées et pignons	1,50
Poireaux vinaigrette	2,00
Poivrons au basilic	4,00
Pommes de terre «grenailles» rôties aux herbes *	1.25
Ratatouille *	2,00
Roulade de gruyère aux avocats & roquette	3,00
Salade composée (selon saison et inspiration du chef)	1,25
Salade de céleri rave	1,25
Salade de haricots	4,00
Salade de haricots, avocats et crevettes grises	4,00
Salade de lentilles aux curry	1,25
Salade de pois chiche à l'ail	1,25
Salade de pommes de terre	1,25
Salade de tomates et basilic	2,00
Taboulé de chou-fleur	2,00
Taboulé traditionnel	2,50
Tapenade	1,50
Tian de légumes *	2,50

** servi chaud*

Viandes

Boulettes à l'indienne Ⓕ* 2,50
Brochettes de poulet à la libanaise Ⓕ* 2,50
Carpaccio de bœuf Ⓕ 2,50
Crème de foie de volaille Ⓕ 3,00
Cuisse de poulet 100gr Ⓕ * 3,50
Melon au jambon (en saison) 3,00
Pilons de poulet grillés Ⓕ * 4,50
Polpetone (roulade de viande aux omelettes persillées et jambon) Ⓕ 3,00
Rosbif froid Ⓕ 3,50
Roulade de bœuf aux tomates séchées Ⓕ 4,00
Salade de magret de canard fumé & vinaigrette à l'huile de noisettes 4,00
Terrine de lapin aux noisettes & figue au vinaigre Ⓕ 4,00
Terrine de poulet à l'estragon Ⓕ 3,00
Terrine maison aux herbes de Provence & confiture d'oignons Ⓕ 3,00
Terrine médiévale de foie de volaille confit Ⓕ 3,00
Vitello tonnato Ⓕ 5,00

** servi chaud - Ⓕ Fermier*

Poissons & Fruits de mer

Brochette de scampis marinés 50 gr * 2,50
Brochette de scampis marinés 100 gr * 5,00
Ceviche (scampis marinés au citron vert sur oignons, tomates et céleris crus) 3,50
Makis aux deux saumons (fumé et tartare) 3,50
Salade d'avocat aux crevettes grises 3,50
Salade de calamars marinés 3,00
Saumon belle-vue 4,00
Saumon fumé 50 gr 4,00
Saumon fumé 100gr 7,00
Tartare de saumon au saumon fumé, crème légère à la ciboulette 3,00

** servi chaud*

Tartes & Terrines, au Fromage ou aux Légumes

Croquettes d'épinard et feta, sauce yaourt à la menthe * 2,00
Feuilleté au chèvre et figues * 3,00
Gratin d'aubergine et mozzarelle * 3,00
Kefta de tournesol 2,00
Mozzarelle & coulis de tomates à l'ail et basilic 2,50
Pâté végétal en croûte 2,00
Pissaladière * 2,00
Tarte aux bettes * 2,00
Tarte aux brocolis et brie * 2,00
Tarte aux épinards, feta et fenouil * 2,00
Tarte aux oignons, roquefort et amandes * 2,00
Tarte de potiron au curry * 2,00
Terrine d'épinard au comté 2,00
Terrine de chèvre à la roquette 2,00
Triangle au fromage, basilic et pignons * 2,00

** servi chaud*

Plats complets toujours servis chauds

avec 100gr de viande ou poisson et accompagnement d'un féculent : riz, pommes de terre ou purée

Blanquette de veau Ⓕ 7,00
Civet de chevreuil ou marcassin (en saison) 8,00
Cuisse de canard confite & lentilles 7,00
Curry d'agneau Ⓕ 8,00
Curry de poulet aux petits légumes et coco Ⓕ 8,00
Filet de poulet sauce aux champignons Ⓕ 8,00
Rôti de porc : sauce moutarde ou sauce aux champignons Ⓕ 8,00
Rôti de veau : sauce à l'oseille ou sauce moutarde ou sauce aux champignons 100 gr Ⓕ .. 9,00
Scampis au curry et lait de coco 100 gr 8,00

Ⓕ Fermier

Potages

Prix servis en verrines sur buffet ou à table

Bisque de crevettes grises ..... 3,00 ou 7,00
Bouillon thaï aux légumes, algues et vermicelles ..... 2,50 ou 5,00
Bouillon thaï poulet Ⓕ ou crevettes ..... 3,00 ou 7,00

Crème d'asperges (en saison) ..... 3,00 ou 7,00
Crème de lentilles aux épinards & lait de coco..... 2,00 ou 5,00
Crème de persil «racine» & ail rôti..... 2,00 ou 5,00
Crème de poireaux ..... 2,00 ou 5,00
Crème de topinambour ..... 2,00 ou 5,00
Crème Saint Germain (petits pois et lardons) Ⓕ ..... 2,00 ou 5,00
Gaspacho ..... 2,00 ou 5,00
Minestrone ..... 2,00 ou 5,00
Soupe à l'oignon ..... 2,00 ou 5,00
Soupe à l'oseille ..... 2,00 ou 5,00
Soupe aux orties (en saison) ..... 2,00 ou 5,00
Soupe crue à la tomate & fenouil à la crème d'amande ..... 2,00 ou 5,00
Soupe crue aux avocats & épinards ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de betterave rouge glacée ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de concombres à l'estragon ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de courgettes au pesto ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de lentilles au cumin ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de potiron au coulis de marron ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de potiron au curry & lait de coco ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de potiron aux lardons ..... 2,00 ou 5,00
Soupe de tomates ..... 2,00 ou 5,00
Velouté aux deux céleris ..... 2,00 ou 5,00
Velouté de brocolis ..... 2,00 ou 5,00
Velouté de cerfeuil ..... 2,00 ou 5,00
Velouté de champignons des bois..... 3,00 ou 7,00
Velouté de chou-fleur ..... 2,00 ou 5,00
Velouté de cresson ..... 2,00 ou 5,00
Velouté de panais rôti..... 2,00 ou 5,00
Velouté de pois cassés ..... 2,00 ou 5,00
Velouté de volaille Ⓕ ..... 3,00 ou 7,00

Ⓕ *Fermier*

Desserts

Dessert servi à table : 5,00 €
Buffet dessert : 3 choix pour 8,00 € - 4 choix pour 9,50 €

Si vous désirez apporter votre (vos) dessert(s), nous pouvons gérer le service et la vaisselle, moyennant un «droit de dessert» de 2 € / personne

Ballotine aux pommes
Banane flambée à la créole (supplément de glace +1€)
Bavarois au coco & coulis de framboise
Beignets aux pommes (smoutenbollen)
Brownie au chocolat
Clafoutis aux fruits de saison (pomme, poire, cerise, framboise,…)
Crème brûlée
Crêpe mikado
Croûte aux framboises (ou fraises, en saison)
Gâteau au citron et noix de coco
Glace maison (vanille - fraise - framboise - chocolat - moka - speculoos)
Grumble aux pommes (supplément de glace +1€)
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
Tarte tatin aux pommes ou poires ou bananes (+2€) (supplément de glace +1€)
Tiramisu ou Tiramisu aux fruits rouges
Tranche de glace maison

L'Étable d'Hôtes
Rue de Tubize 4b, 1460 Virginal
067.780.670 ~ Manu : 0494.652.753 ~ Gus : 0497.415.421