

Traiteur

Jean-Thomas Hellin

Rue des Chasses 7 - 7618 Taintignies • GSM : 0494/54.36.76

site : www.traiteurjeanthomashellin.com

TVA : BE0809343254 – Belfus : 068-2512024-42

IBAN : BE77068251202442 BIC : GKCCBEBB

Traiteur – Organisateur de banquets

Carte 2020

Chers clients,

C'est avec plaisir que nous vous faisons parvenir nos menus et tarifs.

Le service traiteur peut se faire à emporter, en livraison ou en présence de notre équipe. Nous organisons également vos réceptions et nous pouvons vous fournir ce dont vous avez besoins (tables hautes, tables rondes, chaises, chapiteaux, château gonflable, etc..)

Pour cela, n'hésitez pas à nous demander un devis.

Nos prix s'entendent hors TVA. Nous appliquons 6% de TVA sur les plats en livraison et 12% avec service et 21 % pour les boissons.

Nos prix ne comprennent ni la vaisselle, ni le service.

Notre vaisselle est disponible pour un prix de 0,10 cent la pièce .

Enfin, suite à quelques désagréments rencontrés dernièrement, nous ne servirons plus de plats ne provenant pas de notre maison (amuse-bouches, sorbets, desserts, fromages...).

Nous vous remercions vivement pour votre compréhension.

Toute réservation ne sera prise en compte qu'après versement d'un acompte de 50%.

Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

*Sincères Salutations,
Jean-Thomas et Alexandrine*

Apéritif :

Formule N°1 (durée +/- 1 H) Prix : 8€ h.t.v.a / personne

Service de vos boissons (apéritif et softs)

Zakouskis sélectionnés (3froids et 3 chauds)

Formule N°2 - vin d'honneur (durée +/- 2H – 2H30) Prix : 13 € h.t.v.a / personne

Service de vos boissons (apéritif et softs)

Zakouskis sélectionnés (5 froids et 5 chauds)

La formule N°2 comprend en plus :

Assortiment de légumes crus (chou-fleur, carottes, concombres, tomates cerises) avec sauces.

Brochettes de fruits frais pour clôturer le vin d'honneur

Potages :

- Potage Du Barry (base chou-fleur), • Potage St Germain (base petits pois),
- Potage Crécy (base carottes), • Crème de potiron fenouil au wasabi • Potage tomates,
- Velouté Andalou • Potage Choisy (base légumes blancs et laitue),
- Crème Bressane (base potiron), • Crème de champignons,
- Velouté Agnès Sorel (base volaille), **Prix : 3 € h.t.v.a / personne**

- Crème de céleri rave au saumon fumé et garniture de pomme Granny,
- Crème de chicons et garniture de crevettes grises, • Crème d'asperges,
- Velouté à la tomate/aubergine et beurre de cresson,
- Velouté d'artichaut et dés de foie gras • Velouté d'asperges aux langoustines
- Velouté de moules et crevettes au safran,
- Velouté de brocolis aux bouchées au Roquefort. **Prix : 4 € h.t.v.a / pers**

Entrées froides:

- Tartare de saumon ,jeune pousse, crème au balsamique et huile parfumée 10 € h.t.v.a
- Terrine de volaille et gésiers confits et sa garniture d'asperges vertes, s sauce ciboulette 10 € h.t.v.a
- Aiguillette de saumon rose et terrine aux crevettes grises, émulsion à l'aneth 11 € h.t.v.a
- Terrine de saumon à la mangue et au gingembre 11€ h.t.v.a
- Cannelloni au saumon fumé et a la brousse , jeune légume glacés et vinaigrette acidulée 12€ h.t.v.a
- Gravelax de saumon et émulsion d'Agrumes , œufs de poisson, radis et jeunes pousses 11€ h.t.v.a
- Assiette nordique (saumon fumé, elbot fumé, truite fumée et ½ tomate crevettes grises 13 € h.t.v.a
- Foie gras maison , poires caramélisée , confit au Porto et sa brioche 13 € h.t.v.a
- Salade folle de foie gras et magret de canard, vinaigrette framboisée 14 € h.t.v.a
- Salade de langoustines aux asperges poireaux fris et vinaigrette acidulée 14.5 € h.t.v.a
- Tartare de St Jacques aux agrumes 14.5 € h.t.v.a
- Homard, panacotta de Bisque et sa vinaigrette de Fenouil 17 € h.t.v.a

Entrées chaudes:

• Croustillant de cabillaud, sauce aux crevettes	13 € h.t.v.a
• Saumon à l'unilatéral à la crème de roquette	12.5 € h.t.v.a
• Dos de cabillaud, sa raviole et émulsion aux épinards	13 € h.t.v.a
• Cailles farcie au foie gras et tian de légumes	14.5 € h.t.v.a
• Médaillon de lotte roulée au bacon	15 € h.t.v.a
• Cassolette de paupiettes de lotte à la mangue et lait de coco	15 € h.t.v.a
• Cocotte lutée de St Jacques aux poireaux et gingembre	14 € h.t.v.a
• Cassolette de ris de veau aux morilles	16 € h.t.v.a
• Pavé de lotte sur lit de tagliatelles citronnées, sauce homardine et scampis grillés	15€ h.t.v.a
• Saint-Jacques snackées , mousse de panais à la vanille , jus d'agrumes et carottes	14 € h.t.v.a
• Brochette de st jacques et gambas dés de mangue et sauce champagne	15 € h.t.v.a
• Aûmonière de St Jacques aux petits légumes	15 € h.t.v.a
• Filet de bar à l'orange et son risotto aux légumes	14 € h.t.v.a
• Filets de sole farcis aux écrevisses sur sa julienne de légumes, sauce au Riesling	14,50 € h.t.v.a
• Filets de rougets, choucroute de fenouil à la badiane , carottes aux éclats de fève tonka	14,50 € h.t.v.a
• Duo de sole et saumon avec sauces bicolores	14,50 € h.t.v.a
• Ecrins de crabes à la fondue de poireaux, patates douce et sa sauce aux crustacés	15 € h.t.v.a
• Ravioles de foie gras et sa crème de Morilles	16,5 € h.t.v.a
• Cassolette de Homard aux champignons noirs	18,50 € h.t.v.a
• Pour les enfants, nous vous proposons : croquettes au fromage et salade	5,50 € h.t.v.a

Sorbets (avec ou sans alcool) :

• Champagne	3€ h.t.v.a
• Citron	3 € h.t.v.a
• Citron vert	3 € h.t.v.a
• Fraise	3 € h.t.v.a
• Framboise	3 € h.t.v.a
• Fruits de la passion	3 € h.t.v.a
• Mandarine	3 € h.t.v.a
• Mangue	3 € h.t.v.a
• Poires	3 € h.t.v.a
• Pomme verte	3 € h.t.v.a

Plats consistants :

• Roulade de volaille et sa farce truffée, légumes verts croquant	14 € h.t.v.a
• Filet de porcelet au miel d'acacia, sauce aux fines herbes	13,5 € h.t.v.a
• Suprême de pintadeau à la fine champagne sur son lit de champignons des bois	14 € h.t.v.a
• Filet de pintade farci sous la peau, jus truffé et champignons des bois	15 € h.t.v.a
• Filet de poularde rôti , noix de pécan, anis étoilé et sirop d'érable	15€ h.t.v.a
• Ballotine de Veau au cidre et fruits sec	16 € h.t.v.a
• Mignon de porc Ibérique aux noisette et romarin	16€ h.t.v.a
• Magret de Canard en croûte sauce au porto	16,5 € h.t.v.a.
• Ballotine de faisan au foie gras , purée de salsifis grillés , jus au madère	17 € h.t.v.a
• Rouget aux parfums niçois et crème de courgettes et roquette	16 € h.t.v.a
• Rôti de lotte lardée sur lit de petits légumes et tomates séchées	16,50 € h.t.v.a
• Croustillant de turbot et tourteaux aux champignons sauce au champagne	16.5 € h.t.v.a
• Filet de veau farci aux épinards, sauce persillée	17 € h.t.v.a
• Filet de boeuf irlandais sur lit de champignons, sauce au Porto	19 € h.t.v.a
• Carré d'agneau en croûte de pistaches et sauce à la grenade	19 € h.t.v.a
• Filet de bœuf wellington et sa sauce truffée	19 € h.t.v.a
• Côtes d'agneau et son jus au thym	21 € h.t.v.a

Tous nos plats sont accompagnés avec des légumes de saison et une repasse à l'anglaise est prévue lors du plat principal.

Le pain et le beurre sont prévus à table pendant toute la durée du repas.

En accompagnement au choix : Gratin dauphinois, pomme de terre sarladaise, pomme de terre boulangère, pommes dûchesse , écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, pommes château, croquettes, pomme de terre farcie,

Pour les enfants, nous vous proposons :	
- filet de poulet, ou nuggets compote	7,50 € h.t.v.a
- boulettes sauce tomates	7,50 € h.t.v.a
- Poisson pané tomates	7,50 € h.t.v.a

Fromages :

• Assiette de fromages (assortiment de 4 sortes) et son mesclun de salade	5.5€ h.t.v.a
• Buffet fromages (assortiment de 10 fromages avec différentes sortes de pains et fruits frais)	10,50 € h.t.v.a
• Buffet fromages en plat (assortiment de 14 fromages avec différentes sortes de pains et fruits frais)	15 € h.t.v.a

Desserts :

- Gâteau confectionné avec déco au choix (selon vos goûts) + flambeau avec garniture de crème anglaise, chocolat ou coulis de fruits 6 € h.t.v.a
- Charlotte vanille et fruit rouge 5,5 € h.t.v.a
- Croquant aux deux chocolat et sa tuile aux amandes 5,5 € h.t.v.a
- Poire rôtie sur sa brioche perdue et chocolat chaud 5,5 € h.t.v.a
- Tarte fine aux pommes et à la cannelle et sa boule de glace vanille 5,5 € h.t.v.a
- Tarte tatin de pommes 5,5 € h.t.v.a
- Agneau Pascal avec coulis de fruits rouges 6 € h.t.v.a
- Assiette gourmande 6,5 € h.t.v.a
- Notre buffet de desserts comprenant : tartes aux fruits, gâteaux au chocolat, bavarois aux fruits, bavarois aux 3 chocolats, mousse au chocolat, crème brûlée, crêpes au Grand Marnier + chocolat chaud, assortiments de glaces et sorbets, fruits frais, café , charlotte aux fraises, profiteroles 12 € h.t.v.a

Nos buffets :

Buffet N°1 (minimum 20 personnes)

Saumon fumé, Oeuf farci au crabe, Pêche au thon, Choix de 4 charcuteries, Terrine de campagne, Rôti de porc farci aux abricots et pruneaux, Dinde à l'aigre doux, Légumes de saison (concombres, tomates, salade, carottes râpées, etc), Pomme de terre à la vinaigrette, Pâtes à la Napolitaine, Taboulé à l'Oriental, 3 sauces (mayonnaise, cocktail et tartare maison), Prix : 15 € h.t.v.a / personne

Buffet N°2 (minimum 25 personnes)

1/2 tomate crevettes, Oeuf farci au crabe, Pêche au thon, Saumon fumé et elbot, Choix de 3 charcuteries, Terrine de campagne, Rosbeef, Rôti de porc farci aux abricots et pruneaux, Dinde à l'aigre doux, Légumes de saison (concombres, tomates, salade, carottes râpées, etc), Pomme de terre à la vinaigrette, Pâtes à la Napolitaine, Taboulé à l'Oriental, Salade de riz, 3 sauces (mayonnaise, cocktail et tartare maison), Prix : 18 € h.t.v.a / personne

Buffet N°3 (minimum 25 personnes)

1/2 tomate crevettes, Oeuf farci au crabe, Pêche au thon, Saumon fumé et elbot, Terrine de poisson maison, Choix de 3 charcuteries, Terrine de campagne, Rosbeef, Magret de canard fumé, Jambon italien, Rôti de porc farci aux abricots et pruneaux, Dinde à l'aigre doux, Légumes de saison (concombres, tomates, salade, carottes râpées, etc), Pomme de terre à la vinaigrette, Pâtes au pesto, salade de riz mexicaine, taboulé à l'Oriental, 3 sauces (mayonnaise, cocktail et tartare maison). Prix : 23 € h.t.v.a

Possibilité de rajouts à vos buffets :

- 1/2 saumon « fumé cuit » en Belle-Vue en gelée 35 € h.t.v.a
- Huîtres : 15 € la douzaine h.t.v.a
- Langoustines : 2,5 € h.t.v.a / personne
- 1/2 homard en Belle-Vue : 18 € h.t.v.a

Buffet «poissons» (minimum 20 personnes)

Saumon « fumé cuit » en Belle-Vue en gelée, - Pêche au thon, - Tomate crevettes,
Terrine aux 2 saumons, - Saumon fumé, - Truite fumée, - Œuf farci au crabe, - Langoustines,
Légumes de saison, - Taboulé à l'oriental, - Pâtes à la napolitaine,
3 sauces (mayonnaise, tartare et cocktail)

Prix : 25 € h.t.v.a / personne

*Nous pouvons réaliser sur demande, des barbecues, buffets chauds, cocktail dinatoire, etc.
N'hésitez pas à nous demander un devis.*

Nos Barbecues:

Formule à 13.5 € h.t.v.a / Personne

Jambon grillé sauce miel moutarde (250gr de viande /pers), Salade de pâtes,
Salade de pommes de terre persillées, Taboulé, Crudités, Pain et beurre
Sauces (mayonnaise, cocktail,...)

Formule 15 € h.t.v.a / Personne

-3 viandes (1 saucisse, 1 brochette de bœuf mariné, 1 pilon de poulet ou merguez) (300gr/pers),
Salade de pâtes, Salade de pommes de terre persillées, Taboulé, Crudités, Pain et beurre
-Sauces (mayonnaise, cocktail, ...)

Formule 22€ h.t.v.a / Personne

1 pièce de jambon, 1 steak de bœuf mariné, 1 brochette d'agneau, 1 lard braisé, 1 pilon de poulet,
Salade de pâtes, Salade de pommes de terre persillées, Taboulé, Crudités, Pain et beurre
-Sauces (mayonnaise, cocktail,...)

Formule à 31 € h.t.v.a / Personne

Steak de bœuf mariné, brochette de volaille marinée, mini côte d'agneau, filet de rouget en papillote
brochette de gambas grillée aux épices, Salade de pâtes, Salade de pommes de terre persillées
Taboulé, Crudités, Pain et beurre, Sauces (mayonnaise, cocktail, tartare)