

TRAITEUR MARECHAL

ORGANISATEUR DE BANQUET

Rue de Remersdael, 78 à 4852 Hombourg

087/78.55.33

APERITIF

Apéritif à 7 €

Assortiment de 7 pièces par personne

Apéritif à 10 € (idéal pour les mariages) pour plus de 100 personnes 8,50 €/pers

Assortiment de 10 pièces par personne

Zakouskis froids

Wrap au jambon de parme, roquette et parmesan

Wrap au saumon fumé, concombre à l'aneth

Wrap de poulet, mangue et avocat sauce au yaourt grec

Bruschetta oignons et lardons

Crostini à la tomate et mousse à la truffe

Macaron au foie gras

Macaron au saumon fumé

Assiette de crudités

Praline de foie gras spéculoos et chutney à la mangue et crouton

Tartare de thon ou de saumon, salade de fenouil et mayonnaise au basilic.

Tiramisu aux deux saumons et ciboulette

Tiramisu de crevettes au pesto

Carpaccio de boeuf, roquette et pesto de basilic

Mini ratatouille fromage frais et crumble

Tartare de saumon mariné sur une mousse potagère

Mousse de potiron, chips de légumes

Mousse de petits pois au jambon Serrano

Milles feuilles de pesto de roquette, poivron et courgette grillée

Zakouskis chaud

Samoussa de canard laqué et petit légumes

Samoussa de scampis et basilic
 Pizza feuilletée aux légumes grillés
 Tortilla au chorizo
 Quiche façon tartiflette
 Quiche aux lardons et poireaux
 Quiche au thon et amandes
 Quiche aux scampis et champignons
 Champignon farci au fromage frais
 Brochette de dinde marinée et tartare maison
 Mini croque mozzarella à l'huile de truffe
 Croissant de chèvre à la figue
 Croquette de volaille
 Croquette de fromage de Herve
 Croquette de crevettes
 Champignon frit
 Pruneau au lard farci au bleu sur toast
 Muffin poire et roquefort
 Saumon aux asperges vertes et sauce mousseline
 Scampis sauce à l'orange
 Filet de merlan en pâte kataifi sauce à la sauge
 Scampis grillés aux épices sur salade de mangue et jeunes oignons
 Crème de tomates au basilic
 Crème au fenouil
 Crème de châtaignes
 Crème de champignons à l'huile de truffe
 Crème de poivron jaune au mascarpone

Entrées froides

Gaufre de pomme de terre, saumon fumé, crème fraiche persillée et salade croquante : **9€**
 Tartare d'écrevisses, tomate et avocat, salade de roquette : **9€**
 Rouget grillé sur un carpaccio de tomates, émincé d'olives noires et copeaux de parmesan: **9€**
 Carpaccio de bœuf et salade de roquette: **9€**
 Hure de saumon, sauce moutarde: **8,50 €**
 Salade tiède de ris de veau et copeaux de foie gras cru: **15 €**
 Terrine de pintadeau et foie gras, vinaigre au piment d'espelette et salade folle : **14,50 €**

Salade fraîcheur choux, mangue et scampis grillés: **8,90 €**

Tartare de bœuf ou de thon rouge, mayonnaise au basilic, salade de fenouil et pomme verte : **9,20 €**

Potages

Crème de poivrons jaunes au mascarpone, de cerfeuil, de patate douce, de cresson, de brocoli, de potiron, de Champignons et de tomates Basilique: **2 €**

Crème de fenouil, de volaille aux pleurotes, d'asperges et crème bretonne: **2,10€**

Crème aux petits légumes et sa garniture de saumon: **2,50 €**

Entrées chaudes

Raviole de queues d'écrevisse en deux façons sauce au vadouvan : **11,50€**

Brochette de scampis, tartelette de fenouil confit, fumet de crustacé crémé : **10,20€**

Dos de cabillaud, mousse de céleri et beurre de betterave : **13 €**

Brochette de loup de mer à la pâte kataïfi, beurre blanc à la sauge: **10 €**

Savarin de saumon, sauce mousseline, tagliatelles de courgette, asperge verte en tempura: **9€**

Dos de saumon rôti aux 4 épices, sauce à l'ail des ours, brunoise de légumes croquants : **9€**

Rouget barbet à la provençale, au beurre de poivron rouge: **9 €**

Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce crémée au curry léger, épinards fondus au beurre: **12,50 €**

Brochette de caille désossée et sandwich d'aubergine et mozzarella, beurre de poivron : **9,50 €**

Filet de sandre en croûte de chorizo, mousse de céleri sauce à la cardamome : **12,20 €**

Pastilla de confit de canard, salade de boulgour aux figues et aux herbes : **9,50 €** (possibilité en plat)

Duo de scampis et loup de mer, lasagne aux épinards, sauce à la citronnelle : **9,70 €**

Raviole de petits gris, bouillon de volaille et pleurotes : **12 €**

Sorbets 2, 50€ par personne

Citron, pêche de vigne, pomme...accompagné d'un espuma

Les plats

Filet de canard, sauce au porto, choux de savoie et nems de cuisse de canard confite pomme de terre suédoise : **10€**

Filet de volaille farci à la tomate et mozzarella, sauce à l'ail des ours, pleurotes, jeunes carottes sautées écrasé de pomme de terre: **9,50€**

Filet de pintade cuit avec la peau, crème de ciboulette, croustillant aux légumes oubliés pomme de terre suédoise: **9,20 €**

Croustillant de suprême de volaille farci aux herbes, courgette farcie, carottes sautées et grenaille: **9,50 €**

Filet de canette sauce au romarin, flan de brocoli et légumes de saison, pomme de terre duchesse: **10 €**

Cuberole d'irlandais sauce échalote, Tomate aux herbes, courgette sautée aux épices, gâteau de gratin dauphinois : **15 €**

Mignon de porc sauce miel et thym, trilogie de salsifis et brochette de rosti: **9 €**

Filet de veau aux morilles, Chicons braisé et pomme de terre suédoise: **13,50 €**

Couronne d'agneau en croûte d'herbe, tian d'aubergine, courgette, tomate et gratins : **13,50 €**

Noix de joue de porc confite, mousseline de patate douce, brunoise de carotte et céleri poêlé : **9,50 €**

Dessert

Fondant au chocolat, pomme caramélisée et glace vanille: **4,50 €**

Pain perdu, poire pochée sauce lacquemant : **4,50 €**

Soupe de fruits à la menthe, boule de glace vanille et croustillant en pâte kataif: **4,20€**

Assortiment du chef (ex : crème brûlée, fondant au chocolat Brunoise de fraises et mousse de pistache): **6 €**

Crumble, fraises et rhubarbe crème de mascarpone : **4,50 €**

Entremet chocolat, mangue en espuma et brunoise : **4,50€**

Sablé breton façon pina colada (ananas flambé, sorbet coco/citron et chantilly citron) : **4,50 €**

Soupe de fraise, croustillant au crémeux citron, sorbet citron menthe : **4,50 €**

Rocher au chocolat, duo crémeux framboise et vanille : **4,50 €**

Tartelette de framboise au chocolat blanc et glace au lait d'amande : **4,50€**

Buffet froid

Buffet campagnard : 17€ par personne

Jambon à l'os

Brochette de melon et jambon de parme(en saison)

Pilon de poulet

Pain de viande artisanal

Roulade de dinde aux champignons

Charcuteries (boudin, saucisson, salami)

Salade de pomme de terre

Salade de pâtes au pesto, courgette et tomates marinée

Salade d'œufs

Salade de tomate cerise, concombre et feta

Salade de choux chinois aux dés de pommes

Salade de choux blanc, noix de cajou et raisins blancs

Salade de carotte

Salade de concombre à l'estragon

Sauce cocktail et tartare artisanale

Prix hors TVA et hors service

La corbeille du boulanger

Buffet poissons : 18€ par personne

Saumon belle vue

Saumon mariné à l'aneth

Terrine de trois poissons

Petites tomates Crevettes

Pêche au thon

Mousse de truite fumée et salade de fenouil et pomme verte

Salade de tomate cerise, concombre et feta

Salade de pâtes au pesto, courgette et tomates marinée

Salade d'œufs

Salade de chou chinois aux dés de pommes

Salade de chou blanc, noix de cajou et raisins blancs

Salade de carotte

Salade de concombre à l'estragon

Sauce cocktail et tartare artisanale

La corbeille du boulanger

Buffet campagnard et poissons : 22€ par personne

Jambon à l'os

Brochette de melon et jambon de parme

Pain de viande artisanal

Roulade de dinde aux champignons

Charcuteries (boudin, saucisson, salami)

Saumon mariné à l'aneth

Terrine de trois poissons

Petites tomates Crevettes

Pêche au thon ou Mousse de truite fumée et salade de fenouil et pomme verte

Salade de pomme de terre

Salade de pâtes au pesto, courgette et tomates marinée

Salade d'œufs

Salade de tomate cerise, concombre et feta

Salade de chou chinois aux dés de pommes

Salade de chou blanc, noix de cajou et raisins blancs

Salade de carotte

Salade de concombre à l'estragon

Sauce cocktail et tartare artisanale

La corbeille du boulanger

Buffet chaud

Choix de 2 viandes, 2 légumes et 2 féculent : 15 € par personne

Choix de 1 viande, 2 légumes, 1 féculent : 13€ par personne

Filet de dinde farci, sauce au porto

Suprême de volaille à l'échalote aux champignons

Jambon à l'os sauce au madère

Mignon de porc aux morilles (supplément 1€)

Carré de porc aux pickles

Canard mariné à l'aigre doux

Suprême de volaille fumée, Boulgour de figue et jeunes oignons

Poêlée de légumes

Gratins de légumes

Sandwich d'aubergine, tomatade et mozzarella.

Flan de courgette

Courgettes farcies et carottes sautées

Salade et crudité

Grenailles

Gratin dauphinois

Rösti

Dés de pomme de terre sautée au romarin

Tagliatelles sautées aux petits légumes et pesto

Buffet poisson et buffet chaud : 25 € par personne (22€ à partir de 100 personnes)

Buffet varié***Choix de 2 buffets : 15 € par personne******Choix de 3 buffets : 16,50€ par personne***

Tortillas, viande hachée, cheddar râpé et crudités.

Pitta, poulet, crudités, ananas, feta...

La traditionnelle paëlla

Pâtes aux choix (2 sortes)

Moussaka

Tartiflette

Bahmi

Couscous

Buffet de pâtes***Choix de 3 sortes: 12,50 € par personne***

Pennes du chef (jambon, tomate, crème)

Tortellinis aux olives noires et tomates marinées

Farfales aux deux saumons, brocoli

Coquillettes aux scampis, jambon de Bayonne, champignons et huile de truffe.

Spaghettis bolognaise

Spaghettis carbonara

Macaronis jambon fromage

Macaronis à l'indienne

Gnocchis sauce au bleu légèrement tomatée

Lasagnes

Grillades***Prix: 17 € par personne***

Saucisses, boudins, porc mariné, dindes marinée, brochettes de bœuf (3 pièces par personne)

Brochettes de scampis et papillotes de poisson (supplément de 2 €)

(Magret de canard, agneau: supplément (supplément de 2 €)

Salade de pâtes au pesto, pancetta et copeaux de parmesan

Salade de pommes de terre, échalotes et ciboulette

Taboulé à la menthe

Prix hors TVA et hors service

Salade de choux, raisins sec et cacahuètes

Salade de concombre à l'estragon

Salade de carottes

Salade aux œufs

Salade de tomates

Salade de melon, mozzarella et piment doux

Salade de haricots et lardons

Sauce cocktail et tartare

Choix de pain

Buffet dessert

Choix de 4 desserts (2,5 pièces par personne): 5,50 € par personne

Choix de 5 desserts (3 pièces par personne): 6,50 € par personne

Tiramisu au spéculoos ou cookies

Compotée de fraise et rhubarbe, crème de mascarpone

Bavarois de fruits rouge, coco et crumble

Mini crème brûlée

Fondant aux chocolats et crème anglaise

Petits choux à la crème

Salade de fruits

Crêpe et sa garniture

Pomme cannelle et crumble

Petit gâteau croquant aux chocolats

Mousse de pistache et framboise

Dôme chocolat, brownies et insert vanille.

Melo cake revisité

Verrines exotiques façon pina colada

Tartelette aux caramel beurre salé et noix

Tartelette ananas et crèmeux citron

Tartelette citron meringuée

Supplément pour moins de 20 personnes : + 2€ /pers.

Livraison de buffet chaud pour moins de 20 personnes : + 1 €/pers. + frais de livraison.

Prix hors TVA et hors service

POUR VOS SOIREES

Sandwich bar : 8 € par personne - pour plus de 100 personnes 7 €/pers

Salade de saumon

Salade de thon

Salade de volailles hawaïenne

Salade de jambon et poireaux

Filet américain

Tranches de brie et gouda

Plateau de charcuterie

Assortiment de garnitures et crudités

Choix de pain

Sauces

Buffet de 3 sortes de pâtes au choix (servis dans des cornets) 8 € par personne

Pennes du chef, Tortellinis, farfales au saumon, coquillettes aux scampis, Spaghettis bolognaise, penne carbonara....

Miches garnies avec assortiment de salade: 1,30 €/pièce

Parisiennes garnies fermées Dagobert, napolitain, assortiment de salade : 1,40 €/pièce

En service : 5 sortes au choix : 9,50 €/pers. 8,50 € à partir de 100 personnes

Pizza maison

Croque monsieur

Panini saumon

Paninis mozzarella jambon de parme et pesto

Frites

Pâtes au choix

Petit pain saucisse grillée

Cheese burger

Soupe à l'oignon : 2 € par personne avec fromage

Soupe à la choucroute : 2,50 € par personne