



L'Étable d'Hôtes

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

Service traiteur : BUFFET (minimum 12 plats)

(Janvier 2017)

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

Asperges à la flamande *	3,00
Aubergines farcies au chèvre	2,00
Aubergines marinées	1,50
Carottes à la marocaine	1,00
Carottes rapées	1,00
Caviar d'aubergines	1,50
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	1,50
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
Salade d'avocat aux crevettes grises	2,50
Salade de calamars marinés	2,00
Saumon belle-vue	2,50
Saumon fumé	3,50
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 *	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

* peut être servi chaud ou froid

Plats toujours servis chauds

Blanquette de veau et riz	5,00
Brochettes de scampis marinés 50 gr	2,00
Brochettes de scampis marinés 100 gr	3,50
Champignons farcis au beurre d'ail et amandes	2,50
Cuisse de canard confite & lentilles	6,00
Curry d'agneau	6,00
Rôti de porc : sauce moutarde ou sauce aux champignons	5,00
Rôti de veau : sauce à l'oseille ou sauce moutarde ou sauce aux champignons	7,00
Scampis au curry et lait de coco et riz	6,00

Potages

Bisque de crevettes grises	6,00
Crème d'asperges (en saison)	6,00
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 € - 4 choix pour 8,50 €

- Ballotine aux pommes
- Banane flambée à la créole (supplément de glace +1€)
- 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 (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
- Tartelette aux fraises (en saison)
- Tarte tatin aux pommes ou poires ou bananes
(+2€) (supplément de glace +1€)
- 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