

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Volailles- Gibiers – Fromages – Foie Gras



1937

Rue Des Ecomines, 10

4900 SPA

Tél : (0032) (0)87 / 77. 18. 15

Fax : (0032) (0)87 / 77. 44. 59.

e-mail : gueres@skynet.be

site : <http://www.gueres.be>

Spécialités de la maison :

« **Le valeureux** » (Grande pièce de viande de bœuf très tendre aux 7 poivres)

« **Merguez** » 100 % agneau et épice orientale

Nos petites côtes de porcelet (saumurées et légèrement fumées)

Folder Barbecue

Année 2011



L'occasion de faire la fête

PROPOSITIONS DE BARBECUES A EMPORTER EN NOTRE MAGAGIN

Tous ces tarifs s'entendent prix à emporter en notre magasin

Frais de livraison : minimum 25 € et caution des plats entre 25 et 50 € en fonction du nombre de personnes

Proposition « Apéritif »

3,30 euro/pers.

Assortiment de boudins, saucisses, et merguez + sauce **ou,**

Assortiment de bruschettas aux fromages frais et tomates, au pesto, à l'huile d'olives **ou,**

Assortiment de pains grillés aux tapenades méditerranéennes

Proposition « Entrées »

9,00 euros/pers.

Brochette de scampis et de St Jacques **Ou**

Papillote de poissons et crustacés, sauce hollandaise **Ou**

Buffet froid en entrée

Moules au foin, gambas grillées, palourdes épicées, 1/2 homard braisé Px du jour

Proposition « Extra Mixed Grill » + salade bar :

15,50 € /pers.

Assortiment de viandes de première qualité :

- Le Grand Gigot d'agneau mariné au thym (à trancher à la minute)
- Le « Valeureux » **Spécialité Maison** (grande pièce de bœuf très tendre aux 7 poivres),
- Le Grand filet de dinde mariné à l'exotique
- Côte de porcelet saumurée et légèrement fumée

Proposition « Mixed Grill » épicé + salade bar:

11,90 €/pers

- **Mixed-grill** : 4 sortes de viandes assaisonnées
(Côtes d'agneau, filet de porc, mini steak, filet de volaille)

Proposition « Mixed Grill » nature + salade bar :

11,40 €/pers

- **Mixed-grill** : 4 sortes de viandes natures
(Côtes d'agneau, filet de porc, mini steak, filet de volaille)

Proposition « Cochonnailles » + salade bar:

10,50 €/pers

- Tranchette de noix de porc
- Un ribbs précuit et mariné

- Une saucisse ardennaise
- Côte de porcelet saumurée et légèrement fumée

Proposition « Volaille » + salade bar : **10.00 €/pers.**

- Un pilon de poulet mariné
- Une brochette de dinde
- Une saucisse de campagne

Proposition «brochette bœuf» + salade bar: **10.00 €/pers.**

- 1 brochette de boeuf nature ou marinée (+- 200 gr)
- + 1 saucisse ardennaise (150 gr)

Proposition «brochette» + salade bar : **9,00€ /pers.**

- 1 brochette de dinde ou de porc nature ou marinée (+- 200 gr)
- + 1 saucisse ardennaise (150 gr)

Tous ces barbecues sont accompagnés du **salade bar** se composant comme suit :

Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix +1/3 de baguette et mini beurre (5.50 € / pers)

Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités (5.90 € / pers)

Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, pommes de terre pétées, taboulé, 3 sauces froides, 1/3 de baguette, mini beurre (cocktail, tartare, sauce béarnaise)

Papillotes de légumes en chaud (ratatouille)	: + 2,50 €
Gratin dauphinois	+ 2.00 €/ pers
Gratin d'aubergines	+ 2.00 €/ pers
Artichauts grillés à l'huile d'olives	+ 2.50 € / pers

Proposition « enfants »: **4,90 euro / pers**

- 1 saucisse
- 1 pilon de poulet mariné ou nature
- ½ Salade bar (carottes, salade mayo, salade de pâtes, pommes pétées, tomates, ketchup)

Au Choix :

Brochette de porc ou dinde nature	2,80 euro
Brochette de bœuf nature	3,80 euro
Boudin blanc	+/- 1,15 euro
Saucisse de campagne	+/-1,15 euro

Sauces (en supplément) :

- Sauces à réchauffer (provençale, poivre vert, béarnaise, champignons, estragon...)
1.60 euros/pers.
- Sauces froides (Aïoli, cocktail, curry, tartare, barbecue, St vincent ...)
0.90 euros/pers.

FORMULES DE BARBECUES LIVRES DANS UN RAYON DE 15 KMS

*Tous ces tarifs s'entendent prix livrés dans un rayon de 15 kms de Spa
Caution des plats entre 25 et 50 € en fonction du nombre de personnes*

Matériel compris dans ces formules :

- Barbecue, bois, charbon de bois, allume feu
- Bains marie
- Ustensiles de cuisson, planches à découper
- Nappage pour le salade bar
- Vaisselle et couverts (jetable pour la formule Relax et en dur pour les autres formules)
- Set de tables et serviettes en papier (pour la formule Relax)
- Nappage et serviettes en papier (pour les autres formules)

Formule « Relax » 17,00 € / pers hors service

Pour le repas :

- *Brochette de volaille marinée*
- *Côte d'agneau*
- *Saucisse*
- *Salade bar*
- *Pain et beurre*

Dessert : + 2 €/personne

Formule « Sympa » 25,00 € / pers hors service

Pour le repas :

- *Tournedos de bœuf épicé*
- *Blanc de volaille mariné*
- *Côte de porcelet*
- *Chipolata*
- *Merguez*
- *Salade bar*
- *Pain et beurre*

Pour le dessert : au choix :

- *Mousse au chocolat ou mousse aux fruits, ou tarte, ou sabayon, ou mignardises*

Formule « Petit gourmet » 32,00 € / pers hors service

Pour le repas :

- *Tournedos de bœuf épicé, blanc de volaille mariné,*
- *Côte de porcelet, chipolata,*
- *Merguez*
- *Salade bar, pain et beurre*

Pour le dessert : au choix :

- *Mousse au chocolat, ou tarte, ou sabayon, ou mignardises*

+ **Forfait boissons : ½ de vin, eaux de spa, softs**

Formule « Grand gourmet » 40,00 €/pers service compris

Service : prévu 6 heures maximum, au-delà 12 €/heure/serveur

Apéritif :

- o *Assortiment de petits boudins et de petites saucisses, merguez etc... présentés sur plats avec dentelles et pics*
- o *Sangria aux fruits frais (2 verres par personne) et Jus d'orange,*

Pour le repas : le barbecue:

- *Valeureux (grande pièce de bœuf très tendre)*
- *Gigot d'agneau*
- *Grande pièce de dinde marinée*
- *Côte de porcelet*
 - o *Vin rouge : (1/2 btle / pers)*
 - o *Eaux de Spa*

Dessert à choisir + café :

Pâtisseries de la région , flan ,mousse au chocolat, Mignardises...

Tous ces barbecues sont accompagnés du **salade bar se composant comme suit :**

Si moins de 20 personnes : 5 sortes de crudités maison au choix

Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités

Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, pommes de terre péteées, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce béarnaise)

Papillotes de légumes en chaud (ratatouille) : + 2,50 €

Papillotes de poissons aux petits légumes : + 4,50 €

Formules enfants : moitié prix sur le tarif normal avec un maximum de 15 € par enfant

Formule « Mixte 1 » 34,00 €/pers hors service

En entrée choix entre :

1.- Le buffet froid « entrées »

Brochettes de scampis aux fruits
Saumon fumé maison tranché
Assortiment de pâtés de poissons maison
Assortiment de pâtés artisanaux de la région
Cobourg fumé et son melon
Salade de carottes, salade verte aux tomates et sa vinaigrette,
Deux sauces (cocktail et tartare)

2.- Le buffet froid Italien « entrées »

Jambon Italien et son melon
Tomates mozzarella
Assortiment de charcuteries italiennes (Pancetta, sorpressa...)
Brochettes de scampis aux fruits frais
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et cressonnette
Pâté toscan
Salade de carottes, salade verte aux tomates et sa vinaigrette,
Deux sauces (cocktail et tartare)

Pour le repas :

- *Tournedos de bœuf épicé*
- *Blanc de volaille mariné*
- *Côte de porcelet*
- *Chipolata*
- *Merguez*
- *Salade bar*
- *Pain et beurre*

Pour le dessert : au choix :

- *Mousse au chocolat*
- *Tartes de Tancremont*
- *Sabayon aux fruits rouges*
- *Mignardises ...*

Formule « Mixte 2 » 45,00 € / pers service compris

Service : prévu 6 heures maximum, au-delà 12 €/heure/serveur

En entrée choix entre :

1.- Le buffet froid « entrées » et 2.- Le buffet froid Italien « entrées »

Pour le repas :

- Valeureux (grande pièce de bœuf)
 - Gigot d'agneau
 - Grande pièce de dinde marinée
 - Côte de porcelet
-
- Vin rouge : (1/2 btle / pers)
 - Eaux de Spa

Dessert à choisir + café :

Pâtisseries de la région , flan ,mousse au chocolat, Mignardises ...

Spécialité : Méchoui « traditionnel » avec un agneau entier à la broche dès 20 € / pers
Couscous, agneaux, merguez, bouillon de légumes, semoule... Thé tradition...cuisson...

- *Toutes nos saucisses sont fabriquées « Maison » et de façon artisanale.*
- *Nos différents plats sont garnis et se composent exclusivement de produits et légumes frais .*
- *Frais de livraison minimum 25 Euros*
- *Paiement comptant à la livraison au plus tard*
- *Caution des plats : 25 à 50 Euros selon le nombre*
- *Minimum 6 personnes pour les buffets*
- *Tous nos prix s'entendent TVA comprise et sont sujets à modification sans préavis*
- *Possibilité de location de barbecues et de mini tonnelles*
- *Nettoyage/remise en ordre : à partir de 50 euros*

N'oubliez pas de réserver...

Bon appétit