

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Volailles- Gibiers – Fromages – Foie Gras



1937

Rue Des Ecomines, 10

4900 SPA

Tél : (0032) 087 / 77. 18. 15

Fax : (0032) 087 / 77. 44. 59.

e-mail : gueres@skynet.be

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

Folder Buffets Froids

Spécialités :

Notre jambon maison sur griffe (un délice !!!)

Notre pâté de Spa et pâté à la Bobeline

Notre saumon fumé dans nos ateliers tranché main

Notre Tête de veau à la tête à l'ancienne (rare et délicieuse...)



Année 2011

L'occasion de faire la fête



Quelques Spécialités

<i>L'assortiment de zakouskis froids</i> (Mousse de crabe, thon, américain, poulet curry, saumon fumé, crevettes roses, fromage blanc, jambon de parme ...)	0.80€ /pce
<i>L'assortiment de zakouskis chauds</i> (mini feuilleté poulet, escargots, scampis, pizzas, quiches, croques, fromages, rouleaux asiatiques, croquettes fromages...)	0.80€ /pce
<i>Cuillères apéritives froides</i> (terrines de poissons, rillettes, pâtés, taboulé, crevettes, saumon fumé...)	0,80 €/pce (Caution de 1,50 €/ pour la cuillère)
<i>Verrines jetables</i> (Assortiment de petites mises en bouche présentées dans des petits verres et bols transparents)	1,60 €/pièce
<i>Petits bols en faïence</i> (Mini potage, crème tomates, bisque, cresson, potirons, Asperges, champignons) (Caution de 1,50 €/pièce)	0,80 €/pièce
<i>Verrines en verres</i> (crevettes et taboulé, mousse de foie et pêches, foie gras, salade de harengs, carpaccio de bœuf ...) (Caution de 1,50 €/pièce)	2,25€/pièce
<i>Buissons surprises</i> (minimum 10 personnes)	à partir de 0,70 €/personne
<i>Paniers de crudités</i> (minimum 10 personnes)	à partir de 0,50 €/personne
<i>L'assortiment de mignardises</i>	à partir de 0,90 €/pièce
<i>Mignardises artisanales de chez Jean-Philippe Darcis</i>	à partir de 1,60 €/pièce
<i>Sandwich fermé</i>	1,25€/ pce
<i>1/2 sandwich garni</i> (crabe, thon, usa, saumon fumé, ...)	1,30 € / pce
<i>1/2 parisienne garnie</i>	1,15 €/ pce
<i>La planche de pains à découvrir :</i> (chiabatta, pains italiens, pains aux potirons...)	8,30 € / pers
<i>L'assortiment du boulanger :</i> (6 petits multi pains semi ouverts, avec du saumon fumé à l'aneth, salade de scampis aux agrumes, jambon italien et cressonnette, poulet hawaï, tartare de jambon de dinde, fromage aux fines herbes et aux radis rouges)	11,70 €/pers
<i>Le pain campagnard « surprise » garni : petits triangles de pains farcis surprises</i>	
* 1 kg (5 pers) à 17 €	
* 3 kgs (12pers) à 35 €	
<i>Pour vos idées cadeaux :</i>	<i>paniers garnis à partir de 15€</i>
(Assortiment de pâtés et charcuteries de la région, et produits de la région)	
<i>Corbeille de fruits</i>	à partir de 25 €

Nos formules apéritives

Formule « Evasion »

6.50 € / pers

- Assortiment de 4 zakouskis chauds
- 2 verrines froides jetables
- 1 mini potage au choix ou gazpacho
- Panier de crudités et sauce
- Petits salés et olives
- Mini serviettes apéritives et plats avec dentelles, paniers, mini bols sur demande

Formule « Party »

9.50 € / pers

- Assortiment de 3 zakouskis chauds
- Assortiment de 3 zakouskis froids
- 2 verrines froides
- 2 cuillères apéritives froides
- 1 mini potage ou gaspacho
- Panier de crudités et sauce
- Buissons surprises de salaisons, fruits, ...
- Petits salés et olives
- Mini serviettes apéritives et plats avec dentelles, paniers, mini bols sur demande

Formule « grill »

3.50 € / pers

- Assortiment de mini saucisses, boudins, merguez, 2 sauces froides
- Panier de crudités et sauce
- Petits salés et olives
- Mini serviettes apéritives et plats avec dentelles, paniers, mini bols sur demande

Formule « Sucrées Salées »

8.00 € / pers

- Assortiment de 3 zakouskis froids
- 2 verrines froides jetables
- Petits salés et olives
- Assortiment de 3 mignardises sucrées
- Mini serviettes apéritives et plats avec dentelles, paniers, mini bols sur demande

Prix ne comprenant pas le service : prévoir pour un apéritif +- 1 serveur pour 25 personnes avec un minimum de 2 serveurs au tarif de 12 € / heure / serveur

Possibilité de location de tables hautes avec nappages et napperons de couleurs (1 table haute nappée 15 €/pce)

Nos Champagnes, Mousseux, Cava, Vins, ... tarifs sur demande

Nos Buffets froids

Buffet « Petit déjeuner français »

4,75 euros /

pers

- Petits pains au chocolat,
- Croissants natures
- Viennoiseries

Plus copieux

Petit déjeuner français, plus :

9,00 euros/pers

- Assortiment de petits pains, et pains multi céréales, gris, blanc
- Beurre, confitures, sirop de Liège, chocolat à tartiner
- Assortiment de charcuterie (jambon à l'os, saucisson au jambon, salami)
- Assortiment de fromages (brie, maredsous, gouda...)
- Assortiment de céréales,

Possibilité de rajouter : (supplément de 3,50 €/pers)

- Omelettes,
- Œufs brouillés
- Œufs durs ou à la coque

Boissons : (supplément de 5,50 €/pers.)

- eau plate, eau pétillante
- jus d'orange
- thé, café, lait, chocolat chaud

Pause café

4,50 euros / pers

- barres céréales vitaminées
- assortiment de gaufres
- panier de fruits frais
- café, thé, lait, sucre
- jus d'orange

Cérémonie « enterrement »

7,50 euros / pers

- 3 sandwiches fermés
- 1 miche au beurre
- Café, thé, lait, sucre
- Biscuits secs

Nos prix s'entendent hors service et hors matériel (assiettes, couverts, verres, nappage, serviettes)

Le buffet froid « entrées »

9,00 euros/pers

Brochettes de scampis aux fruits

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

Le buffet froid Italien « entrées »

9,00 euros/pers

Jambon Italien et son melon

Tomates mozzarellas

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, salade de pâtes

Deux sauces (cocktail et tartare)

Cocktail Dînatoire

8,90 euros / pers

Présenté sur plats avec dentelles

3 Parisiennes garnies (salade de crabe, salade de thon, saumon fumé, américain, jambon, fromage, salami...)

- 3 Zakouskis chauds (mini quiches, mini pizzas, mini loempias, mini scampis frits, mini vidés...)
- 3 Zakouskis froids (salade de crabe, thon, poulet curry, mousse de canard, saumon fumé, fromage aux fines herbes...)
- panier de crudités et sauces

Possibilité de variante :

mignardises sucrées et fruitées, buissons de brochettes de salaisons aux fruits, cuillères apéritives, etc...

Boissons :

Forfait softs : à partir de 5.50 €/personne

Forfait softs + vins : à partir de 7 €/personne

Le Sandwich-Bar

8,00 euros / pers

Salade de thon
Salade de crabe
Salade Pita
Salade de poulet
Filet américain préparé
Saucisson au jambon
Jambon maison , charcuterie fumée
Salami maison ,
Gouda en tranches présenté sur plat
Cornichons, oignons, beurre, sauce moutarde, mayonnaise
Salade verte, tomates en rondelles et œufs cuits durs en rondelles
Assortiment de 4 petits pains (gris, blancs, multi céréales, ...)

Possibilité de rajouter :

Salade de concombres	1,00 €/ pers
Saumon fumé en tranches	1.60 €/ pers
Salade de viandes	1,00 € / pers
Salade de tomates	1,00 € / pers

Salade bar tradition :

5,90 €/pers

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

Si plus de 20 personnes : 8 sortes de crudités fraîches

Carottes, céleri, salade de concombres, salade de tomates, salade mixte et sa vinaigrette, salade de pâtes, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)

Le Buffet De Campagne

8.00 euros / pers

- Boudin blanc, boudin noir
- Saucisson au jambon
- Salami
- ½ œuf dur
- Jambon à l'os
- ½ tranche de pain de viande
- Pilon de poulet mariné
- Tranche de noix fumée
- Salade de carottes, céleri, salade de pommes de terre, ¼ tomate, mayonnaise, salade verte vinaigrette, moutarde,

Le Buffet Du Ferroir

10,00 euros / pers

- Saumon fumé artisanal
- La terrine de poissons
- ½ Œuf mimosa

- *Palette de boudins*
- *Rosbif braisé aux 7 poivres*
- *Rôti de porc aux herbes*
- *Jambon à l'os*
- *½ tranche de pâté de la région*
- *La farandole de volaille rôtie*
- *Tranche de jambon d'Ardennes*

Salade bar tradition :

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, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)

Le Buffet des Saveurs

11,50 euros / pers

- *Tomate aux crevettes roses*
- *Assortiment de pâtés de poissons*
- *Saumon fumé artisanal*
- *Pêche au thon*
- *Rosbif braisé aux 7 poivres*
- *Rôti de porc aux herbes*
- *Boudin blanc*
- *Pâté de nos Fagnes*
- *Roulade de Jambon maison aux légumes de saison*
- *Charcuterie fumée*
- *½ Œuf mimosa*

Salade bar tradition :

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, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)

Le Buffet des Bobelins

13,90 euros / pers

- *Saumon Bellevue mariné aux épices orientales*
- *Gambas grillées*
- *½ Œufs mimosa*
- *Assortiment de pâtés de poissons*
- *Filet de truite fumé, elbot fumé*
- *Jambon à l'os cuit au four*
- *Assortiment de pâtés artisanaux de la région*
- *Rosbif braisé aux 7 poivres*
- *Pilon de poulet mariné au miel d'acacia*

➤ *Jambon d'Ardenne et son melon*

Salade bar tradition :

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, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)*

Le Buffet des Aqualiens

16,00 euros/pers

- *Brochettes de scampis aux fruits*
- *Saumon fumé sauce aigrette*
- *Saumon Bellevue mariné aux épices orientales*
- *Tomates océanes (riz + crustacés)*
- *Jambon de dinde aux fines herbes*
- *Rosbif braisé aux 7 poivres*
- *Jambon fumé et son melon*
- *Poitrine dijonnaise*
- *Tomates / mozzarella et olives*
- *Hure de volaille et ses légumes*

Salade bar tradition :

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, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)*

Le Buffet « Prestige »

20,00 euros/pers.

- *1/2 homard à la parisienne*
- *Saumon Bellevue*
- *Orange au crabe*
- *Saumon fumé et ses crevettes grises*
- *Filet de sole hawaïen*
- *Cobourg fumé et son melon*
- *Jambon à l'os*
- *Eventail de poulet braisé aux épices*
- *Pâté en croûte*
- *Rosbif braisé aux 7 poivres*
- *Aiguillettes de canard fumé*
- **Salade bar tradition :**
- *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, salade de pommes de terre à l'ancienne, taboulé, 3 sauces froides (cocktail, tartare, sauce « Vincent »)*

Possibilité de rajouter :

Tomates crevettes roses	2.20 € / pers	
Tomates crevettes grises	px du jour / pers	
Huîtres fines claires (creuses)	px du jour / pièce	
Saumon Bellevue	2.20 € /pers	
Pâté de poissons aux trois couleurs	2.20 € / pers	
Saumon fumé en tranches	2.20 € / pers	
Buisson d'écrevisses	3.00 €/pers	
Elbot fumé	2,50€/pers	
Pilon de poulet rôti au miel	1.90 € / pers	
Jambon maison artisanal sur griffe prix au poids (+- 5,5 kg)	13.49 € / kg	(min 30 pers)
½ Œuf mimosas	1,20 € / pers	

L'assortiment de Pains & beurre pour buffet 1,25 € /pers

Epis, tresses, couronnes (min 20 pers), parisiennes grises et multi céréales

Demie baguette + beurre 0,70 €/pers

2 Parisiennes (1 grise + 1 blanche) + beurre 0.90 € / pers

Le Buffet Enfants 4,90 euros/pers.

Saucisson au jambon

Salami

Boudin blanc

Roulade de jambon à la macédoine de légumes

Jambon de dinde

½ œuf dur

Carottes, salade de pâtes, salade de tomates, mayonnaise

Le Buffet Fromages des « trois pays » (en plat) 8,00 euros/pers.

1 plateau de fromages français (brie, Grand St désir, munster, fromage de chèvre aux 4 épices)

1 plateau de fromages méditerranéens (latur, siciliano au poivre, manchego, gorgonzola)

1 plateau de fromages belges (crameux, tomme de Stavelot, vieil Aubel, comté vagne d'or)

Raisins, noix, morceaux de pommes, sirop de Liège

Salade verte avec sa vinaigrette

Plateau de fromages présenté avec raisins, noix, sirop, (en dessert)

Entre 3 et 6 sortes de fromages

4,00 €/pers

DESSERTS

Assortiment de rouelles de Tancremont : une roue pour +/- 12 personnes

Abricot, corin, crème, œufs, pommes, maquée, riz, vauchon, sucre, cassonade, cerises

Riz macarons, rhubarbe, prunes, **à partir de 20,00 € soit 1,70 €/personne**

Fraises, fruits des bois, ananas, brésilienne et Mont blanc, framboises et myrtilles

à partir de 26,00 € soit 2,20 €/personne

Assortiment de plateau de mignardises sucrées, fruitées chocolatées : (nous vous conseillons un minimum de 3 pièces par personne:

Assortiment de base « classique »

0.90 €/pièce

Mignardises individuelles de chez J.PH Darcis

1,70 €/pièce

Desserts au choix : individuels de chez Darcis :

4,20 €/pièce

mil'ending (bavarois mousse au chocolat au lait d'amande)

rumba (bavarois avec sabayon de mousse au chocolat au lait)

tentation (bavarois de mousse au chocolat pur et framboises)

nashville (bavarois de mousse au chocolat sabayon à l'orange)

île noire (bavarois de mousse au chocolat fondant)

Pièce montée en gâteau de chez Darcis :

5,90 €/pièce

Desserts maison :

1,90 €/pièce

mousse au chocolat, mousse aux fruits

flan

crème brûlée

sabayon aux fruits rouges

Desserts au choix ou en assortiment :

Bavarois, javanais, tiramissu, fruits de la passion, misérable

Etc..

2,90 €/pièce

Glaces de chez Gilfi :

Pièce montée 2 goûts au choix selon votre thème

Avec coulis de fruits rouges

4,00 €.pers

Plateau de fromages présenté avec raisins, noix, sirop, (en dessert)

Entre 3 et 6 sortes de fromages

4,00 €/pers

Assiettes Froides

Assiette froide de charcuteries :

6,90 euros/pièce

Boudin blanc, saucisse au jambon, salami, jambon à l'os, ½ tranche de pâté, pilon de poulet, salade de carottes, salade de céleri, salade de pommes de terre, tomates, mayonnaise, ½ œuf cuit

Assiette froide italienne : 8,90 euros/pièce
Salade de carottes, salade, salade de céleri, salade de pâtes, salami au poivre italien, 1 tranche de Fiocco, 1 tranche de jambon italien et son melon frais, 3 tranches de Genova, 1 tranche de Pancetta, 1 tranche de jambon de parme, ¼ de tomate

Assiette mixte : 9,50 euros/pièce
Salade de carottes, salade de pâtes, boudin blanc, saucisson au jambon, jambon à l'os, saumon fumé en tranches, ½ tranche de pâté de poissons, tomate crevettes, œuf, tomates, sauce.

Assiette de poissons : 10,50 euros/pièce
Saumon fumé, elbot fumé en tranches, pâté de poissons, filet de truite fumé, tomate crevettes, scampi, œuf, tomates, salade de carottes, salade de céleri, salade de pâtes, sauce

Compris dans le prix : assiette jetable et couvercle

Non compris dans le prix : pain, demi-baguette, et beurre, assiette en faïence, couvert, serviettes

Assiette de présentation : idem mais sur assiette en faïence + 2,50 €/personne (assiette cautionnée à 1,50 €/pièce).

- *Toutes nos charcuteries 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 dans un rayon de 15 kms, sinon sur demande.*
- *Paiement comptant à la livraison au plus tard*
- *Possibilité d'un acompte sur notre compte bancaire : INQ n° 348-0085969-91*
- *Caution des plats : entre 25 et 50 Euros en fonction du 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 la vaisselle, des couverts et des verres : 0,20 €/pièce*
- *Possibilité de fourniture de nappage et serviettes (en papier ou en tissu)*
- *Possibilité de faire appel à nos serveurs à partir de 12 €/heure*
- *Mise en place/préparation, nettoyage : à partir de 50 euros*

Bon appétit ... merci de votre confiance depuis ces nombreuses années ...