

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 Menus Printemps-Eté



Année 2011

L'occasion de faire la fête



1.- Les entrées froides

Entrée froide (plusieurs choix possibles par table)

- ❖ Assortiment de charcuteries ardennaises (salami, jambon ardennais, pâté de nos Ardennes , ...) crudités et salade verte, oignons, cornichons
- ❖ Assortiment de pâtés de la région (pâté de Spa aux myrtilles, pâté forestier, pâté à la bobeline (bière de Spa),) salade, crudités, oignons, cornichons
- ❖ Carpaccio de saumon
- ❖ Carpaccio de boeuf et ses copeaux de parmesan
- ❖ Assortiment de spécialités italiennes : pâté de poisson aux ananas, melon et jambon italien, salade de scampis, tomates mozzarella
- ❖ Entrée de la mer du Nord : crevettes grises, terrine de pâtés de poissons, saumon fumé, Elbot fumé
- ❖ Foie gras au Sauterne, confit d'oignons (+3 €)

Le buffet froid « entrées »

Brochettes de scampi 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 »

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, salade de pâtes

Deux sauces (cocktail et tartare)

2.- Les entrées chaudes

(Uniquement un choix possible par table)

Filet de Bar, sauce au Safran

Feuilleté Ardennais (jambon, champignons)

Scampis aux petits légumes méditerranéens

Cailles des Fagnes sauce aux kiwis et litchis

Coquilles St Jacques, sauce au Vermouth

Roulade de sole à l'Ostendaise

3.- Les potages

(uniquement un choix possible par table)

Cerfeuil – Asperges – Tomates – légumes – oignons – asiatique, poissons, bisque ...

4.- Les plats chauds

(Uniquement un choix possible pour les viandes)

- ❑ *Côtes d'agneau, sauce au Romarin, légumes de saison*
- ❑ *Médillons de veau sauce au Porto, aux petits légumes (+ 3 €)*
- ❑ *Filet de porc, sauce moutarde, légumes*
- ❑ *Saumon frais aux petits légumes*
- ❑ *Dos de Cabillaud aux truffes*
- ❑ *Filet de Dinde à l'Estragon et petits légumes*
- ❑ *Filet de faisan aux pommes*
- ❑ *Pintadeau, sauce aux champignons et petits légumes*
- ❑ *Civet de marcassin, poires au vin, pêches aux airelles, sauce aux fruits des bois*
- ❑ *Couscous royal*

Accompagnements (2 choix possibles):

Croquettes, frites, gratin dauphinois, pommes de terre grenailles, purée de pommes de terre

5.- Les desserts

Glace aux framboises et son coulis de fruits rouges

Assortiment de pâtisseries de la région (bavarois, cakes...)

Assortiment de fromages

Tartes de la région (riz, aux fruits...)

Buffet Dessert mixte

Prix (3+4+5)	<u>23.00 Euro</u> / personne
Prix (1+4+5)	<u>28.00 Euro</u> / personne (+ 3 € si buffet des entrées)
Prix (1+3+4+5)	<u>32.00 Euro</u> / personne (+ 3 € si buffet des entrées)
Prix (1+2+4+5)	<u>35.00 Euro</u> / personne (+ 3 € si buffet des entrées)

Pour les enfants : moitié prix (ou menu spécial à partir de 10 enfants)

MENU PIERRADE

Assortiment de viandes pour “Pierrade “ crudités, sauces, pain (location de l’appareil comprise sur réservation uniquement)

3 sortes de viandes :	14.00 Euro / personne
4 sortes de viandes : gourmet	15.50 Euro / personne
6 sortes de viandes : super gourmet	17.00 Euro / personne

Assortiment de charcuterie et Fromage à “raclette” français pour un menu “Pierrade/raclette “ pommes de terre, pain, oignons et cornichons (location de l’appareil comprises sur réservation uniquement)

4 sortes de viandes + fromage + charcuterie :	15.50 Euro / personne
---	------------------------------

Sont compris dans nos prix

Livraison dans un rayon de 15 kms de Spa
TVA

Ne sont pas compris dans nos prix

Personnel: Soit pour la cuisine, soit pour le service en salle, nous pouvons vous procurer le personnel nécessaire au prix de 12 €/heure par serveur.

Boissons : (Vins, café, jus d’orange, eaux...) forfait à partir de 7 € / personne

Vaisselle, les couverts, les verres : 0,20 €/pièce

Suggestions de vins : possible sur demande et en fonction de vos choix

Conditions de paiement : Soit en liquide lors de la livraison, ou une semaine à l’avance sur notre compte bancaire auprès de la Banque ING n° 348-0085969-91