

Sweet Pepper
TRAITEUR

Documentation Générale

Pour la réalisation de tout événement gastronomique

Nos prix s'entendent hors TVA:

6 % nourriture uniquement.

21% organisation complète, boissons, personnel et matériel.

TVA: BE 430.181.439

E-mail: sweetpepper@live.be

TEL: 02/351.36.15
FAX: 067/77.36.90

Les Cocktails Dînatoires

A partir de 80 personnes. Présentation en verrines et mini assiettes.

Le Cocktail Dînatoire Classique

Réductions froides

- Carpaccio de boeuf sauce Harry's bar.
- Vittelo tonato.
- Soupe glacée concombre et chèvre.
- Tartare de saumon aux herbes fraîches.
- Courgettes grillées farcies à la ricotta, coulis de tomates.

Réductions chaudes

- Emincé de thon rouge et caramel orange soja.
- Cassolette de poissons, émulsion curry coco.
- Scampi grillés sauce vierge et pousses de roquette.
- Suprême de volaille au citron et tomates confites.
- Confit d'agneau aux pignons de pin et caviar d'aubergine.

Réductions sucrées

- Mousse aux deux chocolats.
- Choux farci à la crème et chocolat amer.
- Coupe de fruits frais au citron et à la vanille.
- Gâteau au chocolat et crème anglaise.

20.50€/pers.

Le Cocktail Dînatoire de Prestige

Réductions froides

- Foie gras et magret de canard, confit d'oignons au vinaigre de framboise.
- Thon rouge aux aromates et bouquet d'herbes fraîches.
- Ecrevisses aux asperges vertes.
- Carpaccio tiède de Saint-Jacques, crème à la ciboulette.
- Tartare de boeuf à l'huile de truffe et parmesan.

Réductions chaudes

- Ravioles de homard, bisque parfumée à la vanille.
- Grillons de ris de veau aux échalotes.
- Fine tranche de saumon servie juste rosé, salsa verte.
- Aumônière d'agneau et caviar d'aubergines.
- Courgettes et tomates farcies au maigre, pousses de roquette.

Réductions sucrées

- Biscuit craquant aux framboises.
- Mousse aux deux chocolats.
- Tarte fine aux pommes et poires, crème au spéculoos.
- Crumble de fruits frais parfumé à la verveine.

30.80€/pers.

Les Entrées

à partir de 30 personnes

Les entrées froides

Prix/pers.

- Carpaccio de boeuf sauce Harry's bar, copeaux de parmesan. 8.50€
- Millefeuille de légumes grillés, caviar d'aubergine et chèvre frais. 8.50€
- Courgettes grillés farcies à la ricotta, gambas au sésame. 8.70€
- Tartare de saumon parfumé au gingembre, mesclun aux agrumes. 9.00€
- Aumônière de saumon frais et mariné sauce Gravelax. 9.00€
- Cannelloni de saumon fumé au chèvre, coulis d'herbes. 9.20€
- Emincé de thon rouge mi-cuit, caramel orange soja et aromates. 9.20€
- Tartare de thon rouge aux pignons de pin, copeau de foie gras fumé. 10.00€
- Assiette froide de poissons (cannelloni de saumon fumé et chèvre, tomate crevettes grises, saumon mariné sauce Gravelax et écrevisse). 11.80€
- Pressé de foie gras de canard et chicons, mesclun à l'huile de noisette. 12.50€
- Marbré de foie gras et canard fumé, chutney de pommes et brioche. 15.50€
- Salade de homard et artichauts, vinaigrette douce à la coriandre. 17.50€
- Le ½ homard façon Belle vue. 19.50€

Les entrées chaudes

- Asperges vertes sauce vierge et copeaux de parmesan. 8.50€
- Timbale de sandre et écrevisses, tombée de jeunes poireaux. 9.50€
- Ravioles de langoustines, bisque parfumée à la vanille. 12.20€
- Ravioles de foie gras, émulsion de champignons des bois. 12.20€
- Dos de cabillaud, émulsion coco curry et pommes fruits. 12.80€
- Pavé de saumon à oseille, légumes aromatiques. 13.40€
- Brochette de St Jacques grillées, sauce vin jaune. 14.00€
- Médaillon de lotte au vin de muscat, tombée de chicons. 14.00€
- Médaillon de lotte aux légumes taillés, sauce homardine. 14.20€
- Filet de sole aux crevettes grises, brunoise de légumes. 14.50€
- Filet de Saint Pierre contisé aux tomates confites, mousseline de courgettes et basilic. 15.50€
- Cassolette de homard parfumé à l'estragon. 20.00€

Les Plats Principaux A partir de 30 personnes.

	<u>Prix/pers.</u>
• Suprême de volaille farcis aux herbes, bayaldi d'aubergines.	10.20€
• Pintadeau farci aux fruits secs, poireaux confits au vinaigre.	11.50€
• Suprême de pintadeau laqué au balsamique, légumes de saison.	11.80€
• Caille farcie aux champignons des bois, crème de foie gras.	12.20€
• Filet de canette de barbarie rôti aux épices, légumes cocotte.	12.50€
• Dorade cuite au four, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et sauce vierge.	14.80€
• Filet d'autruche sauce vin rouge, pomme de terre farcie aux cébètes.	16.50€
• Carré d'agneau à la sariète, croustillant de légumes provençaux.	18.50€
• Filet d'agneau au romarin, petits légumes farcis.	20.30€
• Filet de veau en croûte d'herbes, poêlée de légumes de saison.	20.50€
• Filet pur de boeuf tartufata, légumes racine en gratin, jus corsé.	21.00€
• Pigeonneau rôti, chicons caramélisés et sauce aux truffes.	22.50€

Les Fromages

• Trio de fromages affinés, bouquet de raisins rouges.	5.80€
• Balluchon de chèvre frais aux herbes de Provence et miel.	5.80€
• Buffet de fromages affinés.	8.20€
• Petits pains et beurre.	1.00€

Les Desserts A partir de 30 personnes.

• Mousse aux deux chocolats.	3.20€
• Salade de fruits frais de saison, glace au lait d'amande.	5.20€
• Nougat glacé, coulis de fruits rouges.	5.20€
• Minis chou à la crème vanille, glaçage au chocolat.	5.40€
• Vacherin glacé et coulis de fruits rouges.	5.40€
• Bar à crêpes (bananes, fraises, crème fraîche, chocolat chaud,...).	5.90€
• Moelleux au chocolat, glace vanille et tuile cassante.	6.20€
• Pièce montée glacée (framboise, vanille ou moka vanille)	7.50€
• Pièce montée en gâteau (fruits ou chocolat).	7.50€

Le Buffet de Desserts A partir de 30 personnes.

- Mousse aux deux chocolats.
- Assortiment de minis bavarois.
- Minis tartelettes aux fruits.
- Crumble à l' ananas.
- Mini choux à la crème vanille et glaçage au chocolat.
- Mini tiramisu.

6.50€

Les Buffets

Froid à partir de 30 personnes, chaud et froid à partir de 60 personnes.

Buffet méditerranéen: 21.50€/pers.

Tartare de boeuf à l'italienne.
Tomate mozzarella et basilic.
Suprême de volaille en vinaigrette d'artichauts.
Jambon de parme et melon.
Scampis et légumes grillés citron et coriandre.
Salade de pâtes aux aubergines et pesto.
Magret de canard fumé et noisettes.
Salade de roquette et tomates confites.
Grisinnis.

Buffet de Gala: 26.20€/pers.

Saumon belle vue.
Elbot, truite et saumon fumé.
Langoustines, crevettes géantes,
Maatjes et huîtres (en saison) sur
glace.
Saumon mariné sauce Gravelax.
Jambon de Parme, melon.
Mousse de foie de canard au porto.
Aiguillette de canard fumé.

Buffet barbecue: Seul 21.50€/pers.
Avec l'assiette de poissons 29.40€/pers.

Cannelloni de saumon fumé et chèvre.
Ecrevisse patte rouge.
Tomate aux crevettes grises et coriandre.
Saumon mariné sauce Gravelax.

Grill: Petite pièce de boeuf minute.
Saucisses et merguez.
Pilons de poulet au paprika.
Côtes d'agneau marinées.
Brochette de porc à la Grec.
Gratin Dauphinois et riz créole et sauces.

Buffet de prestige: 40.50€/pers.

Homard en belle vue (1/2 p.pers)
Salade folle de St Jacques.
Saumon fumé et mariné.
Terrine d'anguilles au vert.
Thon rouge et foie gras fumé.
Foie gras de canard et sa confiture
d'oignons au vinaigre de framboise.
Porchetta aux épinards.
San Daniel aux Cavallons.

Buffet mixte: 28.50€/p.pers.

Froid

Saumon belle vue.
Tomates au crevettes grises et coriandre.
Tartare de thon rouge et pignons de pin.
Galantine de St Jacques.
Jambon de Parme et melon.
Aiguillettes de canard fumé.
Carpaccio de boeuf et copeaux de parmesan.

Chaud (3 plats au choix)

Fricassée de scampi aux tomates
et vin blanc.
Nage de poissons homardine.
Confit de boeuf en parmentier
Saltimbocas de veau.
Noisettes d'agneau au romarin.
Gratin Dauphinois et sauces.

Tous nos buffets sont accompagnés d'un grand choix de crudités de saison, salade, sauces et pains divers.

Échoppes du Monde

27,50 €p.pers

1 échoppe au choix par 35 personnes comprenant:

- Un grand choix de crudités de saison, pain et beurre.
- Jardinière de légumes et gratin dauphinois.

1 Échoppe Scandinave

Froid Choix de poissons fumés et marinés
Froid Harengs et buisson d' écrevisses

Chaud Cabillaud à l' orange
Chaud Minis boulettes à la Suédoise

3 Échoppe Belge

Froid Maatjes vinaigrette pomme et fenouil
Froid Tomates crevettes

Chaud Blanc de volaille sauce Sambre et Meuse
Chaud Dos de cabillaud aux moules

5 Échoppe Asiatique

Froid Salade de bœuf à la coriandre
Froid Sushis

Chaud Porc à l'aigre doux
Chaud Calamars au basilique thaï

7 Échoppe du Maghreb

Froid Poivrons marinés à l'ail et anchois
Froid Bricks à la kefta

Chaud Couscous royal
Chaud Poulet au citron confit

9 Échoppe Grecque

Froid Tzatziki et croutons
Froid Scampis marinés à la Grecque

Chaud Moussaka
Chaud Brochettes d' agneau au cumin

2 Échoppe Espagnole

Jambon serrano et melon
Scampis au madère et curry

Paella aux fruits de mer
Poulet Basquaise

4 Échoppe Italienne

Tomate mozzarella
Carpaccio de bœuf et parmesan

Ravioles de langoustines au pesto
Osso bucco à la milanaise

6 Échoppe Française

Salade folle de st-Jacques
Magret de canard fumé et confit d' oignon

Caille farcie aux champignons
Quenelles de brochet sauce nantua

8 Échoppe Mexicaine

Tacos aux 2 sauces
Avocats aux crevettes citron vert et maïs

Fajitas au poulet
Enchiladas de boeuf

10 Échoppe Végétarienne

Courgettes farcies à la ricotta
Salade de légumes grillés au parmesan

Asperges vertes sauce vierge
Minis quiches au chèvre et brocoli

Le Matériel

Les prix mentionnés **incluent le nettoyage de la vaisselle.**

Le transport est calculé sur devis en fonction de la distance et de la main d'oeuvre à fournir sur place.

Les forfaits

- Le forfait cocktail 3.00€/pers.
- Le forfait cocktail dînatoire 5.00€/pers.
- Le forfait walking diner avec buffets et tables hautes 5.00€/pers.
- Le forfait dîner assis sans housses de chaise 8.00€/pers.
- Le forfait dîner assis avec housses de chaise 10.00€/pers.

Le Personnel

Les tarifs annoncés sont ceux mis en vigueur par l'Union professionnelle des serveurs indépendants.

- Serveur 22.00 €/ heure
- Plongeur et aide cuisinier 21.00 €/ heure
- Maître d'hôtel 25.20 €/ heure
- Chef de cuisine 25.00 €/ heure
- Maître de cérémonie 28.00 €/ heure
- Hôtesse 22.00 €/ heure
- Parking Boy 22.00 €/ heure

Un supplément de 2.50 € par heure est demandé pour le dimanche et les jours fériés.

Cette documentation est un aperçu de nos services, d'autres formules «tout compris» sont disponibles pour des événements de plus grande ampleur.