

# Carte 2024

Des produits frais,  
Une cuisine issue du marché,  
Un savoir faire reconnu,  
vous assureront un repas des plus savoureux



Mon métier est de vous dire que tout est possible...

Traiteur Madenspacher Frédéric  
0474/444.379

Rue de Poncia, 3  
5.370 - Jeneffe en Condroz

<http://traiteurmaden.e-monsite.com>

# Votre Réception

## Les Formules Apéritives

- Plusieurs solutions pour vos boissons:
  - Les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchon
  - Les boissons sont fournies par nos soins et un décompte est fait après soirée
  - Un forfait boisson est établi entre nous, vous consommez pour un prix fixe ( pas de surprise)
  - Exemple de boissons
    - Crémant de Loire
    - Crémant d'Alsace
    - Crémant de Bourgogne
    - Cocktail ( punch)
    - Possibilité de créer un bar à cocktails
- En ce qui concerne les zakouskis, nous vous proposons une alternance de zakouskis chauds et froids, sur toast, en cuillère, en verrine, ...
  - Exemple de mise en bouche froides
    - Toast divers (mousse de jambon, mousse de saumon, ...)
    - Gaspaccho
    - Ecrevisse à l'orange
    - Tartare de saumon au citron vert
    - ...
  - Exemple de mise en bouche chaudes
    - Bouchées diverses
    - Quiche au lard, au chèvre, ...
    - Soupe de saison
    - Mini Loempia
    - Scampi
    - Pruneaux au lard
    - Moules safrannée
    - ...



# Les Plats "Assiette"



Un enchantement gastronomique pour vos festivités : confiez-vous à votre traiteur.

Offrez-vous un festin d'exception pour votre mariage ou toute célébration.

Imprégnez-vous pleinement de ce jour unique, savourant un service en salle d'une perfection sans pareille durant votre repas.

L'élégance et la convivialité de la formule traditionnelle de la gastronomie servie à table s'avèrent un choix exquis.

## Les Entrées Froides

- Opéra du Jardinier, Corole de Parmesan, Parmesan et Tomates Séchées
- Tartare de Saumon Cru et Saumon Mariné, Crème de Citron Vert
- Caille Fumée dans son Nid de Salade et Aromates
- Melon à la Façon de Parme, Grissini et Tomates Séchées
- Salade de Saumon Fumé et Scampi à la Façon du Chef
- Carpaccio de Saumon Frais, Citron Vert, huile d'Olive et Caviar Belge
- Trilogie de Saumon ( Fumé, Belle-Vue, Tartare), Crème de Cerfeuil
- Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan
- Salade Folle de Homard et Foie Gras, Vinaigrette et Jus de Truffe
- Salade "Terre / Mer" (Magret de Canard Fumé, Foie Gras, Scampi)
- Salade Périgourdine (Magret Fumé, Caille Fumée, Foie Gras)
- La Ballotine de Saumon Fumé, Crevettes Grises et Pommes Vertes
- Le Gâteau de Saumon, Sauce Ciboulette et Crevettes Grises



# Les Potages

- La Crème d'Abbaye ( Velouté de Volaille lié au Maredsous, Petits Légumes, Dés de Volaille)
- La Crème de Cresson
- La Crème de Potiron au Boursin
- La Crème de Cerfeuil au Fromage Blanc et Fines Herbes
- Le Velouté de Champignons des Bois
- La Crème Doria
- La Crème de Chicons et Caviar Belge
- La Crème de Crustacés à la Bretonne
- Le Velouté de Potimarron et Carottes aux Gingembre



## Les Entrées Chaudes

- Le Pavé de Saumon, Fondue de Poireaux , Curry Léger
- Alliance de Sole et Saumon, Crème de Ciboulette
- Duo de Sole et Saumon Façon Saint Germain
- Les Filet de Sole aux Parfums d'Agrumes
- Le Feuilleté d'Asperges et Saumon Fumé, Beurre Blanc
- Filet de Saint Pierre au Cresson de Fontaine et Ecrevisses
- Le Filet de Bar en Duo de Scampi, Coulis de Crustacés
- Filet de Bar, Salicornes, Beurre Blanc
- Duo de Rouget, Tapenade d'Olives et Beurre Blanc
- Les Saint Jacques sur lit de Poireaux, Bacon Frit, Sabayon Iodé, Parmesan
- Les Ravioles de Homard, Sauce Bisque, Petits Légumes
- Filet de Skrei, Tombée d'Epinards, Crème au Parmesan
- Dos de Lieu Noir, Fenouil et Tomates Séchées
- Dos de Cabillaud au Citron Vert
- Filet de Bar, Jus de Carottes à l'Orange
- Croustade de Ris de Veau aux Pleurottes



## Les Sorbets et Trous Normands

- Sorbet Citron Frappé à l'Eau de villée
- Sorbet Melon Rafrâichit à la Vodka
- Sorbet aux Fruits de la Passion, Rasade de Grand Marnier
- Sorbet aux Fruits des Bois, Cointreau
- Sorbet à l'Orange Sanguine et son Shot de Cointreau
- Sorbet aux Pommes Vertes et Calvados
- Sorbet à la Poire et Poire William's
- Sorbet Champagne et son Brut
- Les Fraises de Wépion Façon Mojito
- Autres, sur demande...



# Les Plats Principaux

- Le Veau
  - Grenadin de Veau , Foie Gras Poêlé, Jus aux Morilles
  - Filet Mignon de Veau aux Pointes Vertes
  - Grenadin de Veau Caramélisé aux Senteurs du Potager
- L'Agneau
  - Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes
  - Carré d'Agneau, Persillade et Parfums Provençaux
  - Filet d'Agneau, Infusion au Romarin
  - Filet d'Agneau à l'Ail et au Thym
- Le Canard
  - Émincé de Canard à la Bordelaise
  - Filet de Canette au Miel, Poivre Rose, Bigarade d'Orange
  - Magret de Canard aux Figues
  - Filet de Canard aux Pêches et Jus Corsé
- Les Volailles
  - Caille Farcie au Ris de Veau, Sauce aux Raisins de Muscat
  - Suprême de Volaille aux Ecrevisses
  - Filet de Pintade à la Vapeur de Champagne
  - Emincé de Volaille Fermière à la Normande, Copeaux de Foie Gras
  - Filet de Pintade, Jus Caramélisé à la Passion





# Les Plats Principaux

- Le Veau
  - Grenadin de Veau , Foie Gras Poêlé, Jus aux Morilles
  - Filet Mignon de Veau aux Pointes Vertes
  - Grenadin de Veau Caramélisé aux Senteurs du Potager
- L'Agneau
  - Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes
  - Carré d'Agneau, Persillade et Parfums Provençaux
  - Filet d'Agneau, Infusion au Romarin
  - Filet d'Agneau à l'Ail et au Thym
- Le Canard
  - Émincé de Canard à la Bordelaise
  - Filet de Canette au Miel, Poivre Rose, Bigarade d'Orange
  - Magret de Canard aux Figues
  - Filet de Canard aux Pêches et Jus Corsé
- Les Volailles
  - Caille Farcie au Ris de Veau, Sauce aux Raisins de Muscat
  - Suprême de Volaille aux Ecrevisses
  - Filet de Pintade à la Vapeur de Champagne
  - Emincé de Volaille Fermière à la Normande, Copeaux de Foie Gras
  - Filet de Pintade, Jus Caramélisé à la Passion



## *Le Coin du Maître Fromager*

- Le Classique Chèvre Chaud et sa Jardinière au Xérès
- L'Aumônière de Herve au Coulis Liégeois
- Le Camembert Frit
- Les Eclairs Farcis aux Fromages de Nos Contrés
- La Tartiflette au Reblochon et Lard des Montagnes
- Le Buffet de Fromages Fermiers



# Les Desserts et Pièces Montées

- Les Desserts "Assiette" Individuels
  - La Soupe de Fraise à l'Orange et sa Mousse au Chocolat Blanc
  - L'Assiette Gourmande (Composition selon le Chef)
  - Le Duo de Chocolat et sa Crème Anglaise
  - Le Bavarois Passion / Framboise /... et son Coulis
  - Les Profiteroles glacées au Chocolat
  - Le Pain Perdu, Glace au Spéculoos, Sabayon et Fruits Rouges
  - La Tartelette Tatin et Glace Vanille
  - Le Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges
  - La Pyramide de Fraise, tuile aux Noisettes et Mascarpone Citronné

- Les Pièces Montées
  - Selon vos goûts :
    - Bavarois
    - Glace
    - Fruits
    - ....
  - Décoration selon un thème précis
  - ...



# Les Plats "Assiette"

Froids ou Chauds,  
Chauds ou Froids,  
ou encore à thème,  
Nous vous présentons ici  
quelques exemples de buffets  
Toutes les conceptions sont possibles  
Tous les buffets sont donnés à titre indicatif  
Composez vous-même vos propres buffet et soumettez le nous



# Les Buffets Froids

- Le Buffet Froid Tradition
  - Saumon Belle Vue
  - Mousse de Poisson
  - Saumon Fumé
  - Elbot Fumé
  - Pêche au Thon
  - Tomates Crevettes
  - Carpaccio de Jambon Fermier
  - Saucisson Ardennais
  - Jambon Fumé
  - Filet de Bœuf Rôti
  - Carré de Porcelet
  - Terrine de Campagne
  - Poulet Fermier Rôti
  - Assortiment de Sauces
  - Assortiment de Crudités
  - Pain et Beurre



- Le Buffet Froid Élégance
  - Saumon Belle Vue
  - Mousse de Poisson
  - Saumon Fumé
  - Elbot Fumé
  - Pêche au Thon
  - Orange au Crabe
  - Tomates Crevettes
  - Gambas
  - Crevettes Jumbo
  - Oeufs Mimosa
  - Carpaccio de Jambon Fermier
  - Saucisson Ardennais
  - Coppa
  - Pancetta
  - Jambon Fumé
  - Jambon à l'Os
  - Filet de Bœuf Rôti
  - Carré de Porcelet
  - Terrine de Campagne
  - Poulet Fermier Rôti
  - Assortiment de Sauces
  - Assortiment de Crudités
  - Pain et Beurre



# Les Buffets "Autres"

- Le Buffet Campagnard
  - Assortiment de Charcuteries
  - Jambon sur Griffes
  - Assortiment de Fromages
  - Mini Chèvres Chauds Grillés
  - Assortiment de Crudités
  - Assortiment de Pains



- Le Buffet de la Mer
  - Saumon Belle Vue
  - Saumon Fumé
  - Truite Fumée
  - Elbot Fumé
  - Pêche au Thon
  - Tomates Crevettes
  - Langoustines
  - Terrine de Poisson
  - Assortiment de Crudités
  - Assortiment de Pains

- Le Buffet Italien
  - Assortiment de Charcuteries
  - Aubergines et Courgettes Grillées
  - Lasagne
  - Cannelloni Ricotta et Epinards
  - Penne et Trio de Sauces
  - Olive / Grissini
  - Assortiment de Crudités
  - Assortiment de Pains



- Le Buffet Pâtes

- Penne et Sauce au Choix
  - Bolognaise
  - Carbonara
  - Indienne ( Coco, Volaille)
  - Armoricaïne ( Bisque et Scampi)
  - 4 Fromages
  - Pesto
  - Fruits de Mer
- Assortiment de Pains



- Le Buffet Barbecue

- Selon Votre Choix ( Poisson, Viandes, ...
  - Saumon Grillé
  - Gambas
  - Brochette de Scampi
  - ...
  - Brochette de Mini Saucisses
  - Brochette de Volaille
  - Boudin blanc / Noir
  - Rôti de Porcelet Saumuré
  - Brochette Porc
  - Brochette de Boeuf
- Assortiment de Crudités
- Assortiment de Pains



- Le Buffet à la Broche

- Cochon à la Broche ( à partir de 50 couverts)
  - Sauce Moutarde Ancienne
  - Assortiment de Crudités
  - Pommes de Terre Farcies
- Noix de Jambon
  - Sauce Moutarde Ancienne
  - Assortiment de Crudités
  - Pommes de Terre Farcies



# Le Buffet "Tour du Monde"



- Echoppe Belge

- Saucisson Gaumais
- Terrine de la Semois
- Volaille à la Brabançonne
- Filet de Porc Sambre et Meuse
- Waterzooi de Volaille à la Gantoise
- Filet de Porcelet à la Moutarde Ancienne
- Petits Gris à la Bière, Jeunes Poireaux et Lardons

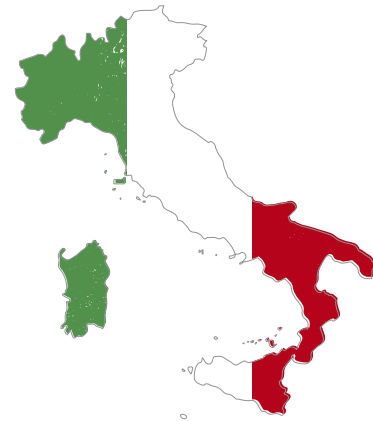


## Echoppe de la Mer

Elbot Fumé  
Saumon Fumé  
Pêche au thon  
Terrine de Poisson  
Tomates Crevettes

- Echoppe Italienne

- Lasagne
- Tomates Mozzarella
- Jambon de Parme et Melon
- Pâtes aux 2 Sauces ( Au Choix)
- Légumes Grillés
- Charcuteries Italiennes



- Echoppe Espagnole

- Paëlla
- Chorizzo
- Gaspacho
- Jambon Ibérique
- Lumbo
- Salade de Thon aux Olives



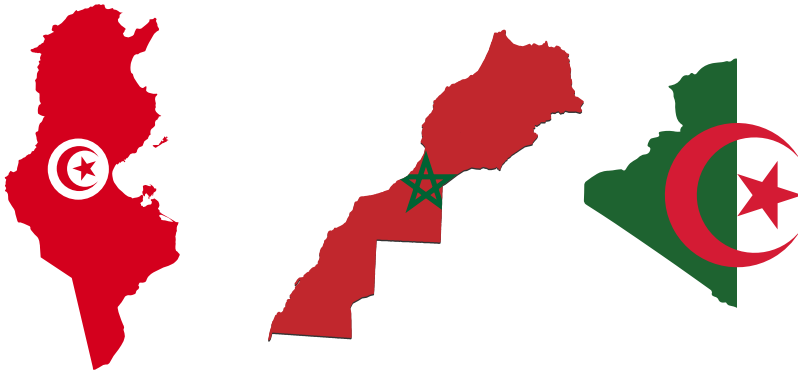
- Echoppe Orientale

- Loempia et Samosa
- Filet de Boeuf "Pékin"
- Scampi Aigre Doux
- Nasi Goreng



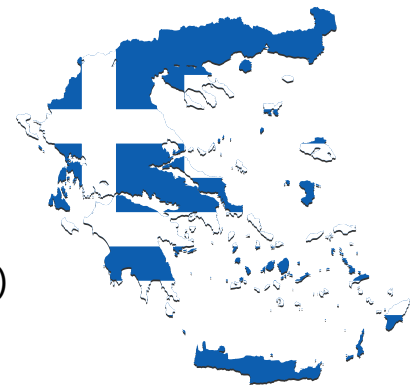
- Echoppe Magréninne

- Couscous
- Tadjine de Volaille au Citron
- Rouget aux Poivrons



- Echoppe Grecque

- Tarama
- Tzatziki
- Feuilles de Vigne
- Calamards Frits
- Scampi Frits
- Salade Grecque ( Concombre, Feta, Tomates)
- Brochettes d'Agneau
- Olives



- Echoppe du Marché

- Assortiment de Crudités

# Les Accompagnements pour votre Soirée

- Le Buffet Pâtes

- Penne et Sauce au Choix
  - Bolognaise
  - Carbonara
  - Indienne ( Coco, Volaille)
  - Armoricaïne ( Bisque et Scampi)
  - 4 Fromages
  - Pesto
  - Fruits de Mer
- Assortiment de Pains



- Le Buffet Mini Desserts

- Javanais / Merveilleux
- Bavarois Passion / Framboise
- Merveilleux
- Mousse Chocolat
- Mousse de Fruits
- Crème Brûlée
- Tartelette Citron / Fruits

- Les Petits Pains Farcis

- Authentiques et Économiques
- Exemples
  - Jambon Italien, Roquette
  - Salade de Crabe / Thon
  - Fromage Blanc et Herbes Délicates
  - Saumon Fumé
  - Fromage
  - Jambon
  - ...



- La Foire vient à vous

- Pop Corn
- Barbe à Papa
- Glace
- Mini burger
- Mini Portions de Frites

