

Carte 2026

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...

Madenspacher Frédéric

Traiteur - Organisateur de banquets



GSM: 0474/44 43 79

Les Boissons

Les différentes formules:

- 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 réalisé en fin de soirée
- Un forfait boisson est établi entre nous, vous consommez pour un prix fixe : pas de surprise
 - Exemple de boisson:
 - Crémant de Loire, Alsace, Bourgogne
 - Cocktail (punch)
 - Possibilité de créer un bar à cocktails
 - Les Vins (blanc, rouge, ...)



En ce qui concerne les zackouski, nous vous proposons une alternance de zackouski chauds et froids, sur toast, en cuillère, en verrine...

- Exemple de mise en bouche froides
 - Toast divers (mousse de jambon, mousse de saumon,...)
 - Gaspaccho
 - Ecrevisses à l'Orange
 - Tartare de Saumon au Citron Vert
 - ...
- Exemple de mise en bouche chaudes
 - Bouchées diverses
 - Quiche au lard, au chèvre
 - Scampi, Moule,
 - Pruneaux au Lard
 - Loempia, Samosa,
 - Soupe de Saison
 - ...



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 autre célébration.
L'élégance de la formule traditionnelle de la gastronomie servie à table s'avère un choix exquis.

Les Entrées Froides

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



Les Potages

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



Les Entrées Chaudes

- Le Pavé de Saumon, Fondue de Poireaux, Sauce Légère au Curry
- L'Alliance de Sole et Saumon, Crème de Ciboulette
- Duo de Sole et Saumon Façon St Germain
- Les Filets de Sole aux Agrumes
- Le Feuilleté d'Asperges (en saison) et Saumon Fumé, Beurre Banc
- Le Filet de St Pierre au Cresson de Fontaine et ses Ecrevisses
- Le Filet de Bar en Duo de Scampi, Coulis de Crustacés
- Le Filet de Bar, Salicornes, Beurre Blanc
- Duo de Rougets à la Méditerranéenne
- Les St Jacques sur Lit de Poireaux, Bacon Frit, Sabayon Iodé, Parmesan
- Les Ravioles de Homard, Sauce Bisque et Petits Légumes
- Filet de Skrei, Tombée d'Épinards, Crème de Parmesan
- Dos de Lieu Noir, Fenouil, Tomates Séchées
- Dos de Cabillaud au Citron Vert
- Filet de Bar, Jus de Carotte et Orange
- Croustade de Ris de Veau aux Pleurottes



Les Sorbets

- Sorbet Citron Frappé à l'Eau de Villée
- Sorbet Melon Rafraîchit à la Vodka
- Sorbet aux Fruits des Bois et Cointreau
- Sorbet à l'Orange Sanguine et son Shot de Cointreau
- Sorbet aux Pommes Vertes et Calvados
- Sorbet aux Poires et son Eau de Vie
- Les Fraises de Wépion Façon Mojito
- Le Sorbet au Marc de Champagne et son Brut
- Le Sorbet aux Fraises des Bois
- Le Sorbet à la Framboise et son Eau de Vie
- Le Sorbet à la Mangue et sa Rasade de Rhum
- Le Sorbet à la Passion et sa touche de Passoa



Les Plats Principaux

- Le Veau
 - Grenadin de Veau, Foie Gras Poêlé, Jus aux Morilles
 - Filet de Veau aux Pointes Vertes
 - Grenadin de Veau et ses Jeunes Légumes du Potager
- L'Agneau
 - Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes
 - Carré d'Agneau en Croûte de Persillade, Parfums de Provence
 - Filet d'Agneau au Romarin
 - Carré 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 son Jus Corsé
- Les Volailles
 - Caille Farcie au Ris de Veau, Sauce aux Raisins de Muscat
 - Suprême de Volaille aux Ecrevisses
 - Filet de Volaille Jaune au Champagne
 - Émincé de Volaille Fermière à la Normande, Copeaux de Foie Gras
 - Filet de Volaille à la Passion



Le Coin du Maître Fromager

- Le Classique Chèvre Chaud et sa Jardinière au Xérès
- L'Aumônière de Herve au Coulis de Liège
- Le Camembert Frit
- Les Éclairs Farcis au Fromage de nos Contrées
- Le Buffet des Maîtres Fromagers de France et d'Ailleurs
 -



Les Desserts et Pièces Montées

- Les Pièces Montées
 - Selon vos Goûts
 - Bavarois
 - Glace
 - Fruits
 - ...
 - Décoration selon un Thème Particulier
 - ...



- Les Desserts “Assiette” Individuels
 - La Soupe de Fraises à l’Orange et sa Mousse de Chocolat Blanc
 - L’assiette Gourmande (Trio de Desserts du Jour)
- Le Duo Chocolat Blanc et Noir, Crème Anglaise
- Le Bavarois aux Fruits (Selon vos goûts) et son Coulis
- Les Profiteroles Glacées et Chocolat Chaud
- Le Pain Perdu et sa Glace au Spéculoos, Fruits Rouge et Sabayon
- La Tartelette Tatin et Sa Glace Vanille
- Le Buffet de Mini Desserts
 -



Les Buffets

Froids ou Chauds

Chauds ou Froids

ou encore à Thème

Nous vous présentons ici
quelques exemple de buffets

Toutes les conceptions sont possibles

Tous les buffets sont donnés à titre indicatif

Composez vous-même vos propres buffets et soumettez-le nous

o



Les Buffets Froids

- Le Buffet Froid Tradition

- Saumon Belle Vue
- Mousse de Poisson
- Saumon Fumé
- Pêche au Thon
- Tomates Crevettes
- Carpaccio de Jambon Fermier
- Saucisson Ardennais
- Jambon Fumé de nos Ardennes
- Filet de Boeuf Rôti
- Carré de Porcelet
- Terrine de Campagne
- Poulet Fermier Rôti
- Assortiment de Crudités
- Assortiment de Sauce
- Pain et Beurre



- Le Buffet Froid Elegance

- Saumon Belle Vue
- Mousse de Poisson
- Saumon Fumé
- Pêche au Thon
- Tomates Crevettes
- Orange au Crabe
- Gambas
- Crevettes Jumbo
- Oeufs Mimosa
- Carpaccio de Jambon Fermier
- Saucisson Ardennais
- Jambon Fumé de nos Ardennes
- Coppa
- Pancetta
- Jambon à l'Os
- Filet de Boeuf Rôti
- Carré de Porcelet
- Terrine de Campagne
- Poulet Fermier Rôti
- Assortiment de Crudités
- Assortiment de Sauce
- Pain et Beurre



Les Buffets Autres

- Le Buffet Campagnard

- Assortiment de Charcuteries
- Jambon sur Griffé
- Assortiment de Fromages
- Chèvre Chauds Grillés
- Assortiment de Crudités
- Assortiment de Pains



- Le Buffet de la Mer

- Saumon Belle Vue
- Saumon Fumé
- Pêche au Thon
- Tomates Crevettes
- Langoustine et Gambas
- Terrine de Poisson
- Assortiment de Crudités

- Le Buffet Italien

- Assortiment de Charcuteries Italiennes
- Aubergines et Courgettes Grillées
- Lasagne
- Cannelloni Ricotta et Épinards
- Penne et Trio de Sauce
- Assortiment de Crudités
- Pain



- Le Buffet Barbecue

- Selon votre Choix

- Saumon Grillé
 - Brochette de Poisson
 - Brochette de Mini Saucisses
 - Brochette de Volaille
 - Jambon Grillé
 - Boudin Blanc / Noir
 - Rôti de Porclet
 - Brochette de Boeuf
 - Assortiment de Crudités
 - Pain



- Le Buffet à la Broche

- Cochon à la Broche

- Sauce Moutarde Ancienne
 - Pomme de Terre Farcie
 - Crudités
 - Pain

- Noix de Jambon

- Sauce Moutarde Ancienne
 - Pomme de Terre Farcie
 - Crudités
 - Pain



Le Buffet Tour du Monde

• Échoppe Belge

- Saucisson Gaumais
- Terrine de la Semois
- Volaille à la Brabançonne
- Filet de Porclet Sambre et Meuse
- Waterzooi de Volaille à la Gantoise
- Filet de Porclet à la Moutarde Bister
- Petits Gris à la Bière, Lardons et Poireaux



• Échoppe Italienne

- Lasagne
- Tomates Mozzarella
- Jambon de Parme et Melon
- Légumes Grillés
- Assortiment de Charcuteries Italiennes

• Échoppe Moscovite

- Saumon Fumé
- Pêche au Thon
- Tomates Crevettes
- Terrine de Poisson
- Saumon Belle Vue



• Échoppe Espagnole

- Paella
- Chorizzo
- Gaspaccho
- Salade de Thon aux Olives

- Échoppe Orientale
 - Loempia et Samosa
 - Filet de Bœuf Façon Pekin
 - Scampi Aigre Doux
 - Nasi Goreng



- Échoppe Magrebinne
 - Tadjine de Volaille au Citron
 - Couscous
 - Rougets aux Poivrons

- Échoppe Grecque
 - Loempia et Samosa
 - Filet de Bœuf Façon Pekin
 - Scampi Aigre Doux
 - Nasi Goreng



- Échoppe du Marché
 - Assortiment de Crudités