

# 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, Corole 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 Chicons 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

- Bavaois
    - 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 Bavaois 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 Jumbon
- 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 Griffes
  - 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 Porcelet
    - 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 Porcelet Sambre et Meuse
- Waterzooi de Volaille à la Gantoise
- Filet de Porcelet à la Moutarde Bister
- Petits Gris à la Bière, Lardons et Poireaux



- Échoppe Moscovite

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

- Échoppe Italienne

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



- 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