



Traiteur

Nancy et Stefan Vincent

1 rue du Livot  
5080 Rhisnes  
Tél. 081 56 65 42  
nancy@linstantdapres.be

[www.linstantdapres.be](http://www.linstantdapres.be)

## Notre carte " Traiteur " - 2015

Zaks froids : 1€ pièce

---

Carpaccio de saumon ou de boeuf  
Mousse de pommes de terre et tartare de saumon frais  
Roulade de saumon fumé au fromage de chèvre  
Roulade de magret de canard fumé-pesto-mozzarella  
Grissini au sésame -jambon italien  
Mousse de chou-fleur sur une gelée de persil et crevette grises  
Sucette de tomate cerise (comme une pomme d'amour)  
Gaspacho  
Soupe de petit pois à la menthe fraîche  
Minis brushettas  
Assortiment de dips et leurs sauces

Zaks chauds : 1,20€ pièce

---

Scampis au lait de coco et poivrons doux  
Minis croissants au saumon fumé ou au jambon fromage  
Minis aïsanances - Minis quiches - Minis pizzas  
Crème brûlée au foie gras - Crème brûlée au parmesan  
Minis nems sauce aigre douce  
Verrine de cari poulet et lentilles vertes  
Soupe de saison

## Potages : 2€ ppp

---

Potage de saison	Crème de Maredsous
Potage Parmentier et croûtons	Velouté Argenteuil
Potage Saint Germain	Velouté de poireons
Potage aux fanes de radis	Crème Dubarry
Crème de courgette au basilic	Velouté de chicons aux crevettes grises
Velouté de tomates	Gaspacho ou Vichyssoise (en saison)

## Entrées froides : 10€ ppp

---

Duo de saumon : en carpaccio et en tartare  
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan  
L'assiette croquante aux crevettes roses et grises, salade de saison et vinaigrette acidulée  
Salade d'asperges vertes croquantes juste tiédies sur un lit de roquette  
Vitello tonato, mesclun de saison (spécialité italienne à base de fines tranches de veau cuit, accompagnées d'une sauce à base de thon, anchois, câpres et mayonnaise)  
L'assiette tout canard (suppl. 2€ ppp)  
Trilogie de la mer : homard froid - carpaccio de Saint-Jacques - saumon - vinaigrette de tomate (suppl. 3 € ppp)

## Entrées chaudes : 10€ ppp

---

Filet de bar sur lit de jeunes épinards, beurre blanc à la Blanche de Namur  
Roulade de poisson farcie à la mousseline de saumon, sauce au safran  
Cassolette de Gambas sauce crémée au basilic et à la tomate fraîche  
Les Saint-Jacques poêlées, effilochée de poireaux, sauce au safran  
La petite lasagne maison au saumon et petits légumes  
Le 1/2 homard aux petits légumes, sauce au champagne (suppl. 3 € ppp)  
Brochette de ris d'agneau et Saint-Jacques aux morilles et fèves des marais (suppl. 3 € ppp)  
Ris de veau sauce au thym, petits pois, jeunes carottes (suppl. 3€ ppp)  
Salade tiède de caille mi-fumée maison sauce au foie gras, mesclun  
La cassolette de cuisses de grenouilles et escargots à l'ail (suppl. 2 € ppp)  
Le Parmentier de canard confit

Plats : 12€ ppp

---

Volaille farcie aux petits légumes, sauce crémée à l'estragon

Agneau sauce au thym (suppl. 2 € ppp)

Cochon de lait sauce à la moutarde à l'ancienne

Le filet de canard aux cerises (suppl. 1 €)

Les médaillons de veau et son jus réduit

Joues de veau braisées au porto

Filet de Skrei (ou cabillaud) aux salicornes, jus de veau

Navarin de homard, sauce au champagne (suppl. 5 € ppp)

Accompagnements : 2€ ppp

---

Gratin dauphinois

Croquettes

Pommes de terre au thym

Mousseline de pommes de terre

Tian provençal (tomates, aubergines, courgettes)

Cocotte de primeur: ex: carottes, épinards, duo d'asperges, haricots verts, champignons aux herbes fraîches, chicons braisés, mange-tout,...

Fromages : 5€ ppp

---

Lardoise fromagère

Le croustillant de chèvre ou de Fourme d'Ambert salade de saison

Desserts : 5€ ppp

---

Le buffet de minis desserts (5 variétés)

Soupe à la gueuze framboises et salade de fruits frais

Gâteau : 3€ la part - gâteau tout chocolat (suppl. 0,15€ ppp)

Nancy et Stefan Vincent

1 rue du Livot  
5080 Rhisnes  
Tél. 081 56 65 42  
nancy@linstantdapres.be

[www.linstantdapres.be](http://www.linstantdapres.be)

## Nos buffets - 2015

A l'italienne : 12€ ppp (ou 3€ par sauce ppp)

---

Buffet de pâtes- 3 sauces : carbonara- bolognaise- écrevisses et saumon fumé  
Lasagne épinards et ricotta

Du monde : 15€ ppp

---

Poulet korma ( Inde)  
Cari crevettes- riz-lentilles (La Réunion)  
Couscous poulet-merguez (Maghreb)  
Nouilles sautées façon bami goreng (Chine)

Foire : 13€ ppp

---

Frites  
Hamburger  
Hot-dog  
Fricandelles

Le plat pays : 15€ p̄p̄

---

Chicons au gratin  
Hachis Parmentier  
Blanquette de veau  
Boudins noirs aux pommes  
Pommes dauphine

Pains surprises de 9 à 15€ p̄p̄ (en drink ou en repas)

---

Garniture "classique": 9/12€  
Assortiment de minis tartines, mini sandwichs

Garniture "prestige" : 12/15€  
Assortiment de minis tartines, minis sandwichs, brioches, tartinades

Fromages et charcuteries: 10€ p̄p̄

---

Assortiment de fromages et charcuteries, salade, fruits et assortiment de petits pains.

Gourmandises: 9€ p̄p̄

---

Assortiment de minis desserts (10 variétés).

Exemples :

Choux à la crème,  
Mousse au chocolat,  
Gâteau "petit beurre",  
Mousse de fruits,  
Tiramisu classique et aux fruits,  
Salade de fruits frais,  
Crème brûlée,  
Minis merveilleux,  
Tartelettes aux fruits,  
Soupe de fruits,...

Demandez nos suggestions pour vos repas, drinks professionnels.

Possibilité d'accorder votre menu avec les boissons, de l'apéritif au dessert, Stefan se fera un plaisir de vous conseiller.

Pas de droits de bouchons.

Tous nos prix s'entendent hors TVA et hors frais de déplacement.

Pour le tarif du personnel éventuel, nous contacter.

Pour que votre fête se déroule comme vous le souhaitez, n'hésitez pas à nous contacter afin d'établir ensemble un menu correspondant à votre budget et à vos attentes.

Nancy et Stefan Vincent