



L'Atelier Traiteur **Rue de Landelies 142** **6110 Montigny-le-Tilleul**

Laurent vous accueille dans un cadre moderne pour vos déjeuners, dîners, cocktails, réceptions, séminaires, fêtes de famille...

Pour toutes informations complémentaires à ce dossier n'hésitez pas de me poser vos questions, je me ferai une joie d'y apporter une réponse.

Merci

**Numéro de contact de 16h00 à 20h00 du lundi au samedi 0475/ 413 958 ou par mail :
laurent.bonnet@belgacom.net**

Les menus de « L'Atelier Traiteur »

A : Nos entrées froides.

Le duo de carpaccio de bœuf et coppa à l'essence de truffes, copeaux de parmesan, roquette et fruits secs. (F)

La terrine maison au poivre et abricots tendres, chutney aux fruits exotiques. (F)

Le flan de scampis et courgettes, purée de poivrons doux et coulis de roquette. (F)

Le gravé lax de saumon frais et pointes d'asperges vertes, fromage blanc aux herbes (en saison F)

La ballotine de volaille farcie aux olives, tomates confites, effiloché jambon d'Italie piperade de légumes au basilic. (F)

La vitello tonato aux scampis (veau poché finement tranché, sauce thon anchois capres copeaux de parmesan et scampis) (F)

Le bonbon de saumon fumé pommes et concombres, crème légère au coulis de poivrons doux. (F)

Le saumon frais en aspic, macédoine de légumes et sauce cocktail au fromage blanc (F)

La terrine de St Jacques, saumon frais mariné à l'aneth (F)

B : Nos entrées chaudes.

Le filet de bar rôti, nouilles aux légumes bisque de crustacés crémée à souhait. (C)
Le dos de cabillaud en croûte de parmesan, tâtin arlésien à la tomate confite et crème d'ail. (C)
Le dos de saumon, crème de safran et courgettes gâteau de riz parfumé. (C)
La brochette de scampis et rouget sur poêlée de légumes sauce curry et lait de coco. (C)
Le filet de rouget rôti écrasé de pommes de terre provençal, beurre blanc à l'anis (C)
Le dos de saumon rôti, murée de panais, beurre blanc aux agrumes. (C)
La brochette de scampis rôtis, gâteau de riz parfumé légumes braisés. (C)
Le rizotto de fruits de mer au safran (scampis, venus, pet noix de petoncles, moules) (C)
Le saumon grillé rizotto aux légumes, crème au lait de coco et curcuma (C)
Le cup cake fromage de chèvre et olives, thon albacore grillé coulis de tomates basilic (C)

C : Nos potages

La crème de cresson.
La crème de volaille au lait d'amandes.
La bisque de crevettes maison.
La soupe bretonne croûtons et rouille.
La crème des sous-bois (champignons)
La crème de butternuts et amandes grillées (en saison)

D : Nos plats.

Les noisettes de porcelets rôties sauce moutarde à l'ancienne, mélimélo de légumes de saison, gratin de pommes de terre.
Le filet de canette grillé au thym et miel tomate grillée fagot de haricots verts gratin « Dauphinois »
Le pavé de sel d'agneau en croûte de parmesan, ratatouille de légumes, écrasé de PDT aux olives.
Le filet de pintade façon « Vallée d'Auge » (pomme caramélisée, sauce crème calvados) purée « Pierre Legrand ».
La pièce de bœuf « Irlandais » grillée tomate rôtie, mesclun au balsame PDT dauphine. (Sauce Poivre ou Béarnaise)
Le sauté de veau « Orloff » (duxelle ce champignons, jambon, béchamel le tout gratiné)
Les joues de porc confites au cumin, mélimélo de légumes du Maghreb semoule aux raisins.
Le filet de canard laqué à la Kriek, gratin dauphinois et légumes de saison.
Le filet d'Anvers de veau rôti sauce au Porto, brocolis au beurre, pommes amandines.
Le filet de volaille rôti crème de basilic, artichauts tomates olive, gâteau de polenta rôti.
Le suprême de poularde à la « brabançonne » PDT rôties.

(Les plats de poisson en entrée chaude peuvent-être déclinés en plat)

E : Nos desserts.

La mousse arlequin au chocolat et coco.

Le parfait aux abricots tendres et « Advocat ».

Le crémeux aux amandes grillées et caramel.

Le tiramisu aux fruits rouges.

La tartelette aux fruits de saison crumble.

Le gâteau de circonstance soit pâtisserie ou glace (prévoir 3€ de supplément)

Les profiteroles crème pâtissière chocolat.

Les profiteroles crème pâtissière caramel beurre salé noisettes grillées.

Le panacotta au pain d'épices et mangue rôtie.

Le buffet de desserts maison (assortiment de mini pâtisseries et verrines) prévoir supplément de 3€ par pers.

Pour le service d'une assiette de quatre fromages prévoir 8€ sur assiette ou 10€ en buffet.
Composition : chèvre, bleu, croûte fleurie, croûte lavée et demi cuite ou cuite.

Accueil apéritif trois zakouskis par personne, vins à discrétion et les eaux durant le repas, bar café en accompagnement du dessert.

PRIX :

50€ C,D,E (potage, plat, dessert)-forfait boisson compris

(accueil apéritif + zakouski, vins de table eaux à discrétion, bar café)

57€ A ou B,D,E (entrée froide ou chaude, plat, dessert) forfait boisson compris

(accueil apéritif + zakouski, vins de table eaux à discrétion, bar café)

62€ A ou B,C,D,E (entrée froide ou chaude, potage, plat, dessert) forfait boisson compris

(accueil apéritif + zakouski, vins de table eaux à discrétion, bar café)

70€ A,B,D,E (entrée froide, entrée chaude, plat, dessert) forfait boisson compris

(accueil apéritif + zakouski, vins de table eaux à discrétion, bar café)

Nos prix s'entendent : par personne et pour un minimum de 30 personnes adultes, salle, service pendant le repas.

Le choix du menu doit nous parvenir maximum 10 jours avant la réception.

Le nombre de participants doit nous parvenir au maximum le 7 jours avant la réception.

Tout changement sur le nombre de convives doit être signalé au plus tard deux jours avant la manifestation.

Les menus pour les enfants :

A : Les fondus au fromage OU Le jambon melon OU La poire au crabe sauce cocktail.

B : La crème de tomate OU La crème de cresson OU Le velouté de volaille.

C : La volaille rôtie compote frites ou PDT OU La lasagne ou pâte bolognaise OU
Le steak haché frites ou PDT salade ou carottes.

D : Dessert.

Boissons comprises durant le repas

Prix : **15€** C,D **20€** B,C,D **25€** A,C,D

Notre formule buffet froid au forfait de 60€/ pers - forfait boisson compris

Formule pour un minimum de 30 personnes comprenant accueil apéritif, quatre zakouskis
Les eaux et le vin à discrétion durant le repas et le bar café.

Composez votre buffet en sélectionnant 8 choix dans l'offre ci-dessous hors assortiments.

Le filet de saumon « Belle Vue ».
Les quenelles de saumon fumé au fromage blanc et coriandre.
La salade de scampis marinés aux artichauts, tomates et olives.
Les wraps au thon et soja parfumé aux épices japonaises.
La terrine de poisson et scampis au safran maison.
Les makis au thon et wasabi.
Le cup cake au fromage de chèvre et lardons.
La marinade de poulpe au citron et coriandre.
Cocktail de crevettes, guacamole et coulis de poivrons doux.
Le vittello tonato (noix de veau, sauce au thon et anchois, capres)
La terrine maison aux abricots tendres et poivre.
Les filets de porcelet aux aubergines et parmesan.
La salade de nouilles aux légumes, crevettes et coriandre
Le filet de porcelet rôti aux épices du Maghreb, purée de pois chiches (humus)
La ballotine de volaille à la provençale maison.
Les boulettes de viande au fromage blanc et mélange de l'épicier (ras el hanout)
Le jambon sur griffe (à partir de 40 personnes).

Assortiment de pains, crudités et salades de pommes de terre, de pâtes, taboulé.

Dessert : faire votre choix dans E nos desserts

Formule pour un minimum de 30 personnes comprenant accueil apéritif, quatre zakouskis
Les eaux et le vin à discrétion durant le repas et le bar café.

Formule à 70€

Buffet froid (six choix dans les propositions buffet) + service d'un plat chaud à table (faire votre choix dans D nos plats).

Entrée froide servie à table + service d'un buffet composé de trois plats chauds :

Pour votre entrée faire votre choix dans A nos entrées froides.

Pour le choix de vos plats chauds sélectionnez les parmi l'offre suivante :

- Le filet de rouget piperade aux olives et gâteau de polenta.
- Le filet de saumon rôti entre Sambre et Meuse PDT persillées.
- La paëlla aux fruits de mer et poulet.
- Les escalopines de porcelet rôti à florentine et mozzarella.

- Le couscous merguez et poulet.
- La longe de porcelet façon « Grand Mère ». (Petits oignons glacés, champignons, lardons)
- Le piece de kubroll de bœuf Irlandais rôtie (sauce au choix) tomate grillée, salade composée vinaigrette.
- Les joues de porc confites au cumin, mélimélo de légumes du Maghreb semoule aux raisins.
- Le suprême de poularde à la « brabançonne » PDT rôties.

Notre formule « MIXED GRILL » au forfait de 60€/ pers

Formule comprenant accueil apéritif, quatre zakouskis

Les eaux et le vin à discrétion durant le repas et le bar café.

Composition BBQ :

Assortiment de viandes grillées et ou saumon (quatre choix possible)

- Pièce de bœuf.
- Piece de volaille.
- Longe de porc.
- Rumsteak d'agneau ou brochette maison
- Saumon en papillote.
- Saucisses de campagne et merguez.

Accompagnement : salade de saison, gratin de PDT, assortiment de légumes sautés, tomates grillées, beurre composé, sauce chaude au choix, assortiment de salades...

Dessert : faire votre choix dans E nos desserts.

Pour notre clientèle recevant le midi en chaud, pour leurs invités du soir nous leurs proposons un petit buffet au prix de 20€ (50% pour les invités du midi)

Composition du buffet

L'assortiment de terrines maison

La salade de lardons.

Le jambon cuit sur griffe.

Plateau de trois fromages.

Assortiment de crudités, pains, sauces, salade de pommes de terre.



Notre formule « Brunch » au forfait de 45€ par personne :

- Assortiment de mini viennoiseries (croissants, pains chocolat, couque suisse)
- Œufs brouillés, chipolata grillées, pdt sautées, haricots blancs sc tomate.
- Yaourts, fromage blanc, céréales assortiment de confitures
- Plateau de quatre fromages.
- Planche de jambon d'Italie, confit de figues et oignons.
- Terrine maison aux abricots tendres et poivre.
- Salade de fruits frais.
- Duo de saumon fumé et gravé lax maison
- Salade de pommes de terre hareng et Grany
- Cocktail de crevettes mayonnaise au safran
- Pain maison, cake aux olives & tomates confites

Boissons : accueil assortiment de jus, brochettes de fruits

Boisson de table : eaux, soft, café, thé, chocolat chaud.

Vins, soft et bières à discrétion.

Pour un forfait retour de deuil au prix de 18€/ pers

Trois sandwiches garnis par personne, tarte ou potage, eaux, jus, café bière et vin.

FORFAIT LOCATION DE NOTRE SALLE PREVOIR 300€

Pour une réception prévue le midi libération de la salle à 20h00

Pour une réception le midi et soir ou soir libération de la salle à 3h00

Tarif des boissons bar :

Soft :2€

Bière Jupiler 2€

Bière spéciale 4€

Vin au verre 4€

Bouteille de vin supplément (20€)



Informations relatives aux allergènes conformément aux directives AFSCA



Chers clients, nous travaillons avec de nombreux produits dans notre atelier et conformément aux nouvelles directives, vous trouverez ci-dessous la liste des allergènes pouvant être présent dans certains de nos produits.

Si vous souhaitez plus d'informations concernant l'un de nos produits, n'hésitez pas à poser vos questions

Il est donc important de nous notifier une allergie à la réservation.

Pour information voici la liste de 14 principaux allergènes.

Gluten (blé comme épeautre, seigle, orge,...) Crustacés Œuf Poisson Arachide Soja Lait (y compris le lactose) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de pécan, cajou, du Brésil, etc.) Céleri Moutarde Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg Lupin Mollusques

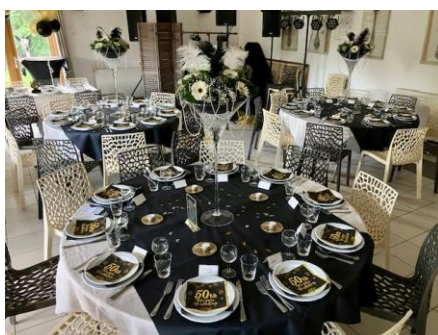
L'Atelier Traiteur

rue de Landelies 142

6110 Montigny-le-Tilleul

Contact : Laurent BONNET TEL : 0475/413 958 Mail : laurent.bonnet@belgacom.net

(De préférence me contacter entre 16H00 jusqu'à 20H00 ou me laisser un message je reprendrai contact avec vous dès que possible.)



Exclusivement à l'Atelier Traiteur



DJ Fred

0470/05 06 10

Besoin d'une sono avec un bon rapport qualité prix ? N'hésitez pas, contactez-moi.

Pour moi c'est une passion, je ne suis pas professionnel mais je réalise toujours à fond ce que j'entreprends ! Il est impératif que les gens dansent