



Atelier
GOURMAND
Traiteur pour
les samedis et dimanches

Route de Mons, 2 - 7322 Ville-Pommeroeul
0032 65 777 042

« AU BŒUF QUI RIT »

2, Route de Mons – 7322 Ville-Pommeroeul
Tél: 00.32.65.77.70.42

**Vous présente Son Service Traiteur
Chez Nous ou Chez Vous**

Repas Chauds

&

Différents Buffets Froids

Salle gratuite

**Pour toutes les formules
À partir de 60 personnes**

Salle Privatisée 24 personnes



Vous avez choisi notre restaurant « Au Bœuf qui Rit »

Pour réaliser votre prochaine réception ...

**Nous vous en remercions et sachez
que nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire**

Trois possibilités se présentent à vous :

**Première possibilité : choisir le Menu du mois en cours
(Consultation du menu via notre site <https://nosrestos.be/>)**

Et sur cette base de Menu du mois à 32.00 €

**Vous pouvez y ajouter un forfait : ceci, pour un supplément de 33.00 €
(Coût du menu sans suppléments avec ce forfait : 65.00€) ;**

Ce forfait comprend :

- Apéritif aux choix ou Mousseux avec Wapp du moment
- 1/4 Vin Blanc Sauvignon
- Un Sorbet de Saisons
- 1/2 Vin Rouge Cabernet Sauvignon ou Bordeaux du Moment
- Le Café, Tout Soft et Maes sur table

**Si vous le souhaitez, toujours à cette base de Menu du mois,
Vous pouvez encore y ajouter des modifications :**

Un Potage de Saison + 5.00 €

Une deuxième Entrée au choix + 10.00 €

Un Trio de Fromages Divers + 5.00 €

**Cela afin de choisir le Menu qui convient le mieux
À votre appétit et envie du moment**

**Une seconde possibilité est de choisir votre menu parmi nos propositions
De Menu que vous pouvez découvrir dans cette Brochure.**

**Et enfin, la troisième possibilité est de venir nous voir pour réaliser
Un Menu encore mieux adapté à vos goûts et désirs.**

**Toute notre équipe sera là pour vous recevoir et vous satisfaire au mieux ...
A très bientôt !**

Exemple de Menu Chaud

Pour votre Cérémonie

_ Menu à 65.00 euros avec 1 entrée au choix
Ou à 75.00 euros avec les deux entrées

Apéritif aux choix ou Mousseux avec Wapp du moment

Le Salmanazar de Poissons et Crustacés (8 variétés différentes)

Ou

Le Duo de Terrines « Maison » et Jambon de Pata Négra en Garniture

Ou

La Petite Salade de Foie Gras et Ecrevisses sur Frisée

Ou

L'Assiette de Poissons Fumés façon Ostendaise, Garniture de Saison

La Croustade de Blanc de Volaille aux Poireaux

Ou

La Roulades de Parme à la Duxelle d'Agneau et au Roquefort

Ou

L'Eclat de Scampis aux Lardons et Maroilles

Ou

Le Duo de Saumon et Lieu Jaune aux Légumes, Sauce Mousseline

La Boule de Sorbet du Moment

L'Entrecôte « Angus Beef » Braisée, Béarnaise et ses Légumes de Saison

Ou

L'Escalope de Veau Orloff, Epinards à la Crème

Ou

Le Magret de Canard Braisé au Poivre Vert

Ou

Le Gigotin d'Agneau et ses Flageolets à l'Ail

Pommes-de-terre à la braise **OU** Gratin Dauphinois

Le Gâteau de Circonstance Glacé ou Pâtisserie

Servi avec **1/4 Sauvignon Blanc** et **1/2 Cabernet Sauvignon Rouge**,
Le **Café**, Tout **Soft** et **Maes** sur table

BUFFET ARDENNAIS

Vin d'honneur à 15.00€/personne

Apéritif aux choix ou Mousseux avec Wapp du moment

Buffet froid à 40.00€ /personne

- salade de volaille au curry
 - rôti de bœuf
 - rôti de porc
 - rôti de veau
- jambon aux asperges
- jambon de Cobourg
- terrine de campagne et de foie
- charcuteries diverses (5 variétés)
 - blanc de volaille au curry
 - pilons de volaille aux épices

riz froid mayonnaise, riz froid aux tomates,
pâtes froides à la provençale, salade de pommes-de-terre au maïs
choix de crudités et sauces,
piccolos, baguettes

Buffet de Fromages et de pains divers à **10.00€**

Sandwiches garnis farcis au poisson, fromage, viande à **8.00€**

Gâteau glacé ou pâtisserie de circonstance à **9.00€**

- Vin blanc Muscadet, vin rosé Côtes de Provence,
vin rouge Malbec

La bouteille **20.00€**

- sodas divers en bouteille de 1,5 litre: **8.00€**
- bière Maes au verre: **2.00€**, bières spéciales: **4.00€**
 - fût Maes 15 litres: **120.00€**
 - Café à **2.00€**

BUFFET « BŒUF QUI RIT »

Vin d'honneur à 15.00€/personne

Apéritif aux choix ou Mousseux avec Wapp du moment

Buffet froid à 45.00€ /personne

Buffet poisson

- tomate aux crevettes grises
 - pêche au thon
- saumon à la parisienne
- saumon, elbot et truite fumés
 - terrines de poissons
- mousse de saumon fumé
- champignons à la grecque

Buffet viande

- salade de volaille au curry
 - rôti de bœuf
 - rôti de porc
 - rôti de veau
- jambon aux asperges
 - jambon de Cobourg
- terrine de campagne et de foie
- charcuteries diverses (5 variétés)
- pilons de volaille aux épices

riz froid mayonnaise, riz froid aux tomates
pâtes froides à la provençale, salade de pommes-de-terre au maïs,
choix de crudités et sauces,
piccolos, baguettes

Buffet de Fromages et de pains divers à 10.00€

Sandwiches garnis farcis au poisson, fromage, viande à 8.00€

Gâteau glacé ou pâtisserie de circonstance à 9.00€

- Vin blanc Muscadet, vin rosé Côtes de Provence,
vin rouge Malbec

La bouteille **20.00€**

- sodas divers en bouteille de 1,5 litre: **8.00€**
- bière Maes au verre: **2.00€**, bières spéciales: **4.00€**
 - fût Maes 15 litres: **120.00€**
 - Café à **2.00€**

BUFFET PRESTIGE

Vin d'honneur à 15.00€/personne

Apéritif aux choix ou Mousseux avec Wapp du moment

Buffet froid à 55.00€ /personne

Buffet poisson

- tomate aux crevettes grises
 - pêche au thon
- saumon à la parisienne
- saumon, elbot et truite fumés
 - terrines de poissons
 - écrevisses à la nage
- 1/2 homard froid + **5.00€**
 - calamars farcis
 - huîtres creuses
- champignons à la grecque

Buffet viande

- foie gras sur gelée
- salade de volaille au curry
 - rôti de bœuf
 - rôti de porc
 - rôti de veau
- jambon aux asperges
- jambon de Cobourg
- terrine de campagne et de foie
- charcuteries diverses (5 variétés)
- blanc de volaille au curry

riz froid mayonnaise, riz froid aux tomates,
pâtes froides à la provençale, salade de pomme-de-terre au maïs,
choix de crudités et sauces,
piccolos, baguettes

Buffet de Fromages et de pains divers à 10.00€

Sandwiches garnis farcis au poisson, fromage, viande à 8.00€

Gâteau glacé ou pâtisserie de circonstance à 9.00€

- Vin blanc Muscadet, vin rosé Côtes de Provence,
vin rouge Malbec

La bouteille **20.00€**

- sodas divers en bouteille de 1,5 litre: **8.00€**
- bière Maes au verre: **2.00€**, bières spéciales: **4.00€**
 - fût Maes 15 litres: **120.00€**

Café à **2.00€**



FORFAIT BOISSONS

Première formule : 10.00€/personne:

Apéritif aux choix ou Jus Orange
Servis avec biscuits secs et chips

Deuxième formule: 15.00€/personne:

Apéritif aux choix ou Mousseux avec Wapp du moment

Troisième formule: 15.00€/personne
(pour tous les convives confondus de la réception)

Maes et tous les sodas pour une durée de 5 heures

Quatrième formule: 25.00€/personne
(pour tous les convives confondus de la réception)

Vin blanc, rosé et rouge Maison pour une durée de 5 heures

Cinquième formule: 35.00€/personne
(pour tous les convives confondus de la réception)

Troisième formule + Quatrième formule

**NOTRE PERSONNEL EST COMPRIS DANS TOUTES LES FORMULES POUR UNE DUREE DE 6 HEURES.
PASSEZ CES 6 HEURES, IL VOUS SERA FACTURE A 15.00€ DE L'HEURE PAR OUVRIER, MINIMUM**



RESTAURANT



Au Boeuf qui rit

