



*Atelier*  
G O U R M A N D

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 **34.00 €****

**Vous pouvez y ajouter un forfait : ceci, pour un supplément de **36.00 €**  
(Coût du menu sans suppléments avec ce forfait : **70.00€**) ;**

***Ce forfait comprend :***

- Apéritif aux choix ou Mousseux avec Assiette 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 70.00 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 Nègre 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 **25.00€**

- sodas divers en bouteille de 1,5 litre: **8.00€**
- bière Maes au verre: **2.00€**, bières spéciales: **4.00€**
  - fût Maes 15 litres: **150.00€**
  - 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 **25.00€**

- sodas divers en bouteille de 1,5 litre: **8.00€**
- bière Maes au verre: **2.00€**, bières spéciales: **4.00€**
  - fût Maes 15 litres: **150.00€**
  - 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 **25.00€**

- sodas divers en bouteille de 1,5 litre: **8.00€**
- bière Maes au verre: **2.00€**, bières spéciales: **4.00€**
  - fût Maes 15 litres: **150.00€**

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 Assiette du moment

**Troisième formule: 20.00€/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: 40.00€/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 **20.00€** DE L'HEURE PAR OUVRIER, MINIMUM



RESTAURANT



Au Boeuf qui rit

