



**Olivier Claix**  
**Traiteur - Organisateur de réceptions**

Place de Pipaix 6  
7904 PIPAIX  
Tél / Fax : 069/66.69.36

[www.traiteur-claix.com](http://www.traiteur-claix.com)  
e-mail : [olivier@traiteur-claix.com](mailto:olivier@traiteur-claix.com)



Découvrez nos formules «Planchas en Folie »

(Cuisson sur plancha Métal Work Design ; tout est cuisiné devant vos invités et servi directement à partir de la plancha) (Formules disponibles d'avril à octobre)

*La location de la plancha ainsi que l'énergie nécessaire à la cuisson sont comprises dans le prix. Les prix ne comprennent pas le service, ni le personnel pour la cuisson. Dévis complet sur demande.*

**Formule N°1 à 24,00 € hors tva (hors service) (NEW):**

*(Nombre minimum : 60 personnes.)*

*Obligation que nous livrons la partie « zakouskís » et la partie « dessert » en plus de la formule plancha*

Le New-York roll à la libanaise :

Pain feuilleté « New-York roll » artisanal de la boulangerie Graines de Pains à Péruwelz, médaillon d'échine de porc confite à basse température et snackée sur plancha, fondue d'oignon et tomate aux épices Zataar, sauce à l'ail, salade composée « fraîcheur », pickles de légumes, chips multicolores

**Formule N°2 à 28,00 € hors tva (hors service) (NEW):**

*(Nombre minimum : 60 personnes.)*

*Obligation que nous livrons la partie « zakouskís » et la partie « dessert » en plus de la formule plancha*

Les « burgers en folie » (bœuf, volaille, saumon, snackés sur plancha) ; pain artisanal de la boulangerie Graines de Pain à Péruwelz, sauces diverses, fromages divers, salades et crudités diverses, tartares et tapenades de légumes, chips de lard fumé, ...

+ petits cornets de pommes allumettes

Formule N° 3 à 48,00 € hors tva (hors service) (prix de base, sujet à supplément selon vos choix dans la liste)

(Nombre minimum : 60 personnes.)

Obligation que nous livrions la partie « zakouskís » en plus de la formule plancha

Menu en 6 services entièrement cuisiné sur la plancha devant vos invités. Vous sélectionnez dans la liste : 2 entrées, 1 sorbet, 1 plat principal, 1 fromage, 1 dessert

Possibilité de rajouter 1 ou plusieurs entrée(s) pour un supplément de 8 euros hors tva/personne /entrée

Entrées :

- \* Clic-clac (= tartare snacké) de saumon - salade de jeunes pousses - pickles de légumes - Gel de citron
- \* Clic-clac de bœuf (= tartare snacké) à la tartufata - salade à la roquette et copeaux de Parmesan- Vinaigrette balsamique
- \* Salade folle de rouget aux fruits rouges
- \* Salade asiatique aux germes de soya et pousses de bambous - Tataki de thon - vinaigrette à la sauce soya et graines de sésame
- \* Soupe glacée de tomate et légumes croquants - Râpures de lard fumé - Mozzarella - Bruschetta à l'huile d'olive et duo de tapenades (tomate et olive)
- \* Salade périgourdine : salade composée- allumettes de magret fumé- œuf de caille- Escalope de foie gras poêlée - vinaigrette au vinaigre et huile de noix (Supplément 6 € hors tva)
  
- \* Brochette de scampi - tatin de légumes du sud - Sauce à la Patinette Gervin et paprika fumé
- \* Filet de rouget - Effilochée de légumes - Beurre blanc aux crevettes grises
- \* Galette de risotto façon paëlla - Gambas et moules - Coulis de chorizo
- \* Filet de St Pierre - Légumes asiatiques - Bouillon thaï
- \* Sot l'y-laisse de poulet - Légumes asiatiques - Bouillon thaï
- \* Raviole croustillante aux champignons - crème de cèpes et bolets - Chips de bacon
- \* Confit de canard « comme un Pulled pork » - griottes
- \* Escalope de foie gras poêlée - Sauce aux fruits des bois - Crumble de Spéculoos (Supplément 5 € hors tva)
- \* ...

Sorbets:

- \* Sorbet aux agrumes et Limoncello
- \* Sorbet aux fraises, thé vert et Jasmin
- \* Sorbet « Mojito »
- \* Sorbet à la violette
- \* ....

Plats principaux:

- \* Filet de porc - Echalotes à la Bush 42 - Jus à la Bush Caractère
- \* Suprême de poulet jaune - Figs au vinaigre balsamique et romarin
- \* Tournedos de bœuf - échalote confite au vin rouge - Sauce à la Bush de Nuits et vin de Bourgogne (Supplément 3 € hors tva)
- \* Médallions de canard - Tatin de pomme - Sauce au jus de pomme et Poiregnac (Vergers de Barry et Distillerie Gervin) (Supplément 4 € hors tva)
- \* Tournedos de veau - Poêlée de champignons de saison - Jus corsé à la truffe (Supplément 5 € hors tva)
- \* 1/2 Pigeon (Le pigeonneau des Collines) cuit à basse température et snacké - Tajine de légumes et abricot - Sauce aux épices des 1001 nuits, miel et vinaigre de bière (Brasserie de Brunehaut) (Supplément 6 € hors tva)
- \* ....

(Tous nos plats sont servis avec pomme de terre et légumes sélectionnés selon offre du moment)

Fromages:

- \* Halloumi mariné à la grecque - déclinaison de tomates - vinaigrette au vinaigre de tomate
- \* Galets de camembert chaud panés - Pomme snackée et flambée au Calvados - Confit de poire. Brioche grillée
- \* Brick de fromage de chèvre - Chutney de fruits secs - Salade croquante au vinaigre de Xères
- \* Fromage bleu sur brioche et pickles de quetsche
- \* ...

Desserts:

- \* Ananas flambé au Rhum et Limoncello - Crumble de biscuit breton - Marshmallow grillé -
- \* Brioche perdue - Abricots au caramel et thym - Glace Rhumarkable et abricot (Atelier Saveurs)
- \* Fraises au poivre vert - Glace vanille Bourbon - Brisures de meringues
- \* Banane rôtie - Génoise à la framboise - Chocolat fondant chaud - Glace chocolat blanc - Eclats de pistache
- \* ...

Possibilité de supprimer le dessert sur plancha et de le remplacer par un buffet desserts (supplément 6 € hors tva)

Nos formules « Barbecues »

(Nombre minimum : 60 personnes)

(Formules disponibles d'avril à septembre)

Obligation que nous livrons la partie « zakouskís » et la partie « dessert » en plus de la formule BBQ

Formule N°1 à 30,00 € hors tva :

Les brochettes Mixed-Grill (servies en 2 x) ( $\pm$  300 grs) composées de porc et bœuf marinés, chipolata, merguez, jambon à l'os, boudin blanc, lard fumé et légumes.

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°2 à 35,00 € hors tva :

Entrecôte (ou contre-filet) de bœuf, filet pur de porc, magret de canard (tranchés devant vos invités) ( $\pm$  300 grs).

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Formule N°3 à 35,00 € hors tva :

Comprenant par personne ( $\pm$  300 grs) :

Pilon de poulet, noisette de selle d'agneau marinée, pavé de jambon à l'os aux herbes de Provence, merguez, Chipolata, steak de bœuf mariné, médaillon de filet pur de porc

Salade bar : salade de pommes de terre (ou pomme de terre en chemise chaude), crudités, féculents, sauces froides, pain et beurre

Pour toutes nos formules, possibilité d'ajouter pour un budget de 7,00 € hors tva par personne (\*) :

Beurre maître d'hôtel, poêlée de légumes de saison (chaud), gratin dauphinois (chaud)  
3 variétés de sauces chaudes (le tout servi en buffet)

La location des barbecues ainsi que l'énergie nécessaire à la cuisson sont comprises dans le prix

Les prix ne comprennent pas le service, ni le personnel pour la cuisson des viandes et le réapprovisionnement des accompagnements.

Prix au 01/01/2024. Ce tarif annule le précédent.

Ces prix sont garantis sauf erreurs d'impression ou fluctuation importante du marché.

Les prix s'entendent hors service et hors tva (12%)