

A stylized graphic of a plant with three long, thin, orange blades or stems that curve upwards and outwards, positioned behind the text.

L'AROMATE



Lunch box / Bocaux :*

**Le repas se compose de
3 dégustations +
1 dessert du « jour » :**

- Salade de légumes grillés, burrata à la truffe, coulis de tomate et roquette.

- Salade de quinoa au jus de « bergamote » huile sésame, légumes de saisons, sauce soja.

- Émincé de volaille grillé au curry jaune, légumes wok, sauce chili, coriandre, gingembre.

Dessert du jour :

- Pana cotta aux fruits rouges
- Assortiment de mignardises
- Tiramisu maison

* A partir de 10 personnes

En option :

Forfait boissons sans alcool :

- Jus d'orange - coca zéro - eau plate - Eau pétillante

Forfait boisson avec Alcool :

- Jus d'orange - coca zéro - eau plate - Eau pétillante

- Vin Blanc : « Chardonnay »

- Vin rouge : « Grenache syrah »
« Origine France ou Italie »



Pain surprise / Plateau surprise :*

Garnitures :

- Saumon fromage blanc, cressonnette
- Mozzarella, jambon de Parme, pesto maison roquette.
- Brie sirop de Liège, noix cressonnette. « **vege** »
- Poulet Curry maison, oignon frits
- Houmous thaï, salade , légumes « **vege** »
- Tartare de bœuf « persil échalote »

En option :

- Dessert du jour
- Potage du jour
- Bouteille de crémant/cava

Forfait boissons sans alcool :

- Jus d'orange - coca zéro - eau plate - Eau pétillante

Forfait boisson avec Alcool :

- Jus d'orange - coca zéro - eau plate - Eau pétillante
- Vin Blanc : « Chardonnay »
- Vin rouge : « Grenache syrah » « Origine France ou Italie »

* Pour 10 personnes,
50 mini sandwiches/tartine



Cocktails dînatoire :

Nourritures : (minimum 25 personnes)

- Panier garni : assortiment de biscuits salé, houmous, tomate grappe. « **vege** »
- Canapé au saumon, fromage blanc au raifort. « **vege** »
- Salade à l'italienne : aubergine, mozzarella, pesto maison. « **vege** »
- Mousse de truite fumée au citron vert et herbes de saison...
« sur blinis »
- Nem de volaille aux légumes wok, sauce aigre douce.
- Samoussa à la viande et aux épices du monde, sauce tartare.

En option :

- Assortiment de mignardises (sur plateau)
 - Mini tartelette au citron
 - Brownie au chocolat
 - Tartelette caramel beurre salé
- Peuvent changer en fonction de la saison



Boissons :

Au niveau des bulles :

- Crémant d'Alsace /cava
- Vin Blanc Pays de Gascogne
« Vionnier Chardonnay » Terre des Anges
- Vin rouge Languedoc :
« Grenache syrah » Château de Mattard
- Jus d'orange - coca zéro -
eau plate - Eau pétillante



Buffet "L'Aromate" :

- Tataki de bœuf aux saveurs Thaï
- Saumon fumé et ses garnitures
- Salade de mangue aux chairs d'écrevisses, coriandre. « **vege** »
- Nouilles sautées aux légumes wok et œuf brouillé, jeunes oignons, gingembre frais « **vege** »
- Salade de lentilles à l'indienne, duxelles de patate douce, curry jaune, lait de coco « **vege chaud ou froid** »
- Volaille grillée, mayonnaise à la truffe
- Salade du jour - vinaigrette à la mangue

En option :

- Dessert du jour
- Bouteille de crémant / cava

Forfait boisson :

- Jus d'orange - coca zéro - eau plate - Eau pétillante
- Vin Blanc : « Chardonnay »
- Vin rouge : « Grenache syrah » « Origine France ou Italie »



Notre formule Barbecue :

Viandes :

- Volaille marinée aux 5 épices thaï
- Bœuf mariné aux herbes et à l'ail/sauce au poivre concassé
- Brochette de scampis au curry.
- Saucisse au piment d'Espelette (artisanale et locale)
- Ribs caramélisé

Accompagnements :

- Farfalle au pesto rouge et herbes de saison
- Pomme de terre rôtie au romarin et gros sel, huile d'olive.
- Salade d'haricots, échalote.
- Aubergine grillée, coulis de tomate.
- Salade composée.
- Vinaigrette au miel et échalote.
- Sauce tartare maison.



<https://www.laromate-traiteur.be/>

Sur Rendez Vous

Tél: 0473/59.09.48

17, rue Joséphine Rauscent, 1300 Limal, Wavre