

L'AROMATE



Traiteur



Réception

## Liste des mises en bouche froides

Profiteroles farcies au fromage blanc et à la ciboulette  
-  
Salade d'aubergines au basilic frais, copeaux de parmesan  
-  
Roulade de saumon fumé au fromage frais & fines herbes  
-  
Mousse de roquefort au Porto et ananas confit  
-  
Crème de tomates séchées & brisures de truffes aux pignons de pin  
-  
Houmous de potimaron, carottes violettes marinées  
-  
Blinis à l'espuma de jambon de parme, copeaux de fruits secs persillés  
-  
Bruschetta de pomodore & brunoise de courgettes jaunes  
-  
Magret fumé aux fruits confits d'automne  
-  
Mini tomates aux crevettes grises de la Mer du Nord  
-  
Carpaccio de St Jacques aux agrumes  
-  
Tartare de scampis curry, pomme granny  
-  
Brandade de cabillaud au lime vert, parsemé de baies roses  
-  
Tortilla au chorizo sur son lit de poivrons confits

## Liste des mises en bouche chaudes

Accras de cabillaud, sauce tartare maison

Bouchées vapeur & leurs trois sauces

Curry d'agneau aux amandes

Risotto aux champignons de saison

Boudin bio confit à l'oignon & moutarde à la cannelle

Assortiment de friandises thaï

Quiche lorraine à notre façon

Bouchées à la reine à la tartuffa

Volaille grillée aux noix de cajou sauce barbecue maison

Scampis curry rouge, julienne de légumes

Mini croquettes de crevettes, mayonnaise citronnée aux herbes

## Liste des verrines et cuillères

Salade de truite au raifort & betterave rouge

Poêlée de chorizo aux lentilles

Quinoa au soja et citrus, brunoise d'aromates d'herbes

Aubergines grillées, mozzarella di buffala & pesto

Rillettes de saumon au concombre et gravelax

Crème de brie aux noix concassées & duxelles d'abricots grillés

Mini tartare de boeuf façon thaï



Produits en bocaux

## Froid

Tartare de saumon frais & mayonnaise au wasabi, croutons à l'ail

Duxelles de légumes grillés & vapeur, roquette & parmesan

Poulet grillé à la noix de cajou, sauce tartare au fromage blanc, mix de salades

Filet de cabillaud vapeur & sa sauce crue aux herbes, mini tomates cerises

Tartare de légumes crus & son espuma de betterave rouge, poivrons (végétarien)

Salade de boeuf thaï

Sauté de scampis aux nouilles & légumes wok

Salade caprese, fusilli au pesto maison & rucola

Salade de quinoa bio au jus de bergamote et gingembre (végétarien)

Lentilles au chorizo & piment doux, salade composée

Taboulé à l'oriental, boulettes de kefta, sauce fromage blanc à la coriandre

Salade d'avocat aux crevettes grises & brouillade d'oeufs fermiers

4 bocaux par personne (2 froids - 2 chauds)

(min 20 personnes)

## Chaud

Mini boulettes thaï à la citronnelle & sa sauce cacahuète maison, riz basmati

Riz sauté, suprême de volaille fermière au cumin & raisin de corinthe (indien)

Lentilles à la crème de coco au curry et butternut en vapeur

Raviolis ricotta épinard, sauce crème de truffes

Tajine de poulet au citron, taboulé aux herbes

Sauté de volaille aux noix de cajou

Riz cantonais, saumon grillé aux graines de sésame

Riz catonais aux scampis, sauce pad thaï

Penne «Putanesca» (anchois, câpres, ail, thon, sauce tomate)

4 bouches par personne (2 froids - 2 chauds)  
(min 20 personnes)



## Desserts

Mousse au chocolat aux amandes grillées

Crème chibouste au pamplemousse rose

Panna cotta aux fruits rouges, coulis de mangue gingembre

Crème brûlée au speculoos

Tiramisu à la fraise, coulis de framboise

*Possibilité de déclinaison en cocktail dinatoire\**

*\* A ajouter aux choix froids si cocktail dinatoire :*

*Roulade bœuf aux copeaux de foie gras et pomme granny, roquette*

*Salade de canard à la mangue et celeri vert, menthe fraîche*

*Truite fumée et sa crème raitfort*

*Sashimi de saumon frais, aux herbes thaï et citron vert*

*Salade boeuf thaï*



Pains surprise  
Tartines garnies

## **Pains surprise / tartines**

Brie noix, sirop de Liège  
-  
Saumon, fromage blanc aux fines herbes  
-  
Crevette, sauce curry, légumes wok  
-  
Américain préparé par nos soins  
-  
Jambon, fromage, sauce tartare crudités  
-  
Fromage, cressonnette  
-  
Houmous au gingembre et citron vert  
-  
Mousse de truite fumée, citron vert & baies roses  
-  
avec et sans crudités

## **Assortiment de mini sandwiches et wraps**

Mozzarella, poivrons grillés, pesto maison  
-  
Fromage blanc, saumon, cressonnette, baie rose  
-  
Brie, sirop de Liège, roquette, noix, cressonnette  
-  
Thon à l'estragon, pomme Granny, crudités du jour  
-  
Poulet curry maison

*Pour 10 à 12 personnes*



Mini desserts

## Mini desserts

Assortiment de mignardises

Brownies

-

Mini chou

-

Mini mousse au chocolat

-

Carré à la confiture

-

Croûte aux fraises

-

Tartelette au citron

-

Tartelette aux framboises

-

Chocolat passion

-

Panacotta au speculoos

-

Mini panna cotta aux fruits rouges

-

Crème brûlée aux écorces d'agrumes

-

Tiramisu à la pêche rotie



Service à table

## Entrées froides

Duxelle d'écrevisses & saumon fumé

Tartare de saumon frais façon thaï

Croustillant de chèvre au miel de thym, tomates confites

Mille-feuille de légumes grillés, coulis de tomate

Tian de légumes & son espuma à la truffe

Ceviché de cabillaud au lime vert & lait de coco

Salade folle de scampis & coulis de mangue poivrée

Roulade de boeuf garnie, roquette, pommes granny, crème de parmesan

## Entrées chaudes

Saint Jacques snackées, fondue au poireaux & émulsion citronnée

Scampis sauce tartufata, tomates cerises

Brochette de scampis grillés, sauce gravelax à notre façon

Croustillant de crabe au gingembre & coriandre fraîche

Ravioles de volaille à la truffe, bouillon de potimaron

Gratin d'aubergines au parmesan & basilic frais (végétarien)

Beignet de poisson aux 5 épices, salade thaï

## Plats

Pintade farcie à la pomme, accompagnée de légumes du marché, sauce miel & gingembre

Filet pur iberico moutarde, pommes grenailles & légumes du jour

Fricassée de poulet fermier, champignons & épinards

Lentilles punjab au chou vert frisé & son lard grillé au miel & au thym

Trilogie de poissons, sauce homardine

Aiguillette de volaille accompagnée de sa timbale de sarrasin & sa crème de truffes

Magret de canard aux 5 épices & sa sauce gingembre, citron vert

Filet de rouget au curry rouge & son quinoa parfumé

Filet de canette à l'estragon & moutarde à l'ancienne, galette de pommes de terre



## **Desserts**

Pièce montée

Vacherin : vanille, fruits rouges

Trio de chocolat

Crème brûlée à l'orange

Crêpe comédie française

Mousse au chocolat bio

Assiette découverte (dégustation de 3 produits)

Salade de fruits maison & son coulis de fruits rouges

Crème brûlée, pêche rotie au poivre de sichuan

Coque de chocolat noir & sa crème cibouste aux amandes grillées

Brownie au noix de pécan

Brownie au chocolat blanc & noix de macadamia, zeste de citrus bio

Salade de fruits de saison avec son coulis de fruits rouges mentholé

## **Assiette de fromages**

Sélection de fromages de saison affinés  
accompagnés de leurs fruits, pain & beurre



# Buffets

## **Buffet découverte**

Tartare de boeuf à l'italienne

Mini tomates farcies à la chair d'écrevisses

Sashimi de saumon frais & saveurs de Siam

Pain de veau rôti au parmesan & origan

Salade d'asperges de saison, oeufs mimosa ou mille-feuille d'aubergines

Salade composée accompagnée de ses sauces

Tartare maison, vinaigrette, pain & beurre

Salade de quinoa

Salade de pâtes à l'italienne

## **Buffet d'ici et d'ailleurs**

Nouilles sautées aux scampis, légumes au wok

Biryani végétarien aux amandes, raisins secs parfumés à la cardamome

Chou-fleur façon punjab, poisson du jour

Assortiment d'entrées thaï

Haut de cuisse de volaille fermière, mariné aux épices indiennes

Salade de boeuf thaï, galette de sarrazin sur son lit de tomates au lait de coco

Mi-cuit de canard au miel et gingembre

*Riz basmati en accompagnement*

## Buffet detox

Salade de quinoa & sa vinaigrette à la citronnelle

Lentilles au chorizo & coriandre

Salade composée

Céleri-rave, carottes, betteraves rouges, oignons rouges, noix de cajou, raisins secs

Houmous de courgettes aux amandes grillées & vinaigrette citrus

Caviar d'aubergine à la grecque

Tapenade d'artichauts à l'huile de truffe & copeaux de parmesan

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes

Gaspacho de concombre à la ricotta

Assortiment de mini pains et ses vinaigrettes allégées



Cheese and wine

## Pour vos réunion et staff d'entreprise ou Corporate Formule\* « Cheese and wine »

Brie de Meaux  
-  
Epoisses  
-  
Chèvre affiné : Saint- Maure  
-  
Brique de brebis  
-  
Fromage d'Abbaye : Tomme de Yenne  
-  
Un Bleu : Androuet  
-  
Un assortiment de pains soignés  
-  
Beurre - confit de mangue à la cardamome - raisins  
-  
1/2 bouteille de vin par personne  
-  
Softs

*\*240 g de fromage par personne*



Formule Barbecue  
terre & mer



## **BBQ**

Filet de boeuf mariné à notre façon (en découpe devant le client)

-  
Volaille fermière marinée à la tartufatta

-  
Brochette scampis au curry jaune (veggie)

-  
Saucisse de poulet aux épinards

-  
Merguez et côte de porc marinée

-  
Légumes grillés : Poivron, courgette, fenouil (veggie)

## **Accompagnements**

Salade d'aubergine au parmesan & basilic

-  
Fromage blanc aux brunoises de légumes à la coriandre

-  
Taboulé à l'oriental et aux herbes fraîches

-  
Méli mélo de feta & pâtes grecques aux olives, huile d'origan

-  
Pommes de terre en chemise (+beurre à l'ail)

-  
Crudités de saison

-  
Sauces et vinaigrettes



Charrette à soupe thaï

## Charrette à soupe thaï

Bouchées vapeur au poulet

Ravioles de poissons frits

Volaille émincée

Scampis safranés au curry jaune

Nouilles fraîches

Riz cantonais, oignons frits

Choux chinois

Bouillon de volaille à l'huile de sésame, herbes & ses sauces  
(*Coriandre, jeunes oignons, citronnelle, feuilles de citron*)

Légumes au wok

*Concocté devant vous par le chef !*

*Matériel compris, prestation de 2 heures*



Pour votre personnel

Tomate fraîche Basilic

-

Courgette coriandre

-

Butternut banane, curry, lait de coco

-

Potage thaï , nouille, légumes wok, gingembre, piment rouge

-

Minestrone

-

Potiron , carotte, pomme reinette, oignon, romarin

-

Soupe au céleri rave et pomme de terre, cresson, oignon

-

Soupe d'asperge, persil plat , patate douce

-

Velouté de brocolis à la crème

L'AROMATE TRAITEUR  
Rue Joséphine Rauscent, 17  
1300 Limal  
Belgique

+32 (0) 473 59 09 48 | +32 (0) 10 400 742

Evènements privés et corporate  
Cuisine eurasienne

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :  
[Facebook.com/laromatetraiteur](https://www.facebook.com/laromatetraiteur)  
[Instagram.com/laromate\\_traiteur](https://www.instagram.com/laromate_traiteur)

