



Sous le Château 39B - 4821 Andimont
☎ 0497 74 69 77
✉ pierre.michel.traiteur@gmail.com
🌐 www.pierremicheltraiteur.be

Walking-dinner à composer

Mises en bouche :

Légumes crus, sauce maison
Tapenade, olives, Grissinis géants
Fines charcuteries italiennes
Écrevisses curry vert
Macaron au foie gras
Tataki de bœuf
Verrine italienne
Verrine foie gras
Verrine végétarien

Walking-Dinner / succession de hors d'œuvres

En froid

Bruschetta au saumon fumé artisanal
Tartare de saumon d'Ecosse, huile de citron
Ceviché de bar aux poivrons confits
Salade de grosses crevettes aux pommes et grenades
Salade magret fumé, framboises et vieux balsamique
Pates pesto et poulet grillé
Blé tendre feta et épinards
Carpaccio de bœuf à l'estragon
Truite fumée et fromage blanc
Brioche, terrine et confit

A passer au four :

Saint-Jacques snackées mousseline et croustillant
Gyoza dans son bouillon japonais
Stoemp ou mijoté de saison
Petite lasagne aux légumes grillés
Aubergine parmigiana
Boulette d'agneau à la menthe
Parmentier de canard
Croque mortadelle truffe
Burger d'Angusbeef au Val-Dieu
Quiche chou fleur et viande hachée et manchégo



📍 Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
☎️ 0497 74 69 77
✉️ pierre-michel-traiteur@gmail.com
🌐 www.pierremicheltraiteur.be

Desserts :

Assortiment de diminutifs sur plateau
Trio de desserts en verrines
Buffet de desserts incluant un gâteau personnalisé

Boissons :

Softs : eaux plate et pétillante, coca, coca zéro, jus d'orange X€/bouteille
Vins blanc et rouge La Canaille X€/bouteille
Brut de Bourgogne X€/bouteille
Verres à eaux, verres à vin, flûtes : X€/pièce

Logistique :

Nous fournissons toutes les vaisselles utiles aux formules.
La TVA est comprise dans nos tarifs
Livré à l'adresse de votre choix
retour matériel non lavé (mais vide et rincé) par vos soins
reprise matériels par nos soins X€ TVAc.

oo