



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Nos échoppes thématiques

Echoppe mexicaine

Un guacamole à la coriandre fraîche
Un chili con carne
Des tacos au bœuf et aux haricots
Des tortillas à la sauce salsa
Condiments et garnitures en accord

Echoppe tex-mex

Des quesadillas au fromagé râpé et tomates
Des travers de porc pimentés
Des tacos au poulet et épices tex-mex
Des haricots noirs à l'ail rôti
Condiments et garnitures en accord

Echoppe Indienne

Du poulet tandoori en brochettes
Un curry de poissons au coco,
Une pœlée de légumes au gingembre et curcuma
Un riz au citron
Condiments et garnitures en accord

Echoppe Indonésienne

Une soupe aux légumes et aux nouilles
Des satays de poulet aux cacahuètes
Un Nasi Goreng aux crevettes
Condiments et garnitures en accord



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Echoppe currys

Des crevettes au curry
Un Korma d'agneau à l'ail
Des légumes au lait de coco
Un poulet au raisins et céleri
Du riz au safran
Condiments et garnitures en accord

Echoppe Japonaise

Une variation de sushi
Un potage aux algues marines
Du céleri au sésame grillé
Des brochettes de viande Teriaky
Condiments et garnitures en accord

Echoppe chinoise

Un potage piquant à la Pékinoise
Une salade de poulet et germes de soja
Des nems impériaux
Du canard laqué
Un riz Cantonnais
Condiments et garnitures en accord

Echoppe Grecque

Une salade de poulpe à l'origan
Des boulettes aux courgettes
Des poivrons grillés
Un ragoût d'agneau au citron
Une moussaka
Condiments et garnitures en accord



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Echoppe Mezze

Des keftas d'agneau grillées
Des beignets de chou-fleur
Des feuilles de vignes farcies
Des pois chiches en salade
Des sardines grillées et jus de citrons verts
Une creme de légumes grillés
Condiments et garnitures en accord

Echoppe Libanaise

Un crème d'aubergine au tahineh, pain pita
De l'houmous
De l'agneau croustillants à la sauce concombres
Des boulettes de poulet aux pistaches
Une salade d'aubergines et de courgettes
Condiments et garnitures en accord...

Echoppe Marocaine

Un couscous royal
Une tajine de légumes
Des concombres à la menthe
Des brochettes de poissons aux tomates fraîches
Condiments et garnitures en accord...

Echoppe africaine

Une moambe
Une salade de poulet aux bananes frites
De la perche aux agrumes et coco torréfié
Une purée de patates douces
Condiments et garnitures en accord



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Echoppe Ecossaise

Un Scotch Broth

(pot au feu à base d'orge et de bœuf)

Des poissons fumés

Du poulet mijoté

Une tarte à l'agneau

Une cassolette de moules décortiquées au jus de citron et menthe

Condiments et garnitures en accord

Echoppe U.S.A.

Des minis hamburgers

Une salade de tomates aux oignons rouges

Des minis hot-dogs

Des spares ribs marinés aux piments doux

Une salade haricots rouges à l'ail doux et jeunes oignons

Condiments et garnitures en accord

Echoppe pâtes

Une salade de pâtes au thon et olives noires

Des tagliatelles au saumon et basilic

Des rigatoni à la carbonara

Des raviolis aux 3 fromages

Des cannellonis aux asperges

Condiments et garnitures en accord



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Echoppe Italienne classique

Un minestrone au pesto,

Des bruschettas en assortiment

Un carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan huile de truffes

Des petites escalopes de veau aux tomates et oignons

Une lasagne

Condiments et garnitures en accord

Echoppe Espagnole

Un gaspacho Andalou

Une zarzuela

Du jambon de Serrano aux figues fraîches

Une paella Valenciana

Fricassée de légumes aux dattes confites

Condiments et garnitures en accord

Echoppe cuisine Liégeoise

Une salade Liégeoise

Des cailles aux baies de genévrier et pecket

Un boudin Liégeois au sirop de liège

Du jambon d'Aubel sur griffe

Une frisée aux lardons

Condiments et garnitures en accord

Échoppe Belge classique

Une salade liégeoise

Un waterzooï de poularde

Des witloofs caramélisés

Du civet de chevreuil au sirop de Liège (en saison)

Un gratin de pommes de terre au val-dieu

Condiments et garnitures en accord



Sous le Château 39B - 4821 Andimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Echoppe Ardennaise

Des salaison Ardennaises

Un assortiment de terrines et terrines de gibiers,

Gelée au maitrank et confiture d'oignons
Condiments et garnitures en accord...

Echoppe Française traditionnelle

Un pâté de canard en croûte
Un navarin d'agneau aux petits légumes
Du gratin Dauphinois
Du bœuf bourguignon
Une poêlée de légumes à la Parisienne
Condiments et garnitures en accord

Echoppe Alsacienne

Des tartes à l'oignon
La véritable choucroute
Un poulet au riesling et spaëtzle
Condiments et garnitures en accord...

Echoppe Périgourdine

Une terrine de foie d'oie à la gelée de Xérès
Des minis tournedos sauce périgueux,
Du magret de canard aux morilles
Des pommes de terre Sarladaises
Condiments et garnitures en accord...



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Echoppe fruits de mer

Des huîtres de Zélande, fines de claire et marennes d'Oléron
Des homards en Bellevue
Des bulots, des praires
Des crevettes grises et roses
Un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de truffes
Des pinces de crabes de la mer du nord
Condiments et garnitures en accord...

Echoppe saumon

Du saumon salé par nos soins à la dille et baies roses
Du saumon fumé à la sciure de chêne,
Des rillettes de saumon au poivre vert et crème de citrons verts
Un tartare de saumon aux pommes vertes
Du saumon à la crème d'oseille
Condiments et garnitures en accord

Minimum : 40 personnes

A partir de 60 personnes : 2 échoppes
A partir de 100 personnes : 3 échoppes
A partir de 200 personnes : 4 échoppes