Liste de catering 'Duchateau' (1/6)

Le traiteur 'Duchateau' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Duchateau - Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

Last update: 27-02-2024 | Sous réserve de modification du prix

• Les zakouskis 2 € la pièce •

• Zakouskis froids •

Exemple selon nos inspirations
(pas de choix à faire):

Mini bagels au foie gras.
Tomate mozzarella marinée au basilic.
Tartare de bœuf à l'italienne.
Cake de chèvre aux fines herbes.
Cake de tomates séchées et Serrano.
Les blinis au fromage frais et anguille fumée.
Brochette de saumon à l'aneth et citron vert.
Brochette tomate mozzarella et basilic frais.
Moelleux de saumon et légumes oubliés.
Toast cramique et cube de foie gras.
Le blinis à l'encre de seiche et saumon.
Wraps de jambon Serrano au pesto.
Wraps au magret de canard à la mousse
de foie gras.

• Zakouskis chauds •

Exemple selon nos inspirations
(pas de choix à faire):

Mini burger. Roulé au fromage.
Croustillant au camembert.
Mini pizza. Empanadas, Fripon de St Jacques.
Croustillant d'escargots.
Samossa de poulet. Triangle au thon.
Loempia de poulet.
Bouchée de légumes et pomme de terre.
Brochette de saté,
Rouleau de printemps au crabe.
Arancini aux cèpes.
Acra de morue.
Croustillant feta et épinards.
Croquette au parmesan.
Croquette aux crevettes grises.

Liste de catering 'Duchateau' (2/6)

Le traiteur 'Duchateau' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Duchateau - Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Buffet froids à 30 € p.p. •

• 5 plats poissons au choix •

Les darnes de saumon aux herbes
Le saumon en belle vue
Le saumon fumé artisanal
Le saumon mariné à la Dyle
Le duo de truites et anguilles fumées,
Blinis et fromage frais
Les crevettes grises au naturel
Le snacké de thon rouge, crème légère
au wasabi et algues wakamé
Les st Jacques poêlées sur tapenade d'olives noires
Le filet de bar sauce huile vierge
La salade niçoise et la salade de linguine
aux scampis
La roulade de filet de sole crème florentine
Le Rouleau de printemps tartare de saumon
et mangue
Les brochettes de scampis au curry léger de Madras
Le ½ Homard 900g en belle vue *(Suppl. 15 €)*

Avec accompagnements salade, crudité, pains et beurre

• 5 plats de viandes et charcuteries au choix •

Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
et huile de noix
Les roulades de bœuf Holstein
Le magret de canard fumé, en croûte de poivre
Le Jambon Ganda aux fruits de saisons
Le jambon d'Ardenne, bavarois de poire.
Les roulades de jambon aux asperges Thai
Le Serrano et tortillas aux légumes du Sud
Le rôti de cochon de lait au miel et moutarde
La tortillas au chorizo
Les antipastis (pancetta, coppa, et lomo)
Les roulades de poulet fermier fumé,
aux tapenades d'olives et poivrons rouge
Les darnes de la basse-cour parfumées
au tartare de courgettes
La Tourie de boudin noir et blanc
Le duo de Jambon d'Ardenne et jambon cuit
Le duo de terrines 'lapin aux noisettes
et marcassin en croûte'
Le saucisson au poivre et les rillettes pur porc
Salade Thaï épicée au poulet
Le foie gras de canard et confit d'oignons
(Suppl. 3 €)

Liste de catering 'Duchateau' (3/6)

Le traiteur 'Duchateau' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Duchateau - Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Buffets mixtes froids et chauds à 35 € p.p. •

• 4 préparations froides de poisson au choix •

Les darnes de saumon aux herbes
Le saumon en belle vue
Le saumon fumé artisanal
Le saumon mariné à la Dyle
Le duo de truites et anguilles fumées,
Blinis et fromage frais
Les crevettes grises au naturel
Le snacké de thon rouge, crème légère
au wasabi et algues wakamé
Les st Jacques poêlées sur tapenade d'olives noires
Le filet de bar sauce huile vierge
La salade niçoise et la salade de linguine
aux scampis
La roulade de filet de sole crème florentine
Le Rouleau de printemps tartare de saumon
et mangue
Les brochettes de scampis au curry léger de Madras
Le ½ Homard 900g en belle vue *(Suppl. 15 €)*

Avec accompagnements salade, crudité, pains et beurre

• 3 préparations froides de viande au choix •

Le carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
et huile de noix
Les roulades de bœuf Holstein
Le magret de canard fumé, en croûte de poivre
Le Jambon Ganda aux fruits de saisons
Le jambon d'Ardenne, bavarois de poire.
Les roulades de jambon aux asperges Thai
Le Serrano et tortillas aux légumes du Sud
Le rôti de cochon de lait au miel et moutarde
La tortillas au chorizo
Les antipastis (pancetta, coppa, et lomo)
Les roulades de poulet fermier fumé,
aux tapenades d'olives et poivrons rouge
Les darnes de la basse-cour parfumées
au tartare de courgettes
La Tourie de boudin noir et blanc
Le duo de Jambon d'Ardenne et jambon cuit
Le duo de terrines 'lapin aux noisettes
et marcassin en croûte'
Le saucisson au poivre et les rillettes pur porc
Salade Thaï épicée au poulet
Le foie gras de canard et confit d'oignons
(Suppl. 3 €)

• + 2 préparations chaudes au choix •

Le waterzooi de poissons et scampi
aux petits légumes
Les scampis à la citronnelle et aux légumes Thai
Le pavé de saumon, olives capres et piment rouge
Le cabillaud sauce fine Champagne
et pousses d'épinards
Le filet de dorade au cresson sur un fondu
de carottes

Le filet de rouget à l'orientale
Les ravioles de homard sauce fine Champagne
Le saumon laqué à l'orientale
Le suprême de pintadeaux à la Kriek
et cerises du nord
Filet de caille au Beaume de Venise
et raisin de muscat
Le sauté de veau aux morilles et champignons
Le tajine d'agneau confit
Le risotto de canard confit et champignons
Le saltimbocca de veau a la Romana
Les joues de porc au Marsala
Le tajine de poulet aux citrons confit
et épice de Tunis
Les aiguillettes de canard à l'orange
ou au miel et vinaigre de Xérès
L'escalopine de coucou de Malines aux écrevisses

Liste de catering 'Duchateau' (4/6)

Le traiteur 'Duchateau' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Duchateau - Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Buffet à thème à 35 € p.p. •

• Buffet mixte Italie •

FROID
Filet de rouget, tapenade d'olives
Salade de linguine
Crevettes géantes aux saveurs d'Italie
St jacques grillées sur tapenade
Tartare de saumon à la coriandre et pommes
Filet Porc à l'Italienne
Jambon de Parme et frittata de pâtes
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
et huile de noix
Les poivrions farcis au fromage de brebis

CHAUD
Les cannelloni ricotta et épinard
Escalope de poulet a la milanaise
Les scampi a la diable

• Buffet Espagnole •

FROID
Le carpaccio de poulpe
Les gambas grilles aux herbes
La salade de thon Bonito
Tortillas aux légumes
Pain toast À la tomate et œufs Brouillés
Aux anchois marine
Au jambon Serrano
Au chorizo/lomo

CHAUD
La paella valenciana
Aux fruits de mer

• Buffet Belge •

FROID
Saumon en Bellevue
Les tomates aux crevettes grises
Œufs brouillés à la ciboulette et saumon fumé
La truite fumée
Filet de porc parfumé au miel et moutarde
La roulade de volaille aux asperges
La terrine de marcassin
Jambon Ganda et bavarois de poires William

CHAUD
Le pintadeau aux champignons des bois
Le waterzooi de poissons
Pomme de terre persillées

• Buffet d'Asie •

FROID
Le sashimi de thon rouge aux algues de Nori
Le Rouleau de printemps tartare de saumon
et mangue
Scampi et légumes thaï sauce au curry vert
Sashimi de saint Jacques soja AJippon
Magret de canard caramélisé légumes asiatique
Rouleau de roastbeef à la coriandre
et huile de sésame
Le bœuf cuit, sauce au jus d'huîtres
Tagliatelle de légumes Merin coriandre
et effiloché de poulet

CHAUD
Poulet tikka massala
Les scampi aigre doux
Riz aux légumes

Liste de catering 'Duchateau' (5/6)

Le traiteur 'Duchateau' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Duchateau - Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Buffet à thème à 35 € p.p. (suivi) •

• Buffet des pelopones •

FROID
Taboulé
Aubergines et courgette grillées
Houmous
Feuilles de vigne
Fromage blanc (tzatzíki)
Salade de tomates Feta concombre et olives de Kalamata
Salade de jeune pousse
Tarama
Feuilles de bric a la feta Feta

AU GRILL
Le poulpe
Les Gambas grillé
Keftedes de volaille (boulette)
Brochette d'agneau
Brochette de volaille
Brochette de beouf
Pain libanais, mayonnaise et sauce à l'ail

• Buffet Grill •

Saumon fumé et mariné extra doux
Les crevettes grises au naturel
La salade niçoise
La salade de jeune pousse au balsamique
Mini papillote au saumon
Brochette de scampis marinée au curry
Le filet pur de bœuf argentin
Côte d'agneau
Le magret de canette au miel d'acacia
Salade de Quinoa aux aubergines et courgettes grillées
Salade de pâtes à l'italienne (roquette, parmesan, pesto, billes de mozzarella),
Salade de pommes de terre huile de noisette et œufs mimosa
Les salades et crudités de saison, sauce, corbeille de pains (2 pc) et beurre

• Desserts à 5 € p.p. •

BUFFET DE DESSERTS
Exemple selon nos inspirations:
Les pâtisseries en longueur
(Javanais, tiramisu, bavarois framboise, chocolat, passion, abricot, nougat, …)
Salade de fruits frais
La mousse au chocolat, le riz au lait vanillé, la mousse aux spéculoos

GÂTEAU A THÈME
Selon vos gouts

Bon de commande 'Duchateau'

Les nappes, couverts et serviettes sont compris dans nos prix. Supplément nappage tissus: 2,50 € p.p. et serviette en intissé: 1 € p.p. Lieux d'embarquement: Vilvoorde, Bruxelles, Temse, Willebroek et Halle (pas Anvers, Ronquières et Thieu).
Les prix sont valables à partir de 30 pers. Moins de 30 pers.: + 10%. Sur demande service à table (min 60 pers.).
Paiement de la totalité 5 jours avant la croisière. Tous nos prix sont TVA 12% comprise. Veuillez renvoyer votre bon de commande aussi tôt que possible. Le nombre exact de personnes sera communiqué 10 jours à l' avance. Vos autres souhaits et suggestions sont toujours les bienvenus. Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

Traiteur Duchateau
Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles
Tél.: 02 262 21 68 - Fax.: 02 262 17 99 - GSM: 0496 57 72 33
ING BE08 3630 8504 6913
E-mail: restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

NOM: .....

ADRESSE: .....

.....

N° Tél et/ou fax: ..... Adresse mail: .....

TVA: .....

Date de la croisière: .....

Bateau: .....

Heure et lieu d'embarquement: .....

Heure et lieu de débarquement: .....

A l'occasion de: .....

Choix:	Prix:
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Autres suggestions / souhaits:

.....

.....

.....

NOMBRE de personnes: .....

DATE de la réservation: ..... SIGNATURE: .....