

Le traiteur 'Savoury' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

Last update: 24-11-2020 | Sous réserve de modification du prix

• Cocktail de bienvenue •

*En guise d'accueil. Avant votre walking dinner, buffet ou dîner assis.
Pour une durée de 1 heure.*

• Tapas & tartinades • à grignoter

*Servis avec légumes crus de saison,
bruschettas, chips de tortillas, pain.
Prix par personne et
par sorte, au choix:*

Bocaux de Tapenades du Sud - Poivronnade
à la feta - Mu Ssam & Edamame au sel - Olives,
Feta & Anchois marinés - Maquée du Brabant aux
radis, ciboulette - Tartinade Chèvre au cerfeuil -
Crema di Salmone - Mousse à la truite fumée -
Les Rillettes de maquereau fumé - Purée de lentilles
corail à l'indienne - Guacamole -
Baba Ganoush (caviar d'aubergines)

1,50 € p.p.



• Quelques zakouskis • au plateau

*inger food, cuillères, coupelles au choix ou selon
carte complète sur demande. Prix par personne
et par sorte, au choix:*

Maki Concombre, surimi
Rouleau de printemps au magret de canard fumé
Rouleau de printemps au saumon fumé
Roulade toscane au fromage frais,
pesto et roquette
Profiterole à la crème de chèvre et miel d'acacia
Mousse à la truite fumée (cuillère)
Œuf de caille à la truite fumée
Mini cornet 'Crema di Salmone'
Blinis de tarama, agrume confit
Cube de saumon frais, nori crispy

Nem au confit de canard
Croustillant de Scampis, sauce Tartare
Fritto Misto de légumes
Nem maison aux légumes
Borek croustillant au gruyère des Alpes et feta
Samosa aux épinards, épicés à l'indienne
Acra de poisson, salsa verte
Mini Briouate croustillant au poulet
Tsukune, boulette de volaille caramélisée au soja
Brochette de poulet, sauce saté

1,50 € par pièce





Liste de catering 'Savoury' (2/7)



Le traiteur 'Savoury' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

• Buffet froid gourmand •

Carpaccio de Bœuf à la roquette
et copeaux de parmesan
Salade Thai de Légumes croquants aux Scampis

OU

Salade Calamars sautés, persillade au citron
Aiguillettes de Volaille grillées

OU

Vitello Tonnato

OU

Emincés de poulet caramélisé au Soja
Le Saumon fumé extra doux, dylle, citron

OU

Petits Tartares de Saumon Gravlax au Wakamé

Garnitures d'accompagnement:
Assortiment de minimum 5 salades de saison
(voir sélection plus bas).

EXEMPLE: Salade de petites pâtes grecques,
tomates séchées, curcuma doux - Risotto de Quinoa
au Cumin - Salade de légumes du Soleil grillés,
herbes de Provence - Salade forestière aux haricots
verts, champignons, bleu d'Auvergne,
noix - Salade du Berger, concombres, tomates, feta
Accompagné de sauces, petits pains.

36,00 € p.p.

**En complément éventuel un plat chaud
avec accompagnements: 10 € p.p.**

Mini dessert: 3,20 € par pièce



• 3 buffets •

grillades du soleil dans vos assiettes

En toute occasion

*Assortiment de viandes & poissons marinés,
cuits au grill ou à la plancha.*

*Choix de 5 salades selon formules ou
selon carte complète, vinaigrettes créatives.*

• Grillades d'inspiration 1 •

AU GRILLADE

Fricassée de Calamars, persil, citron
Petits Keftas d'agneau à la menthe fraîche
Soudjous, petites saucisses libanaises
Gambas rouges d'Argentine marinées au citron vert
Brochettes de Magret de canard aux 5 épices chinoises

ASSORTIMENT DE SALADES

Taboulé de lentilles à la feta - Salade de carottes
cuites à la marocaine, cumin, citron
Riz cantonnais - Gratin de courgettes - Salade
Fatouche
(Romaine, croûton de pain, radis, concombre)

*Sauces: Beurre à l'ail et fines herbes -
Mayonnaise moutardée - Tzaziki- Sauce Saté
aux 10 ingrédients, Pain*

37,00 € p.p.





Liste de catering 'Savoury' (3/7)



Le traiteur 'Savoury' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

• 3 buffets grillades du soleil dans vos assiettes (suivi) •

• Grillades d'inspiration 2 •

A LA PLANCHA

Calamars sautés au chorizo
Les Gambas Black Tiger marinées au citron vert
Brochettes de Volaille aux épices orientales
Côtelettes d'agneau
Beef Burgers

ASSORTIMENT DE SALADES

Taboulé libanais Quinoa-Boulgour
aux herbes fraîches et citron
Fresh Savoury Salad
(Pommes vertes, mangue, concombre)
Brochettes de pommes de terre et légumes du Sud
Salade aux Trois poivrons grillés, façon Méchouia
Salade de pâtes grecques au curry doux, tomates
séchées

*Sauces: Beurre à l'ail et fines herbes - Mayonnaise
au Soja - Pesto vert aux herbes fraîches &
condiments, Pain*

39,00 € p.p.

• Grillades d'inspiration 2 •

AU GRILLADE

Tournedos au gros sel
Brochettes de scampis
Aiguillettes de Volaille simplement grillées
au Tandouri
Merguez et Saucisses grillées

ASSORTIMENT DE SALADES

Tagliatelles de courgettes au quinoa soufflé,
feta, vinaigrette
Brunoise de légumes croquants
Shop Suey de légumes sautés
Risotto de quinoa bio au cumin
Salade du Berger, concombres, tomates, feta

*Oignons frits, Sauce Tartare allégée,
Rougaille de tomate, épicée au gingembre, coriandre
Vinaigrette Thai, Pain*

42,00 € p.p.

Envie de choisir vos accompagnements?

MILLE & UNE SALADES AU CHOIX

Coleslaw japonais
Savoury Salad (pomme verte, céleri, mangue)
Tartare de tomates au pesto, billes de
mozzarella, roquette
Salade d'épeautre aux petits pois, feta
Salade de tofu grillé, pousses de soja et
d'épinards, vinaigrette Teriyaki
Salade croquante aux asperges vertes, haricots,
céleri, vinaigrette au miel (saison)
Salade Primavera (edamame, haricots verts,
asperges)
Sushi Salad (riz sushi, saumon, avocat, concombre)
Shushi Salad (riz sushi, thon rouge,
omelette, sésame)
Sushi Salad (riz sushi, scampis, légumes, nori)
Salade de penne rigate au pesto rouge, olives
noires et basilic frais
Salade de pâtes grecques safranées aux légumes
Salade de légumes du Soleil grillés, herbes de
Provence
Salade forestière aux haricots verts,
champignons, bleu d'Auvergne, noix
Shop suey de légumes aux shiitakés
Salade Méchouia aux Trois poivrons grillés
Salade du Berger, concombres, tomates, feta
Taboulé libanais aux herbes fraîches,
boulgour, citron
Taboulé moelleux au couscous,
raisins de Corinthe, menthe fraîche
Salade de concombres au yaourt, écorce d'orange
Salade Fatouche (romaine, croûton de pain,
radis, concombre)
Carottes cuites à la marocaine (cumin et coriandre)
Caviar de carottes à la tunisienne,
câpres et thon
Zaalouk d'aubergines
Salade de légumes du Soleil grillés, neige de feta
Houmous au poivre noir, huile de sésame
Labné - Yaourt velouté à la menthe
Salade de pois chiche aux tomates confites
Purée de lentilles corail à l'indienne
Taboulé de lentilles à la feta
Salade de chicons crus à l'orange et menthe

Le traiteur 'Savoury' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

• 5 buffets walking dinner •

Pour 50 pers.: 1 buffet au choix - Pour 100 pers.: 2 buffets au choix - Pour 150 à 200 pers.: 3 buffets.

• Bruxelles - Roma •

Entre Basilic, Pomodori & Ricotta

- Petit Tartare de Bœuf à l'emporte-pièce,
poussière de pistache
- Involtini d'aubergine, ricotta, roquette (veggie)
- Linguine de courgettes au pesto
et copeaux de parmesan
- Salade de Tomate- Bocconcini
- Orecchiette aux Scampis, crème de crustacés, crumble
de Chorizo
- Ballotine de volaille aux champignons,
risotto crémeux

*Sauces: pesto d'herbes, coulis de tomate
aux légumes, tomates séchées*

• Bruxelles - Macao •

Entre Menthe, Gingembre & Citronnelle

- Nems maison frits aux légumes, sauce Hanoï
- Salade de légumes croquants,
vinaigrette Soja-Citron
- Wok de Scampis Black Tiger dans une onctueuse
sauce Saté aux 10 ingrédients
- Emincé de Bœuf au Curry rouge, basilic thaï,
Riz basmati
- Shop Suey de légumes Sautés

• Bruxelles - Paris •

Entre Fleur de Sel, Muscade & Romarin

- Tartare de tomate aux Crevettes grises,
crème de persil
- Nems au confit de canard
- Salade d'asperges vertes, œufs mimosa (saison)
- Pavés de Saumon, crème légèrement bisquée,
ciboulette
- Waterzooi de Volaille aux petits légumes
- Pomme de terre grenaille au romarin

• Bruxelles - Fes •

Entre Fleur d'oranger, Menthe & Cumin

- Taboulé menthe, concombres, tomates
- Mini feuilletés croustillants (briouates) Epinard-Feta
- Salade de carottes à la marocaine
Tzaziki
- Les petits Keftas de Bœuf, coulis de tomate
au cumin, coriandre
- Tajine du Poulet aux olives vertes
et citrons confits

• Bruxelles - Barcelona •

Entre Tapas, Curcuma & Piquillos

- Les mini tortillas aux courgettes, tomate séchée
Manchego & Olives marinées
- Croquetas de bacalhau (morue), salsa de tomates
- Shooter de Gaspacho Andalou
- Paëlla Terre-Mer aux Fruits de mer, gambas rôtie,
Poulet, Chorizo
- Brochette d'Agneau, Pommes de terre grenaille,
coulis de poivron

49 € p.p. en mode voyage



Le traiteur 'Savoury' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

• Les dîners 3 services à table •

Notre proposition déco: Nous vous proposons une déco de table sobre et élégante privilégiant les nappages clairs ou noirs avec une fine touche végétale, des serviettes coordonnées, une vaisselle adaptée en fonction des plats, des photophores pour une touche de lumière...

• Exemple de menu n° 1 •

Tartare de saumon Gravlax
Wakamé I Nori

OU

Tartare de Thon rouge
Vinaigrette au soja | Coriandre fraîche

Suprême de Pintadeau farci aux champignons
Mousseline de panais | Légumes
Sauce au foie gras

Sorbet de Fruits rouges
Verveine citronnée | Crumble de meringue rose

52,00 € p.p.

• Exemple de menu n° 2 •

Ravioles fines de langoustine
Bisque légèrement crémée | Poudre de Chorizo

Magret de canard
Mousseline de céleri rave | Légumes racines |
Confit de datte | Jus corsé au vin rouge

Tartare d'ananas
Sirop d'Orange aux épices orientales |
Crumble aux amandes

55,00 € p.p.



• Exemple de menu n° 3 •

Bisque de Homard
Chair de Homard | Asperges vertes |
œufs de saumon/ Basilic

OU

Pastilla au Confit de canard
Compotée de fruits secs à l'orientale

Filet d'agneau persillé
Polenta grillée | Tombée de girolles
(selon saison) | Jus de viande corsé

Fraîcheur d'Agrumes
Pépites de grenade | Sirop léger à la cannelle |
Menthe fraîche

*Une alternative végétarienne est envisageable,
exemple: le petit potager de légumes 100 % végé
(Gluten free) - Pastilla aux légumes-
Les gyoza aux champignons, bouillon de légumes
chauds, herbes potagères*

55,00 € p.p.



Le traiteur 'Savoury' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
 TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
 Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071
 GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be

• Buffet desserts •

Dessert à l'ananas aux éclats de grenade
 Suprêmes d'oranges, sirop à la cannelle
 Salade de pêches, gingembre et fraises (saison)
 Mini moelleux chocolat
 Mini tarte Tatin
 Le Petit Québécois
 (mascarpone, poires, sirop d'Erable)
 Tiramisu aux fruits rouges
 Mousse au spéculoos
 Mousse au citron vert
 Mousse au chocolat belge
 Tiramisu de mon enfance au cuberdon
 Tiramisu au spéculoos et caramel
 Tiramisu oriental aux écorces d'orange & amandes
 Crème brûlée à la fleur de sel
 Yaourt grec à la mangue, verveine citronnée
 Méli-mélo de fruits rouges (saison)
 Yaourt velouté au miel sauvage
 et amandes torréfiées

3,20 € par pièce.

Idéalement 2 p.p. sur un choix de 4.





Bon de commande 'Savoury'



Les prix sont TVA comprise. Nous apportons toujours une fine touche déco végétale sur nos événements. La vaisselle, nappages et couverts ainsi que le service sont compris. Un supplément transport peut être demandé en fonction du lieu d'amarrage. Pour les groupes en-dessous de 50 personnes, le prix de nos formules peut être revu à la hausse. Le nombre définitif de convives doit nous être communiqué par écrit à info@savourytraiteur.be 5 jours avant le jour J. L'entièreté de la prestation doit être versée sur notre compte FORTIS BNP PARIBAS BE 49 0017 4820 9071 avant le début de notre intervention avec un acompte de 30 % dès confirmation de l'événement. Les plats et produits proposés dans nos formules peuvent changer en fonction des saisons et du marché.

Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be
FORTIS BNP PARIBAS BE 49 0017 4820 9071

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:

