

LE PERRON
CREA'TABLE

Proposition catering

Abdallah AL CHARIF

LE PERRON – CRÉA'TABLE | RUE DE FERNELMONT, 42 | 5020 CHAMPION

Proposition catering Créa'Table

Ces tarifs sont d'application pour vos repas et réunions se déroulant les midis du lundi au vendredi. Pour des prestations le soir et les week-ends, un devis sera établi sur mesure en fonction de votre demande et du type d'organisation.

Les Formules accueil ou pause-café :

- Formule accueil ou pause-café à 2,00 €/pp/TTC comprenant:
Café (issu du commerce équitable) & thé, proposés sous forme de buffet.
- Formule accueil ou pause-café à 3,50 €/pp/TTC comprenant:
Café (issu du commerce équitable), thé, jus de fruits local et artisanal & choix de biscuits proposés sous forme de buffet.
- Formule accueil ou pause-café à 5,50 €/pp/TTC comprenant:
Café (issu du commerce équitable), jus de fruits local et artisanal & une viennoiserie proposée sous forme de buffet.

Petit-déjeuner sucré : Café, thés, jus de fruits locaux et artisanaux & 2 viennoiseries.	6,70 €/pp/TTC
Petit-déjeuner salé : Café, thés, jus de fruits locaux et artisanaux, 2 œufs sur le plat & bacon, pain & beurre.	8,00 €/pp/TTC

Autres possibilités, type buffet continental, sur demande.

Les Menus du jour :

- Le menu du jour (potage, plat du jour, dessert) : 13,50 €/pp/TTC
- Le potage du jour maison aux légumes frais : 3,00 €/pp/TTC
- Notre plat maison : 8,00 €/pp/TTC
- Le dessert du jour : 3,50 €/pp/TTC

Quelques exemples de menus :

Velouté de topinambours

Tajine de volaille aux abricots confits

Bavarois pommes cassis

Potage butternut

Rôti de boeuf, sauce béarnaise & pdt persillée

Palet glacé au caramel

Potage lyonnais (oignons)

Escalope panée, penne sauce milanaise

Tiramisu

Crème de champignons

Paupiette de veau, pommes campagnardes & jardinière de légumes

Citron givré

Bouillon de légumes d'hiver

Cassoulet à la toulousaine

Rubichic fruits rouges

Velouté de carottes des sables

Boulets à la liégeoise & frites maison

Sorbet à la mandarine

Minestrone

*Filet de merlu grillé sur peau Pain
perdu aux pommes caramélisées*

Les propositions froides :

- Notre assiette froide composée selon arrivage du marché au prix de 14,70 €/pp/TTC

- Lunch 1/3 de baguettes classiques (2 pièces/pers) :

Assortiment de 1/3 de baguettes blanches et multigraines avec en type de garnitures,

notamment :

Jambon braisé/crudités

Fromage/crudités

Salade de thon mayonnaise/crudités

Poulet au curry /crudités

Saucisson/ crudités

Pâté à l'ancienne/crudités

Mixte : jambon/fromage/crudités et autres selon le marché

Au prix de 6,50 €/pp/TTC



- Lunch petits pains traiteur (4 pièces/pers) :

Assortiment de petits pains aux graines, avec notamment en garniture :

Jambon d'Italie/tomate séchée /parmesan/ pesto

Fromage de chèvre/sirop de liège/mesclun de jeunes pousses

Saumon fumé/fromage blanc/salade iceberg

Tomate mozzarella /basilic

Terroir (Maredsous, jambon fumé artisanal, crudités).

Campagnard (pain de viande bûcheron, moutarde, crudités et œuf).

Et autres selon le marché

Au prix de 7,50 €/pp/TTC

Ces propositions peuvent également être commandées pour vos réunions en soirée et déposées dans un frigo.



Les buffets :

Nos formules buffet froid et/ou chaud à partir de 15,00 €/pp/TTC (nombre de convives minimum à déterminer)

- Nos formules buffet à thème, à partir de 15,00 €/pp/TTC (nombre de convives minimum à déterminer). Quelques exemples :

Notre buffet Médina, composé d'un couscous aux cinq légumes du marché (cuisse de volaille fermière & merguez d'agneau)



ou

Notre buffet espagnol, composé d'une paëlla valenciana aux fruits de mer



- En dessert : *buffet de réductions pâtisseries (tartelettes passion mangue, carrés opéra, éclairs chocolat, carrés nougat, éclairs café, choux pralinés, ...).*

Supplément de 5,00 €/pp/TTC

Les menus élaborés (exemples) :

Entrée :

Terrine de canard aux figues et porto

ou

Pâté en croûte de perdreau aux griottes

ou

Nage de scampis au curry doux et lait de coco (entrée chaude)

ou

Velouté de champignons sauvages parfumé à la truffe

ou

Terrine de lotte & poireaux

Toutes nos entrées froides sont accompagnées d'un mesclun de saison, vinaigrette maison, petits pains et beurre

Plat :

Suprême de pintadeau fermier, sauce aux trois poivres

ou

Filet pur de porcelet, sauce aux champignons sauvages

ou

Civet de biche, façon Grand-Mère (en saison)

ou

Filet de canette rôti aux poires williams caramélisées

ou

Filet de saumon d'Irlande grillé sur peau, sauce béarnaise

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture à déterminer ensemble, selon vos choix, parmi : gratin dauphinois, pommes grenailles sautées aux herbes fraîches, jardinière ou flan de légumes d'hiver,...

Dessert :

Agate pommes cassis

ou

La Cabosse chocolat cœur caramel et noisettes

ou

Charlottine vanille & fruits rouges

ou

L'impérial chocolat mandarine

Menu identique pour tous les convives, nous consulter pour devis personnalisé.

Les boissons :

Nos vins, sélection maison, en blanc ou en rouge

● Le verre	2,40 €
● La bouteille	16,00 €

Nos Bières

● Maes NA	2,00 €
● Chimay bleue	4,00 €
● Orval	4,00 €
● Bière locale, suggestion du moment	4,00 €

Nos softs

● Forfait carafe d'eau	1,50 €/pp/TTC
● Forfait carafe d'eau et sirop local	2,00 €/pp/TTC
● Eau plate (Chaudfontaine)	1,70 €
● La bouteille (1 L)	5,50 €
● Eau pétillante (Chaudfontaine)	1,70 €
● La bouteille (1 L)	5,50 €
● Coca-cola	1,70 €
● La bouteille (1 L)	6,60 €
● Coca-cola zéro	1,70 €
● La bouteille (1L)	6,60 €

● Jus de fruits local et artisanal	2,00 €
● La bouteille (1 L)	8,40 €
● Café/Thé	1,70 €

Le forfait boissons (durée entre 1h00 et 1h30)

Eau plate et pétillante, sirop de fruits artisanaux, jus de fruits local proposés sous forme de buffet.
Possibilité de Coca-Cola si vous le souhaitez.

Au prix de 5,50 €/pp/TTC

- Possibilité d'avoir en option vin blanc et vin rouge (sélection maison) : + 3,50 €/pp/TTC
- Possibilité d'avoir en option Café et thé (issus du commerce équitable) : + 2,00 €/pp/TTC

Toute formule apéritive possible sur simple demande.

Personne de contact :

Abdallah AL CHARIF

Responsable Catering & Restaurants – Site CREAGORA – Restaurant *Créa'Table*
pour le Perron de l'Ilon.

Portable : 0474/59 15 93

Mail : abdallah.alcharif@lilon.be