



## Traiteur Local

***Le Perron de l'Ilon s'est engagé dans une démarche durable  
et vous propose désormais une alternative locale  
aux propositions classiques de traiteur.***

Une attention particulière est apportée au choix des produits qui seront utilisés lors de la préparation des menus qui vous sont proposés. Dans la limite des possibilités du marché, les produits utilisés sont des produits frais, généralement bios, toujours de saison et majoritairement issus de circuits courts. Le but étant de mettre en avant les produits de notre terroir, les petits producteurs, et ainsi favoriser l'économie locale.

Pour ce faire, nous collaborons avec de nombreux producteurs de la région namuroise (La Bouche bio à St Marc, Maître Corbeau à Emines, La ferme Cloet à Flawinne pour ne citer qu'eux) mais aussi avec des centrales d'achat comme le magasin d'Ici à Naninne ou le clic local (un service de recensement de producteurs proposer par l'APAQ-W).

Nous attachons également une grande importance à la limitation des déchets. Les produits arrivent sans emballages excessifs et nous les utilisons de manière optimale pour limiter le gaspillage comme les pertes. L'emploi de matériel jetable est proscrit lors de nos prestations sauf si il entièrement biodégradable. Désireux d'aller au plus loin possible dans la démarche durable, nous collaborons avec la Ressourcerie Namuroise, pour vous proposer un service en porcelaine de « récup ». Bien entendu nos cuisines et leurs restaurants appliquent de façon systématique le tri sélectif des déchets.

Enfin, au-delà de l'offre traiteur en tant que telle, cette initiative est également l'opportunité de sensibiliser nos stagiaires à un mode de consommation alternatif tout en les initiant à une cuisine axée sur la mise en avant des productions de notre région.



*Pour en savoir plus sur nos activités,  
n'hésitez pas à consulter notre site :*  
[www.perrondelilon.be](http://www.perrondelilon.be)



## Traiteur Local



### Carte d'hiver

#### **Entrées froides :**

*Pâté de gibier de la « Bouche bio », confit d'oignon maison et crudités.*

*Mousse de truite saumonée d'Annevoie et gelée de betterave rouge.*

*Cake salé aux légumes, salade croquante aux carottes de garde et radis noirs.*

#### **Entrées chaudes :**

*Goujonettes de volaille au curry, salade de mâche et de choux, sauce tartare maison.*

*Quiche au Herve et au céleri rave accompagnée de crudités.*

*Gâteau de truite d'Annevoie, sauce aux échalottes et à la Caracole.*

#### **Plats :**

*Boulette à la liégeoise, pommes de terre en purée.*

*Carbonnade de boeuf à la Caracole.*

*Couscous d'agneau aux légumes d'hiver (navet, panais, choux et carotte).*

*Médaille de porc au sirop de Liège déglacé au pecket, purée de navet et gratin dauphinois.*

*Truite saumonée sur un fondu de poireaux et pommes de terre grenaille.*

*Tartiflette aux fromages belges.*

*Filet de volaille en croûte de pain d'épice et potée au choux.*

*Waterzoi.*

#### **Desserts :**

*Pain perdu aux pommes fondantes et caramel au beurre salé.*

*Tarte aux poires à la crème d'amande et caramel au beurre salé.*

*Poires pochées aux baies de genévrier, glace aux spéculoos et ganache au chocolat.*

*Pommes rôties, sorbet aux pommes et crème anglaise au chocolat blanc.*



## Traiteur Local



### Carte de printemps

#### Entrées froides :

*Terrine de canard, chutney aux fraises et à la rhubarbe et salade au vinaigre de framboise.*

*Truite fumée d'Annevoie, crème de choux fleur, noisettes grillées, salade d'herbes et de jeunes pousses et chips de jambon fumé.*

*Cake salé au chèvre et aux épinards, coulis de cresson fontaine et salade d'herbes au vinaigre de cidre et au miel.*

#### Entrées chaudes :

*Asperges à la flamande de nos campagnes.*

*Gratin de cœur d'artichaut au lard fermier au fromage d'Orval, ail et crème.*

*Gâteau de truite saumonée, purée de pois à la menthe salade de jeunes pousses.*

#### Plats :

*Chicons au gratin au fromage de ferme, jambon à l'os et purée de pommes de terre.*

*Rôti de bœuf à la moutarde de Bister, printanière de légumes, brochette de pommes de terre au lard fermier.*

*Côte de porc au spiringue en croûte de persil, sauce aux échalotes, chicons caramélisés, croquette de pommes de terre.*

*Gigot d'agneau, réduction de vin rouge, asperges vertes et polenta au Vif cinsy.*

*Truite saumonée façon Sambre et Meuse et pommes paillasson au lard fermier et aux oignons.*

*Cuisse de poulet rôtie au miel et au thym, rissolé de pommes de terre et céleri rave et choux de Bruxelles.*

#### Desserts :

*Salade de fraises de Wépion à la menthe, sorbet fraise.*

*Brownie au chocolat et à la cerise, crème anglaise au chocolat blanc.*

*Crumble de rhubarbe, glace aux épices, coulis de menthe.*



## Traiteur Local



### Carte d'Été

#### **Entrées froides :**

*Salade de légumes et d'herbes d'été en différentes textures (purée, croquant, croustillant), vinaigrette au miel et vinaigre de cidre.*

*Mousse de truite fumée, salade croquante au fenouil et pommes granny smith parfumée à l'aneth et coulis d'herbe fraîches.*

*Feuilleté de chèvre, légumes grillés et marinés (tomates, poivrons et courgettes) et caviar d'aubergine.*

*Jambon fumé d'Ardenne en dégustation, salade d'été aux pommes et aux poires de récolte et vinaigrette au vinaigre de fruits rouges.*

*Carpaccio de bœuf, basilic, pignon de pin, réduction de vinaigre de cidre.*

#### **Entrées chaudes :**

*Quiche aux légumes grillés, ail et salade de jeunes pousses.*

*Croustillant de volaille au curry, salade d'herbes et purée de carotte au raz el hanout.*

#### **Plats :**

*Truite saumonée grillée, sauce au cerfeuil et vin blanc, taboulé aux légumes croquants.*

*Cuisse de poulet grillée, ratatouille et tagliatelles au coulis de persil.*

*Rizotto d'épaule d'agneau aux jeunes carottes et aux graines de cumin.*

*Osso bucco de dinde à la citronnelle.*

*Brochette de bœuf au beurre maître d'hôtel, tomates persillées, fagot de haricots et pommes de terre vapeur.*

#### **Desserts :**

*Pana cotta à la framboise, crumble aux noisettes.*

*Cake aux myrtilles, glace au cassis.*

*Salade de fraises de Wépion à la menthe, sorbet fraise.*

*Bavarois au framboise, coulis de framboise.*



## Traiteur Local



### Carte d'automne

#### **Entrées froides :**

*Magret de canard fumé, confit d'oignons et salade de haricots.*

*Gâteau de Herve et de pain d'épice, sirop de Liège et salade.*

*Gâteau de volaille au cerfeuil, purée de potimaron, salade choux blanc au curry et au noix.*

#### **Entrées chaudes :**

*Escargots de Warnant à l'ail, purée de haricots coco.*

*Feuilleté de fromage d'abbaye et crudités.*

*Poires gratinées au bleu d'Adèle.*

#### **Plats :**

*Paupiettes de choux farci au haché de porc et bœuf et potée au choux.*

*Filet de poulet en croûte de noisette, purée de butternut au cumin, chips de céleri rave et pommes de terre persillées.*

*Rôti de boeuf, sauce aux champignons de nos campagnes, haricots et gratin dauphinois*

*Blanquette de veau.*

*Filet de dinde farci au jambon d'Ardenne, purée de topinambours aux morilles, flan de bettes et pommes duchesse.*

#### **Desserts :**

*Cake aux pommes et fruits secs, crème anglaise à la cannelle.*

*Crumble pomme-poire, glace à la crème et caramel au beurre salé.*

*Cheesecake aux spéculoos.*



## Traiteur Local



### Formule buffet traiteur :

#### Pour l'apéritif :

##### **Zakouskis :**

*Mousse de truite fumée, compote de pommes et persil.*

*Feuilleté d'escargots de Warnant à l'ail.*

*Toast aux œufs brouillés et fines herbes.*

*Soupe froide aux légumes de saison et toast au fromage.*

*Mini quiche au Herve.*

*Toast au pâté.*

*Verrine de mousse de jambon d'Ardenne.*

*Mousse de carottes au sésame et au cumin.*

*Mousse de choux fleur aux noisettes et chips de jambon d'Ardenne.*

...

##### **En dégustation :**

*Chips de pommes de terre et de légumes maison.*

*Saucisson sec et cubes de fromage au sel au céleri.*

*Purée de légumes en tous genres à déguster avec des morceaux de pain toasté :*

*houmous de betterave rouge*

*caviar d'aubergine à l'ail*

*purée de carottes au cumin*

*purée d'artichauts*

*purée de brocolis*

*purée de choux rouge au vinaigre de framboise*

...

*(en fonction des saisons)*

*Panier de légumes crus et de saison servis avec de la sauce tartare, sauce cocktail, maquée aux fines herbes (limité durant l'hiver).*



## Traiteur Local



### Formule buffet traiteur :

#### Buffet froid :

##### **Buffet de sandwiches :**

*Un assortiment de tartines et de morceaux de baguettes garnis avec du fromage et des charcuteries de notre terroir.*

##### **Buffet de charcuteries :**

*Un assortiment de salaisons des charcutiers de la région de Namur:*

*À titre d'exemple :  
Jambon fumé d'Ardenne  
Jambon cuit (magistral, à l'os, braisé,... )  
Saucisson Gaumais  
Saucisse sèche  
Saucisson de dinde  
Boudin noir, blanc, au chou, ...  
Pâté crème, de campagne, de gibier, ...*

##### **Buffet de fromages :**

*Un assortiment de fromages de vache, de chèvre et de brebis de notre terroir wallon*

*À titre d'exemple :  
La Cabriole  
le Vi Cinsy  
Le Wavremont  
Le Herve piquant et doux  
Le Val Dieu  
Le bleu d'Adèle  
...*

Les buffets de fromages et de charcuteries sont toujours accompagnés de crudités. Le contenu du buffet de crudités dépend bien entendu du moment de l'année où vous passez commande. Ces buffets sont accompagnés de pain et de beurre issus de producteurs locaux.

Ces buffets froids sont toujours préparés en fonction des stocks disponibles chez les producteurs et fournisseurs. On ne peut donc pas vous délivrer une offre fixe en ce qui concerne le contenu exact de ces buffets.