



RED LINE

Buffets



Must Event Catering

La passion du Beau et du Bon

www.must-eventcatering.be

+32 474 26 84 72

info@must-eventcatering.com

Des moments **mémorables** commencent par une **expérience culinaire exceptionnelle**.

Que votre événement accueille **15** ou **500 convives**, notre buffet promet **qualité, variété et service impeccable**.

Avec notre Buffet, nous vous invitons à un festin sensoriel où les **saveurs du monde** se rencontrent. Des **plats froids** aux **mets chauds**, préparés avec soin par nos **chefs talentueux**, vous promettent un voyage gustatif inoubliable.

Pour satisfaire pleinement vos invités, nous proposons notre formule classique, à la fois délicieuse et généreuse :

BASIC – 35,00 €/PP. :

4 entrées (froides et chaudes), 2 plats chauds, 1 dessert

PREMIUM – 42,00 €/PP. :

5 entrées (froides et chaudes), 3 plats chauds, 2 desserts

DELUXE – 49,00 €/PP. :

6 entrées (froides et chaudes), 4 plats chauds, 3 desserts



Entrées froides

Viande

- Carpaccio de bœuf à l'italienne (truffe)
- Carpaccio de bœuf à la thai
- Melon tricolore et roulades de Serrano, menthe fraîche et Limoncello
- Salade piémontaise à la saucisse de Montbéliard (Pommes de terre)
- Salade de vermicelles impériale (poulet, crevettes, haricots, edamame, poivrons, carotte et huile de sésame)
- Salade César (Tenders de poulet, tomates, croutons et parmesan)
- Grenailles à la moutarde, lardons braisés, princesses et ciboulette
- Salade de lentilles et saucisse de campagne fumée
- Pain de viande maison
- Terrine de campagne

Poisson

- Salade de pommes de terre au thon, edamame et grenades
- Quinoa, chaire d'écrevisses, avocats et pointes d'asperge vertes
- Salade de riz façon niçoise (Thon, poivrons, haricots verts, olives noires et vinaigrette moutardée)
- Salade de perles marines aux œufs de truites
- Farfalle, saumon fumé, asperges, grenades et aneth
- Saumon en « Belle vue »
- Terrine aux 3 poissons
- Terrine de Saint Jacques aux asperges
- Œufs mimosa au thon

Végétarien

- Taboulé à l'occidentale (Poivrons tricolores, raisins et menthe fraîche)
- Salade libanaise (Falafel, boughour, houmous, tomates, concombre, menthe fraîche et persil plat)
- Salade coleslaw
- Tartare de concombre façon Tzatziki
- Salade grecque à la féta
- Asperges à la flamande
- Millefeuille de tomates et mozzarella au basilic frais
- Pastèque à la feta et menthe
- Salade de pâtes façon Caprese (Tapenade de légumes grillés marinés, tomates séchées, billes de mozzarella et roquette)
- Quinoa, lentilles, grenades, féta et menthe
- Risoni à la grecque
- Fusilli au pesto et légumes grillés

Entrées chaudes

Viande et poisson

Brochette yakitori
Duo de cake salés (olive et lardons)
Chicken wings, sauce BBQ maison
Trio de quiches (4 fromages, lorraine et saumon à l'aneth)
Focaccia (tomate, mozzarella et pesto/Chèvre et épinards/jambon italien et fromages)

Végétarien

Tarte tomate, chèvre et basilic
Soupe et potage du moment

Plats de résistance

Viande

Blanquette de dinde aux champignon et tagliatelles
Coq au vin et gratin dauphinois aux épinards
Osso buco de dinde, légumes méditerranéens et gratin dauphinois
Curry de poulet aux légumes croquants et riz Thaï
Cuisse de poulet basquaise et pommes de terre grenaille au thym
Carbonnade flamande à la bière belge, pommes de terre tournées
Bœuf bourguignon et pommes duchesses
Duo de brochettes marinées grillées (bœuf et poulet), sauce provençale et potatoes grillées
Sauté de porc à la moutarde, jardinière de légumes et pommes de terre persillées
Courgettes, aubergines et tomates farcies, riz basmati
Tartiflette au Reblochon de Savoie
Paella maison
Chili Con Carne

Poisson

Tagliatelle au saumon et aneth
Cabillaud à la provençale et pommes grenailles au thym
Trio de poissons, légumes wok, curry doux et riz basmati
Filet de sole en écailles de courgettes et pommes grenailles au thym

Végétarien

Pommes de terre farcies (Savoyarde, Italienne et fromage aux fines herbes)
Risotto 4 fromages et champignons
Tajine de légumes au miel et aux épices douces
Lasagne Alla Fiorentina (Ricotta et épinards)
Risotto aux asperges
Ravioles à la truffe, sauce champignon des bois
Courgettes, aubergines et tomates farcies au haché végétan et riz blanc

Desserts

Tiramisu au spéculoos
Tiramisu aux fruits rouges
Mousse au chocolat fondant
Duo de mousses au chocolat
Pana cotta à la mangue
Pana cotta aux fruits rouges
Parfait mangue et ananas à la menthe
Parfait citron vert et limoncello
Mousse pina colada
Pana cotta aux fruits rouges
Mini forêt noire
Brownies et sa crème anglaise
Assortiment de mini bavarois
Tartare de mangue et ananas à la menthe
Salade de fruits frais
Soupe de fraise au balsamique
Crème brûlée