

# LAMFOOD

*Créateur d'Événements*



**Traiteur Françoise LAMBERT**

*Toute réception - Banquets événementiels*

*Fêtes de famille*

*Anniversaire*

Lambert Françoise  
Rue A. Nélis 158  
5001 Belgrade  
Tel / Fax : 081 / 445762  
GSM : 0475/960026  
N° entreprise : BE 0689511929  
[www.traiteur-lamfood.be](http://www.traiteur-lamfood.be)

# Vins et Mousseux

## Notre sélection pour vos banquets Des vins agréables, d'excellente qualité, à un prix très concurrentiel.

Il ne vous sera facturé que le nombre exact de bouteilles servies ou entamées.

### Prix à la bouteille

#### Vin de France du pays d'Oc

**Blanc** cépage Sauvignon

Séduisant de fraîcheur.

Arômes puissants de pamplemousse, citron, ananas

9,00 €

**Rouge** cépage Merlot

Vin rouge aux arômes intenses de fruits mûrs

Tanin soyeux – souple et fruité.

9,00€

**Rosé** Grenache gris

Vin savoureux et rafraîchissant aux arômes de groseilles et de

framboise. Idéal avec volaille, brochettes grillées et salades sucrées salées.

9,00€

### Pour l'apéritif

**François Montand Brut ou Demi sec**

Possibilité **Rosé brut**

**Blanc de blanc** (région du Jura) Méthode traditionnelle

12,00 €

## Nos Zakouskis Chauds et froids

Par pers / 7,50 €



# **Buffet Lamfood**

**20€/pers**

Minimum de 15 couverts -

## **Côté Marée**

- ☞ Saumon frais en belle vue
- ☞ Tomates crevettes grises
- ☞ Assortiment de poissons fumés
- ☞ Terrine de poissons aux aromates
- ☞ Pêche au thon
- ☞ Œufs farcis

## **Côté Campagne**

- ☞ Jambon fermier au melon (en saison) ou figues fraîches
- ☞ Jambon à l'os
- ☞ Assortiment de viandes froides
- ☞ Eventail de charcuteries traditionnelles
- ☞ Terrine du terroir

## **Accompagnants**

- ☞ Choix de salades et crudités de saison,
- ☞ Féculents du moment
- ☞ Assortiment de sauces d'accompagnement et vinaigrette

Assortiments de petits pains variés et beurre

# **Buffet spécial Lamfood**



**30,00€ par pers**

Minimum 20 couverts

### **Buffet de la marée:**

- Saumon à la Parisienne et sa garniture (tomates et crevettes grises...).
- Buisson d'écrevisses.
- Méli-mélo de poissons fumés.
- Poires au crabe.
- Pêche au thon.
- Terrine de poissons aux aromates.
- Pannequets de saumon fumé fourré au crabe.



### **Buffet côté campagne**

- Œufs verdurette.
- Eventail de charcuterie traditionnelle (rosette de Lyon, saxe, corrizo...).
- Pâté en croûte
- Assortiment de viandes froides.
- Chiffonnade de jambon fermier et cavaillon (en saison) ou figues fraîches
- Les salades et crudités de saison.
- Féculents: riz, pâtes, pommes de terre grenaille, lentilles, taboulé.

### **Les sauces** d'accompagnement et vinaigrette

**Choix de petits pains blancs et gris + beurre.**

### **Trou normand offert par la maison**

- Sorbet au choix et son compagnon alcoolisé

### **Possibilité Dessert** Supplément par personne suivant le choix

Mignardises : 6€ ou

Trio de pâtisserie (Javanais, bavarois, crème au beurre + coulis) 6€

Coupe glace ou sorbet : 6€

Montage gâteau : 7€

# ***Buffet spécial Lamfood***

**52,00€ par pers**

*Minimum 20 couverts*

## **Buffet de la marée:**

- Saumon à la Parisienne et sa garniture (tomates et crevettes grises...)
- Buisson d'écrevisses.
- Méli-mélo de poissons fumés
- Poires au crabe.
- Pêche au thon.
- Terrine de poissons aux aromates.
- Pannequets de saumon fumé fourré au crabe.

## **Buffet côté campagne**

- Œufs verdurette.
- Eventail de charcuterie traditionnelle (rosette de Lyon, saxe, corrizo...)
- Terrines campagnardes.
- Assortiment de viandes froides.
- Chiffonnade de Parme au melon (suivant saison) ou figues fraîches.
- Jambon fermier.
- Les salades et crudités de saison.
- Féculents: riz, pâtes, pommes de terre grenaille, lentilles, taboulé.
- **Les sauces** d'accompagnement et vinaigrette



## **Trou normand offert par la maison**

Sorbet au choix et son compagnon alcoolisé

## **Buffet chaud** (choix entre 2 propositions).

- Potage aux légumes de saison
- Waterzooï de volaille, brunoise de légumes.
- Rôti ardennais aux petits blonds, crème tomatée
- En saison, civet de gibier
- Suprême de pintadeau, sauce au choix (Cerise, mandarine ou forestière)

**Choix de petits pains blancs et gris + beurre**

## **Dessert**

- Buffet de pâtisseries ou Pièces montée de circonstance
- buffet de fromages avec un supplément de 5€ par pers

## **Café ou thé**



# ENTREES FROIDES

---

12€

- 🍷 Papillon d'elbot et saumon fumé aux pointes vertes sauvages et gâteau de truite.
- 🍷 Pavé de saumon et bonbonnière de saumon fumé au crabe, émincé de romaine acidulée.
- 🍷 Darnes de saumon en belle vue émincée de romaine aux pommes et cerneaux de noix , vinaigrette noix et noisettes.
- 🍷 La symphonie de terrines artisanales, gelée dorée et confit d'oignons maison.
- 🍷 La petite salade de blancs de volaille.
- 🍷 Quatuor de jambon et ses accompagnants

15€

- Sauté de rouget et petites St Jacques, duo de salade vinaigrette à l'échalote.
- Caille fumée et salade landaise, barbotant dans une vinaigrette framboisine.
- Mosaïque marbrée de foie gras aux lobes de canard, confiture d'oignons et brioche toastée.
- Duo de filets de soles (chaud) et son baluchon (froid) de saumon fumé farci à la chair d'écrevisses, sauce homardine
- Plateau d'huîtres et ses accompagnants (citron et pains).
- Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan.
- GIBIER en saison : assiette gourmande

# ENTREES CHAUDES

## 12€

- Escalope de saumon au champagne et sa brunoise de légumes
- Médailles de sole aux poires et aux raisins muscats  
ou crème homardine et brunoise de légumes
- Croustade forestière (Dés de jambon, lardons, champignons)
- Poêlée de champignons des bois.
- Croustade de volaille Sambre et Meuse
- Œufs gratinés, sur lit de Cobourg à la florentine.

## 15€

- La caille désossée rôtie et farcie sur lit de champignons sauvages
- 2 Brochettes de scampis et joues de lotte sauce Vincent et crudités.
- Cassolette de scampis et piécettes de saumon sauce aux herbes parfumées.
- Bouillabaisse de poissons, rouille et croûtons aillés.
- Poêlée de St Jacques sur fondue de poireaux et échalotes, sabayon au fumet corsé.
- Cuisse de grenouilles à la thermidor

# PLAT DE VIANDE

15€

- La volaille en aiguillette, pomme farcie aux mendiants, compote d'airelles fraîches au jus corsé.
- Rôti ardennais en crème tomatée, petits blonds et baies roses.
- Jarret de veau en osso bucco, ratatouille de légumes provençaux.
- Blanquette de veau et sa jardinière de petits légumes.
- Filet de dinde farcie aux aromates, duxelles de petits légumes frais, crème belle fontaine.

18€

- ◆ Agneau rôti à la fleur de thym en jardinière de légumes.
- ◆ Longe de veau aux deux raisins et poivre vert
- ◆ La cuisse de lapereau à la St Hubert
- ◆ (petits lardons et petits oignons grelots) .
- ◆ Suprême de pintade mijoté au ragoût de champignons forestiers
- ◆ Oignons grelots et lardons.
- ◆ Cuissot de cannette confit en rémoulade d'oranges et baies d'airelles.



# PLAT DE POISSONS

20€

- Dos de cabillaud sauce moutarde parfumée à l'estragon.
- L'escalope de saumon **au champagne** et sa fine brunoise.
- Le filet de rouget au beurre d'oranges et baies roses.
- Cassolette de joues de lotte à la façon du chef.

## POTAGE AUX CHOIX

2€/par pers

- ◆ Crème Dubarry à la fondue de tomates.
- ◆ Suprême de volaille en robe d'amandes grillées.
- ◆ Crème de cerfeuil
- ◆ Crème andalouse et courgettes.
- ◆ Velouté de poivrons rouges et Boursin au poivre.
- ◆ Soupe à l'oignon
- ◆ Crème belle fontaine.
- ◆ Crème andalouse

## FROMAGES

8€/ par pers



- ☀ Assortiment de fromages, pains variés, beurre, fruits de saison.
- ☀ Eclair farci aux 3 fromages grillés, coulis de sirop de liège.
- ☀ Tartelette chaude aux pommes et camembert.
- ☀ Chèvre chaud sur toast de cramiq.
- ☀ Pain perdu d'épices au munster et cumin

# PLAT D'AUTOMNE

20€

- Le filet de biche aux saveurs hivernales, pleurotes et pommes caramélisées.
- Civet de chevreuil, sauce poivrade et ses accompagnements.
- Côtes de marcassin grillées aux perles de groseilles, poire pochée.
- Magret de canard sauce aux figes et ses accompagnements de saison.
- Assiette gourmande de spécialités (voir entrée froide : Pâté de chevreuil, noix de marcassin, saucisson de gibier)

## **Tous nos plats sont accompagnés de :**

Gratin dauphinois nature, pommes grenailles sautées, duo de purée, pommes rissolées au thym, tagliatelles fraîches ou riz.

## **Légumes de saison :**

Champignons cannelés, tomates braisées, petit panier de courgettes et brunoise, duo d'asperges, fagots de haricots, carottes fanes glacées à blanc, chicons caramélisés, figes pochées au vin rouge. (Liste non exhaustive en fonction du marché).

# Menu enfant moins de 8 ans

Choix unique pour le menu

15€

- Potage aux tomates Ou celui choisi pour la réception.
- Pêche au thon ou fondu au fromage.
- Poulet, compote, frites ou mini boulettes sauce archiduc ou tomate avec purée.
- Glace ou éclair ou salade de fruits frais.

**Gratuit de 0 à 3ans.**

## Demi sandwiches garnis

**8,00€ par pers** (4 demi sandwiches par personnes)

- Salade de viande façon du chef
- Fromage frais aux fines herbes
- Saumon fumé à l'aneth
- Salade d'œufs mimosa
- Filet américain préparé « maison »
- Salade de poulet curry ou nature
- Salade de thon et sa cressonnette
- Salade de poissons ciboulette
- Salade de crabe et crevettes grises
- Pâté forestier artisanal

### NOS PAINS SURPRISES

Garniture à déterminer lors de la commande



2 Kg / 10 pers

**40,00€**

3 Kg / 20 pers

**75,00€**



LAMFOOD Traiteur

Tél. /fax 081/445762 – GSM 0475-960026 [lamfood@skynet.be](mailto:lamfood@skynet.be)