

# Notre cuisine s'invite chez vous

Consultez nous par téléphone au 083 234002, [traiteur@paulus.be](mailto:traiteur@paulus.be)  
nous vous conseillerons et répondrons à toutes vos questions

## APERITIF & COCKTAILS

Nos Zakouski Froids (les plateaux ne sont pas fournis, mais possible en location) 1.00€/pce  
(pas disponible le dimanche et jour férié)

**Nos zakouski froids sont vendus en assortiment de minimum 50 pièces**

Panna cotta de tomate, petite moule à la crème de moutarde, Perle de chèvre à la fleur de thym, Sucette de saumon fumé légèrement cuit au poivre d'Égypte, Fine mousse de volaille safranée, chips de banane, Emulsion stable de choux fleur au curry, Verrine de radis blanc et poularde parfum de coriandre, Crémeux de courgette, pétale de chorizo, Crevette cocktail piquée dans une fine mousse de vitelotte, Cookies à la truffe...

Nos Zakouski à servir chauds 1.00€/pce

**Nos zakouski chauds sont vendus en assortiment de minimum 50 pièces  
avec un minimum de commande de 10 pièces par variété**

### **Four**

Poêlée de mini champignons au parfum de gingembre

Couque Suisse au foie gras comme un canapé

Fricassée de calamar aux fines herbes tomatées

Suçon de polenta et jambon d'Italie

Brandade de la mer au pistou

### **Friture**

Brin d'Asie du Sud-Est

Nos Petits pains garnis (les plateaux ne sont pas fournis, mais possible en location) 2.00€/pce  
(pas disponible le dimanche et jour férié)

**Nos petits pains sont vendus avec un minimum de 10 pièces par sorte**

Le petit pain carré aux grains multiples garnis de tomates et mozzarella, huile d'olives au basilic

Le pain carré rustique aux tomates séchées, aubergines grillées, rigaletto, pesto et mesclun

Le club sandwiches garnis d'émincé de volaille et ananas parfumé au curry doux

Le club sandwiches au jambon braisé et tartiné de fromage frais aux fines herbes

Le multi céréales assorti de fromage de chèvre et de miel d'acacia

Le mini pain de campagne au carpaccio de bœuf, de parmesan et roquette

Le multi céréale fourré de jambon d'Ardenne fumé à l'ancienne et d'asperges blanches

Le pain campagnard fourré d'œufs brouillés parfumés à la truffe

La tortillas de saumon fumé aux bois de hêtre tartinée de fromage frais

## Nos Pains Surprises

**Minimum de commande : 1 pièce**

Nos pains-surprises sont garnis de 50 mini-sandwiches (6 à 7 cm de long) assortis

Mini-Sandwiches au Jambon cuit, au Jambon fumé, au Fromage & au Pâté

Mini-Sandwiches à la Dinde fumée, au Magret de Canard fumé & au Saucisson pur Porc

Mini-Sandwiches aux Poissons fumés (Elbot, Truite & Saumon)

**55.00€/pce**

**58.00€/pce**

**63.00€/pce**

---

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## REPAS

### Nos Mises en bouche froides de poisson et de viande

**Minimum de commande : 10 couverts d'un mets identique**

**ATTENTION nos mises en bouche ne sont pas dressées sur assiette.**

- Plancha de mousse de saumon et saumon fumé au bois de hêtre, découverte de mini végétaux à l'huile de graines de sésame torréfiées **4.50€/pers**
- Filet de rouget farcis à l'aneth, fondue de piment doux et crème à la badiane **4.50€/pers**
- Emincé de choux chinois aux écrevisses, épices orientales et vinaigre balsamique **5.00€/pers**
- Croûte de canard aux pistaches et confiture d'oignons **5.00€/pers**
- Jambon d'Italie accompagné de melon, mesclun au vinaigre balsamique **5.00€/pers**
- Le cœur de saumon poché dans un bouillon léger sur un lit de légumes croquants, fine huile de colza première pression et basilic **5.00€/pers**
- Saumon d'Ecosse fumé artisanalement au bois de hêtre, chantilly au raifort **6.00€/pers**
- Club sandwich de foie gras, fine gelée de pistaches, suc de framboises, croquant d'oignons **6.00€/pers**

### Nos Entrées froides de poisson et de viande

**Minimum de commande : 10 couverts d'un mets identique**

**ATTENTION nos entrées froides ne sont pas dressées sur assiette.**

- Une crêpe de riz fourrée d'un meddley d'icebergh et poularde aux parfums conjugués de gingembre et soja **6.00€/pers**
- Croûte de canard aux pistaches et confiture d'oignons **6.00€/pers**
- Plancha de mousse de saumon et saumon fumé au bois de hêtre, découverte de mini végétaux **7.00€/pers**
- Filet de rouget farcis à l'aneth, fondue de piment doux et crème à la badiane **7.00€/pers**
- Le cœur de saumon poché dans un bouillon léger sur un lit de légumes croquants, fine huile de colza première pression et basilic **7.00€/pers**
- Aumônière de saumon fumé, mélange de fruits exotiques parfumé à la cardamome **9.00€/pers**
- Jambon d'Italie accompagné de melon, mesclun au vinaigre balsamique **9.00€/pers**
- Saumon d'Ecosse fumé artisanalement au bois de hêtre, chantilly au raifort **9.00€/pers**
- Ballottine de faisan et marcassin sur une mousse de légumes oubliés, réduction de porto **10.00€/pers**
- Club sandwich de foie gras, fine gelée de pistaches, suc de framboises, croquant d'oignons **10.50€/pers**
- Collection raffinée de trois saveurs  
(short drink aux parfums d'Asie : émincé de poularde, soja et gingembre, coupe de salpicon d'écrevisse, mélange gourmand de pomme au curry de Madras, Cristalline du pêcheur, concassé de piment doux au safran légèrement anisé, Verrine de fetuccini aux copeaux de parmesan, effeuillé de jambon de Parme) **12.00€/pers**
- Médaillon de foie gras au naturel, marmelade de figues **12.00€/pers**
- Fine tartelette sablée de foie gras de canard, glacis au vinaigre balsamique, jeunes pousses à l'huile de truffes **12.00€/pers**

---

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## Nos Entrées chaudes de poisson et de viande

**Minimum de commande : 10 couverts d'un mets identique**

**Nos entrées chaudes sont accompagnées des garnitures appropriées (confit de fenouil, émincé de chicon, julienne ou brunoise de légumes, mini feuilleté, ...) et sauce.**

**En accord avec notre service commercial, certaines sauces peuvent être échangées.**

- Autour d'une idylle de légumes, un filet de cabillaud en cuisson vapeur, senteurs de porto **8.00€/pers**
- Un cœur de cabillaud royal des mers de Norvège dans un bouillon léger, parfumé aux épices thaï, citronnelle et lait de coco **8.00€/pers**
- Le filet de sandre, fumet au jus de viande à la balsamine **8.00€/pers**
- La longe de cabillaud juste cuit, émulsion crémée au gingembre **8.00€/pers**
- Le pavé de saumon frais d'Ecosse, décoction de basilic au beurre fermier **8.00€/pers**
- Le dos de cabillaud aux dés de céleris frits, réduction de vieux Porto **8.00€/pers**
- Les queues d'écrevisses bénies d'une soupe de homard crémée **8.00€/pers**
- Le duo de sandre et saumon en saveurs contrastées **9.00€/pers**
- Le gâteau de sole au cœur moelleux de saumon et son coulis de crustacés **10.00€/pers**
- La carta fata de la mer et des rivières et son coulis de crustacés **10.50€/pers**
- Le bonbon brioché de coquille Saint-Jacques au céleri parfumé à la truffe **10.50€/pers**
- La poitrine de caille farcie aux cèpes de bordeaux, écume de morilles **12.00€/pers**
- Le médaillon de lotte cuit au fumet, glacis de vin de Bordeaux à l'échalote grise **15.00€/pers**
- La paume de ris de veau poêlé façon périgourdine **16.00€/pers**

## Nos Plats de Viande

**Minimum de commande : 10 couverts d'un mets identique**

**Tout plat est accompagné : de trois légumes ou fruits selon le marché et la saison d'un féculent, d'une sauce se mariant parfaitement au met choisi.**

**Les carta fata**(Papillote transparente, nouvelle technologie révolutionnaire permettant une cuisson sans graisse et gardant le goût des arômes naturels, sans perdre les sels minéraux et vitamines des ingrédients utilisés)

- La Carta Fatta : papillote de la mer et des rivières au coulis de crustacés **15.00€/pers**
- Le suprême de poularde à l'émulsion crémée de morilles blondes **15.00€/pers**
- La végétale : quelques bons légumes croquants accompagnés de Tofu dans un coulis de tomate au basilic **15.00€/pers**
- L'émincé de noix de veau au parfum d'estragon **15.00€/pers**

### **Le Veau**

- Le filet de veau **18.00€/pers**  
Soit • Aux dés de céleri, émulsion parfumé à la truffe du Piémont  
Soit • Sauce estragon  
Soit • Accompagné de cèpes au vin de Bordeaux et écume de lait

### **Le bœuf**

- Aiguillettes d'ailloyau braisé, ragoût de cèpes à l'échalote, sauce au vin de Cahors **15.00€/pers**
- L'entrecôte persillée en aiguillettes, étuvée de pleurotes à la crème **15.00€/pers**
- Le tournedos de filet pur de bœuf, crème légère au senteur du Périgord **18.00€/pers**

---

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## La volaille

- Le suprême de poularde fermière à l'émulsion crémée de morilles **9.00€/pers**
- Le dos de pintadeau landais à l'écumes de crème émulsionnée au Calvados **12.00€/pers**
- Le magret de canard caramélisé aux épices, spéculoos couvert de chutney aux pommes et poires **12.00€/pers**
- La poitrine de poularde fourré de rouelles de homard, coulis de crustacés à la crème **13.00€/pers**

## Le porcelet

- Le médaillon de porcelet rôti, crème réduite au Beaufort **12.00€/pers**

## L'agneau

- Les couronnes d'agneau rôtie, émulsion à l'échalote confite **18.00€/pers**
- Le filet d'agneau poêlé, suc déglacé à l'infusion de romarin et serpolet **20.00€/pers**

## Le gibier (en saison)

- Le civet de marcassin à l'ancienne, garniture grand-mère en sauce poivrade **14.00€/pers**
- Le croustillant de poule faisane et choux braisé aux marrons, jus à la bière de Cambron **15.00€/pers**
- Le filet de marcassin, fond de gibier lié au pain d'épices **15.00€/pers**
- Le filet de biche en médaillon, réduction de porto au parfum de truffe du Piémont **19.00€/pers**

## Nos Desserts

---

### Nos gâteaux de 10 personnes

**3,00€/pers**

- **La Framboise Frivole**  
Cœur crémeux de coco moelleux enrobé d'une robe de framboise et de citron vert
- **La Marquise**  
Mousse au chocolat des Caraïbes fourrée d'un crémeux à la vanille et de croquant au chocolat encerclé de biscuits cuillères
- **La Gourmandise**  
Bavarois aux amandes blanches au coeur de griottes et fraises des bois
- **Le Borsalino**  
Duo de crème au parfum de spéculoos et mousse au chocolat, cœur croquant aux noisettes grillées
- **La tentation gourmande aux quatre fruits rouges**  
Bavarois aux fraises, framboises, cassis et griottes
- **Le Belle Hélène**  
Mousse au chocolat noir au cœur moelleux de poires doyennes, encerclée de biscuit cuillère
- **Le Trio de chocolat**  
Chocolat blanc, noir et riz soufflé au lait
- **Le tiramisu façon « Treviso »**
- **Le feuilleté aux saveurs de fruits**
- **Le délice contrasté des Caraïbes**  
Meringue chocolatée prise entre glace coco et glace au chocolat amer
- **Le vacherin fraise**  
Glace vanille avec cœur de sorbet fraises couvert de meringue et garnis de fruits frais
- **Les caravelles aux sept parfums de fruits** (  
Il s'agit d'un seul et unique gâteau composé de trois couches de sorbet)  
La caravelle Pinta (ananas/mangue/estragon),  
La caravelle Nina (framboise/fraise/orange/açai),  
La caravelle Santa-Maria (pêche de vigne)

---

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## Nos gâteaux de 10 personnes

5.00€/pers

### • Le Coup de Coeur

Superposition de mousses au chocolat grand cru, crémeux au thé Matcha, marmelade d'oranges amères sur un fin biscuit de feuillantine

## Notre assiette de dégustation (minimum 10 pièces)

5.00€/pers

### • La suite

Crème brûlée à la cassonade, chocolat grand crû de Sao Thomé en fine mousse, vieille recette de tiramisu parfumé par un coulis de framboise, sorbet de fraises intenses et quelques fruits

### • La suite royale

Mariage de fruit de la passion, estragon et fraises tout en douceur, duo de chocolat pour se rappeler notre enfance, misérable revisité à la crème de cacahuètes, glace vanille à l'ancienne et quelques fruits

## Nos Réductions de Pâtisserie

2.00€/pce

### Nos réductions de pâtisserie sont vendues en assortiment de minimum 50 pièces

Ces délicieuses réductions de pâtisserie sont vendues en assortiment harmonieux et varié. Leur taille est prévue pour qu'ils soient mangés sans couvert. Notre Maître Pâtissier les sélectionnera parmi ces délices sucrés:

Quatre fruits rouges en chantilly - Le biscuit Piémont fourré de crème de cacahuète - La Framboise frivole - Le dakois au pistache - La verrine de tiramisu nappée d'un confit de framboise au gingembre - La verrine au parfum conjugué de fraise, mangue, passion et basilic - La verrine de mousse au chocolat noir et blanc - La verrine de crémeux au pépite d'abricot caramélisé.

## Nos Fromages

### Minimum de commande : 10 couverts

Nos fromages sont dressés et décorés sur plateau en fonction des quantités commandées. Dans le cas d'un buffet fromages non accompagné d'une autre restauration, nous vous conseillons d'augmenter les quantités de fromages et de pains par convive.

Le plateau de Fromages Affinés sélectionnés par notre Maître Fromager (80 g/couvert)

6,00€/pers

Pain aux Noix ou rustique (en boule individuelle)

0.50€/pce

---

Traiteur Paulus – 083 234000

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## **BUFFETS FROIDS**

(Les compositions peuvent varier en fonction des saisons)

### **Notre Buffet « Campagnard »**

**Minimum de commande : 20 couverts - (pas disponible certains dimanches et jours fériés, consultez nous)**

#### **L'Eventail de Viandes, Terrines & Spécialités maison**

La croûte de canard aux pistaches, Le choix de terrine de campagne, la ballottine de porcelet et piments doux, les pilons de poulet caramélisés aux épices, le jambon cuit, le jambon d'Ardenne, Le cuissot de bœuf aux cinq poivres, les pipes d'Ardenne séchées à l'ancienne, la dégustation de Boudins, ...

#### **Les Crudités & Féculents du Marché**

Carottes et céleri au gingembre, concombre au maïs et radis, salade de pomme de terre à la grecque, pennes au pesto rouge, mesclun aux herbes champêtres, mélange de tomates et haricots au basilic, chou rouge croquant aux lardons, taboulé aux saveurs orientales, riz basmati aux petits légumes, salade de chou blanc aux ananas,...

Les Sauces (Mayonnaise, Gribiche, Cocktail) & Vinaigrettes

	<b>De 20 à 35 couverts</b>	<b>De 36 à 100 couverts</b>	<b>+ de 101 couverts</b>
<b>Prix/couvert</b>	<b>20.00 €</b>	<b>19.00 €</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Pain boule rustique à la pièce</b>	<b>+ 0.50 €</b>	<b>+ 0.50 €</b>	<b>+ 0.50 €</b>

### **Notre Buffet « Eveil des sens »**

**Minimum de commande : 20 couverts - (pas disponible certains dimanches et jours fériés, consultez nous)**

#### **Les Poissons**

Un coeur de saumon cuit à juste température, Une brochette de scampis aux épices des milles et une nuit, La tomate fourrée de crevettes grises, La tartelette de king crabe à l'avocat, Le calisson de rouget grillé, écume de béarnaise, La verrine de coquille Saint-Jacques au safran, Le gâteau de saumon frais et fumé

#### **Les Produits de Nos Fermes**

Le carpaccio de boeuf à l'huile de basilic, Le jambon d'Italie, Les médaillons de jambon persillé, Les médaillons d'agneau au jus de couscous, La tourte de canard aux pistaches, La tartelette de poularde au radis blanc, La mousse de veau tonato  
Le club sandwich aux copeaux de foie gras, Le nougat de fromage de chèvre frais, L'omelette aux piments doux, L'oeuf dur déstructuré

#### **Les Crudités & Féculents du Marché, tels que :**

Les penne au pesto, le taboulé à la menthe fraîche, mélange gourmand de fèves et graines, salade de céleri rave aux herbes du potager, salade Caesar (Iceberg, parmesan et lardons), salade paysanne Hoviatiki (feta, concombres, oignons, poivrons, tomates, olives, origan), salade de tomates romaines et mozzarella, salade d'asperges, tomate, jambon et vinaigrette moutarde, salade Capriciosa (artichaut, olive, poivron, vinaigrette de tomate séchée), salade aux parfums d'Asie.

Les Sauces (Mayonnaise, Gribiche, Cocktail) & Vinaigrettes

	<b>De 20 à 35 couverts</b>	<b>De 36 à 100 couverts</b>	<b>+ de 101 couverts</b>
<b>Prix/couvert</b>	<b>23.00 €</b>	<b>21.00 €</b>	<b>20.00 €</b>
<b>Pain boule rustique à la pièce</b>	<b>+ 0.50 €</b>	<b>+ 0.50 €</b>	<b>+ 0.50 €</b>

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## ASSIETTES FROIDES

(Les compositions peuvent varier en fonction des saisons)

### L'Assiette des Artisans

Dressée sur assiettes 25 cm **-(pas disponible certains dimanches et jours fériés, consultez nous)**

Les pilons de poulet rôti, l'émincé de porcelet fumé, Le jambon de campagne, Le jambon italien, la croûte de canard aux pistaches, La terrine de campagne, L'éffilé de dinde fumée, la croûte de saumon frais, la tomate aux crevettes grises.

**Un choix de 5 crudités & féculents choisis selon le marché** : Carottes et céleri au gingembre, concombre au maïs et radis, salade de pomme de terre à la grecque, penne au pesto rouge, mesclun aux herbes champêtres, mélange de tomates et haricots au basilic, chou rouge croquant aux lardons, taboulé aux saveurs orientales, riz basmati aux petits légumes, salade de chou blanc aux ananas. Les Sauces (Mayonnaise, Gribiche, Cocktail) & Vinaigrettes

<b>Assiette des Artisans</b>	<b>De 5 à 15 couverts</b>	<b>De 16 à 60 couverts</b>	<b>+ de 61 couverts</b>
<b>Prix/couvert</b>	<b>15.00 €</b>	<b>14.00 €</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Crudités &amp; Féculents en accompagnement dressés à part sur assiette à entremet</b>	<b>+ 1 €</b>	<b>+ 1 €</b>	<b>+ 1 €</b>

### L'Assiette du Gourmet

Dressée sur assiettes 25 cm **-(pas disponible certains dimanches et jours fériés, consultez nous)**

Le jambon de campagne, le jambon italien, la croûte de canard aux pistaches, la croûte de saumon frais, la tomate aux crevettes grises, le pavé de saumon frais, l'œuf Chimay, le baume de saumon fumé, la poularde farcie aux champignons, le carpaccio de bœuf, les farcis du pêcheur.

**Un choix de 5 crudités & féculents choisis selon le marché** : Carottes et céleri au gingembre, concombre au maïs et radis, salade de pomme de terre à la grecque, penne au pesto rouge, mesclun aux herbes champêtres, mélange de tomates et haricots au basilic, chou rouge croquant aux lardons, taboulé aux saveurs orientales, riz basmati aux petits légumes, salade de chou blanc aux ananas. Les Sauces (Mayonnaise, Gribiche, Cocktail) & Vinaigrettes

<b>Assiette du Gourmet</b>	<b>De 5 à 15 couverts</b>	<b>De 16 à 60 couverts</b>	<b>+ de 61 couverts</b>
<b>Prix/couvert</b>	<b>17.00 €</b>	<b>16.00 €</b>	<b>15.50 €</b>
<b>Crudités &amp; Féculents en accompagnement dressés à part sur assiette à entremet</b>	<b>+ 1 €</b>	<b>+ 1 €</b>	<b>+ 1 €</b>

### L'Assiette du Chef

Dressée sur assiettes 32 cm **-(pas disponible certains dimanches et jours fériés, consultez nous)**

Le jambon italien, la croûte de canard aux pistaches, le baume de saumon fumé, l'elbot fumé, la tomate farcie aux crevettes grises, le pavé de saumon frais, la croûte de saumon frais, le foie gras de canard, la poularde farcie aux champignons, le carpaccio de bœuf, les farcis du pêcheur, l'œuf Chimay.

**Un choix de 5 crudités & féculents choisis selon le marché** : Carottes et céleri au gingembre, concombre au maïs et radis, salade de pomme de terre à la grecque, penne au pesto rouge, mesclun aux herbes champêtres, mélange de tomates et haricots au basilic, chou rouge croquant aux lardons, taboulé aux saveurs orientales, riz basmati aux petits légumes, salade de chou blanc aux ananas. Les Sauces (Mayonnaise, Gribiche, Cocktail) & Vinaigrettes

<b>Assiette du Chef</b>	<b>De 5 à 15 couverts</b>	<b>De 16 à 60 couverts</b>	<b>+ de 61 couverts</b>
<b>Prix/couvert</b>	<b>20.00 €</b>	<b>19.00 €</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Crudités &amp; Féculents en accompagnement dressés à part sur assiette à entremet</b>	<b>+ 1 €</b>	<b>+ 1 €</b>	<b>+ 1 €</b>

Traiteur Paulus – 083 234000

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

## NOTICE DE RECHAUFFEMENT

Chers Clients,

La cuisine que nous vous réservons est inventive et spontanée, marquée par les saveurs du terroir mais aussi par la créativité et la sensibilité de nos Artisans.

Nous avons le plaisir de vous souhaiter une excellente fête quelqu'en soit le thème.

Puisse notre maison contribuer au succès gastronomique de celle-ci.

Conscients de la confiance que vous nous avez témoignée et soucieux de contribuer au succès gastronomique de votre fête, nous vous donnons ci-dessous quelques indications concernant le réchauffement de votre menu.

La cuisine sous-vide est un procédé révolutionnaire utilisé par la plupart des maisons étoilées de Belgique et de France. Grâce à la cuisine à basse température, le goût, la tendreté, le moelleux et les arômes sont préservés de façon efficace.

Tous ces avantages prévalent le côté inesthétique de la présentation avant dressage des assiettes.

Alors, laissez-vous guider et, nous en sommes certains, vous passerez des moments inoubliables.

Trois impératifs à respecter:

1°) Maintenir les produits sous-vide au frigo jusqu'au réchauffement.

2°) Les produits sous-vide sont à immerger dans l'eau sac fermé.

3°) Contrôler la température de votre eau de manière très précise; pour cela, nous mettons à votre disposition un thermomètre (voir caution). Si celui-ci est manquant, avertissez le livreur ou, utilisez un thermomètre vous appartenant.

Conseils de dressage

Les préparations que nous vous présentons sont issues d'une cuisine d'assemblage, c'est-à-dire, le poissons ou la viande à la température X (voir tableau), les garnitures à la température Y (voir tableau), la sauce en ébullition au dernier moment et les assiettes chaudes. Lors du dressage, vous pouvez utiliser des gants en latex pour vous préserver de la chaleur et garantir une meilleure hygiène. Prévoyez des ciseaux pour ouvrir les sacs puis égoutter votre poisson/ viande dans un plat préchauffé.

Sur assiettes : étaler toutes vos assiettes sur votre table de travail, dresser et décorer alternativement viande/poisson puis garnitures puis la sauce au dernier moment, servir rapidement avant que cela ne refroidisse.

Sur plats : préchauffer votre/vos plat(s), assembler vos préparations selon vos goûts, repasser le plat au four, saucer au dernier moment et servir.

A tout moment, nous sommes à votre disposition pour vous donner des conseils, vous guider dans le choix des vins et dans le matériel de location, organiser votre fête du début à la fin.

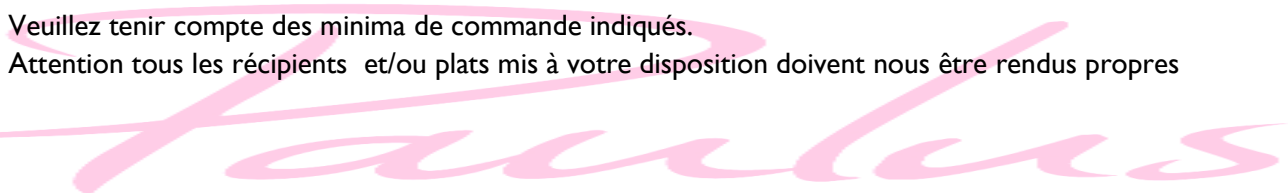
Pour nous contacter: 083/234000.

---

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres



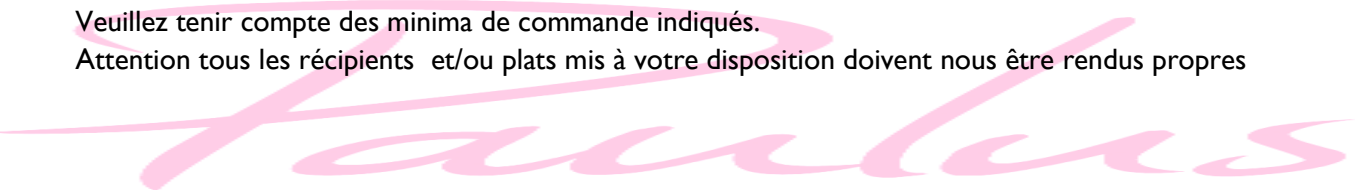
## Températures à respecter

Produits	Température	Durée
Poissons, crustacés	66° sous vide immergé. Si votre eau à tendance à dépasser la t° , verser un peu d'eau froide.	Min 30 minutes Max 1h00
Viandes blanches : poulet, dinde, veau, porc, bœuf (si bien cuit), faisan, civet, poularde farcie au homard, ris de veau...	66° sous vide immergé Si votre eau à tendance à dépasser la t° , verser un peu d'eau froide	Min 1h00 Max 2h00
Viandes rouges : Bœuf, agneau, ...	58° sous vide immergé Si votre eau à tendance à dépasser la t° , verser un peu d'eau froide	Min 1h00 Max 2h00
Viandes rosées : Gibier, magret de canard, agneau, biche, faon...	60° sous vide immergé Si votre eau à tendance à dépasser la t° , verser un peu d'eau froide	Min 1h00 Max 2h00
Sauces, potages et compotes	Ouvrir la poche et amener à ébullition en poêlon au moment de servir. Si la sauce est trop épaisse, allonger avec un peu d'eau.	
Plats non conditionnés sous vide : parfait de sandre, homard chaud, pommes d'amour, filet de truite farcis de mousseline de St-Jacques...	Four traditionnel préchauffé à 160°. Recouvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer entre 30 et 40 minutes. Si vous accusez un retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir au chaud Enlever le film avant de mettre au four.	
Garnitures : Pommes macaires, féculents, chicons braisés, gratin dauphinois, fruits, champignons, baby poire, nid de tagliatelles, flan de potimaron...	Four traditionnel préchauffé à 160°. Recouvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer pendant 30 min, ensuite enlever l'aluminium et repasser au four pendant 10 minutes Si vous accusez un retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir au chaud	
Garnitures : feuilleté, tartelette de légumes, brochette de légumes, tomate confite, aumônière, Zakouski Les pains	Four traditionnel préchauffé à 160°., chauffer pendant 25 min. Si vous accusez un retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir au chaud	
Les zakouski à la friteuse	Plonger dans votre friteuse chauffée entre 160° et 180°.	
Les assiettes vides	Il est conseillé de chauffer les assiettes pendant 20 minutes à 80° minimum ou à 130° maximum. Si vous ne disposez que d'un seul four, vous pouvez exécuter cette opération une fois que les garnitures sont chaudes et que vous baissez la température du four à 130°.	

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres



## QUELQUES CONSEILS

### Quand passer votre commande ?

Afin de mieux vous servir, nous vous prions de bien vouloir passer vos commandes dès que possible et au minimum 10 jours ouvrables avant la date de l'enlèvement. Nous acceptons les commandes de dernière minute selon disponibilités, car nous ne travaillons que des produits frais.

### Livraison ou enlèvement de votre commande ?

- L'enlèvement de votre commande se fera dans notre atelier de Ciney-Biron, bâtiment de gauche « Les Artisans », jour et heure à définir ensemble
- Les livraisons (sur demande) se feront au départ de Ciney, jour et heure à définir ensemble
- Forfait variant entre 18 et 132 € selon la destination, retour par vos soins. Si reprise par nous doubler le forfait

### Lors de la livraison, nous vous fournirons :

- Une notice de réchauffement des plats et un thermomètre si nécessaire.

### Lors de la livraison, nous vous demanderons :

- Une caution pour le matériel calculée suivant votre commande pour les différents conditionnements de présentation. Le montant de celle-ci vous sera communiqué par téléphone lors de votre commande ou sur notre confirmation écrite de votre commande et vous sera remboursé lors du retour du matériel par vos soins en notre atelier de Ciney.
- Le règlement intégral de votre commande en liquide

### Quand ramener le matériel ?

Tous les plats, ravers non jetables doivent nous être rendus obligatoirement propres dans les trois jours ouvrables maximum qui suivent votre livraison ou enlèvement.

Ouvert entre 8h30 et 17h30 en notre atelier de Biron et ce contre remboursement de votre caution.

Attention fermé le mercredi et dimanche

## PLAN D'ACCES

Prendre E411, Sortie n° 21 Ciney,

Prendre à droite vers Ciney, après 8 km, prendre à gauche,

Direction Biron – Ciney, Au Colruyt (500m), à droite, tout droit, nous sommes sur la colline opposée

Entrée principale dans le bâtiment de gauche, « Les Artisans de l'Excellence »

Toute réservation s'effectue par téléphone, par courrier, par fax ou par e.mail

Traiteur Pierre Paulus, Allée des Artisans 29 à 5590 Ciney

Tél : 083/23.40.02 et 083/23.40.00 - Fax : 083/23.40.09

traiteur@paulus.be -- www.paulus.be

---

**Traiteur Paulus – 083 234000**

Veillez tenir compte des minima de commande indiqués.

Attention tous les récipients et/ou plats mis à votre disposition doivent nous être rendus propres

