

INTRODUCTION

Notre soif de créativité et notre sens de l'innovation nous maintiennent à la pointe des techniques et des nouveautés et dans un souci de respect de l'environnement, nous avons adopté une attitude éco-responsable. Nous travaillons des produits de saison proposés par nos producteurs locaux, ceci pouvant entraîner de légères adaptations de nos compositions culinaires.
Nous sommes heureux et fiers d'être le premier traiteur européen enregistré Emas.

Pour le Traiteur Paulus, le goût des saveurs c'est aussi une planète qui a de belles couleurs !

Nous vous recevrons volontiers autour d'une dégustation à votre meilleure convenance.
Cette rencontre personnalisée et gratuite d'environ 1h30 avec un conseiller vous permettra de découvrir notre cuisine et d'envisager clairement l'organisation de votre événement.

Nos prix s'entendent service et matériel compris (hors tables et chaises)



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



REPAS PRINCIPAL MENU

Le Menu Charme

Prix pour une durée de 3h

La plancha de mousse de saumon et saumon fumé au bois de hêtre,
découverte de mini végétaux à l'huile de graines de sésame
ou
Le filet de sandre, fumet au jus de viande à la balsamine, mousse de carottes chaudes
ou
Le cœur de saumon royal des mers de Norvège
dans un bouillon léger parfumé aux épices thaï, citronnelle et lait de coco
ou
L'excellente dans sa simplicité
Le velouté au pistou
Le cannelloni de jambon italien farci d'un nougat à la ricotta
Le tartare de saumon sur un lit de quinoa soufflé et concombre

L'aiguillette de bœuf, ragoût de cèpes à l'échalote, sauce au vin de Cahors
ou
Le magret de canard caramélisé aux épices,
spéculoos couvert de chutney aux pommes et poires, décoction de gingembre
ou
Le filet pur de porcelet qualité Ardenne, réduction de Mac Chouffe à la cassonade
ou
Le filet de poularde, crème fermière aux cèpes de Bordeaux
ou
Le civet de marcassin à l'ancienne, garniture grand-mère en sauce poivrade
(Approximativement de début octobre à fin décembre)

Le Plaisir de Haïti
Mousse vanille, ganache au lait, compotée de mangues et ananas

Les douceurs (Accompagnant votre café et thé)

Toute modification du menu engendre une adaptation du prix de celui-ci



Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



REPAS PRINCIPAL MENU

Le Menu Elégance

Prix pour une durée de 3h

Le cœur de saumon sur un lit de légumes croquants, fine huile de colza première pression et basilic
ou

Le bonbon de crabe norvégien, mousse d'avocat, yaourt émulsionné aux piments doux
ou

Le dos de cabillaud, dés de foie gras poêlés, beurre d'orange caramélisé au parfum de poivre long
ou

La déclinaison inventive

Le velouté au pistou

Enveloppé dans un voile de riz, un salpicon de crabe de Norvège

Le millefeuille de crèmeux de sole au beurre noisette, citronnade au poivre noir et persil

La praline de coq des prés aux épices torréfiées jus de poulet rôti

Le contre filet d'Aubrac, verrine de glace à la béarnaise sur un coulis de tomate
ou

Le dos de pintadeau, son jus légèrement caramélisé aux fruits de la passion et beurre salé
ou

Les couronnes d'agneau rôties, émulsion crémée à l'échalote confite
ou

La pièce de veau rôti, jus de viande au Xérès et tapenade noire, lustré au beurre de ferme
ou

Le croustillant de poule faisane et chou braisé aux marrons, jus à la bière de Cambron
(Approximativement de début octobre à fin décembre)

Le Plaisir de Haïti

Mousse vanille, ganache au lait, compotée de mangues et ananas

Les douceurs (Accompagnant votre café et thé)

Ces mets sont dressés sur assiette rectangulaire de 18 x 36cm, ce qui implique de diminuer votre nombre de convives de deux couverts par table

Toute modification du menu engendre une adaptation du prix de celui-ci



Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



REPAS PRINCIPAL MENU

Le Menu Enchanteur

Prix pour une durée de 3h

Le filet de bar rôti sur peau, légumes croquants à l'infusion de tamarin

ou

Le club sandwich de foie gras, fine mayonnaise aux pommes, suc de framboises, croquant d'oignons

ou

La papillote cristalline de la mer et des rivières au coulis de crustacés

ou

L'expérience sensorielle

Le velouté pistou

Le gamba bikini accompagné d'une émulsion de homard

Le millefeuille de crémeux de sole au beurre noisette

La semoule de blé aux sept légumes en salade, côtelette d'agneau confite

L'escalope de foie gras poêlée sur un filet pur de bœuf, réduction parfumée à la truffe du Piémont

ou

Le bonbon brioiché de poularde, champignons blonds à la balsamine, écume de morilles

ou

Le filet d'agneau poêlé, suc déglacé à l'infusion de romarin

ou

Le grenadin de veau pris dans le filet, émulsion de foie gras

ou

Le filet de biche, fond de gibier parfumé à la marmelade d'orange et bergamote
(Approximativement de début octobre à fin décembre)

Le Plaisir de Haïti

Mousse vanille, ganache au lait, compotée de mangues et ananas

Les douceurs (Accompagnant votre café et thé)

Ces mets sont dressés sur assiette rectangulaire de 18 x 36cm, ce qui implique de diminuer votre nombre de convives de deux couverts par table

Toute modification du menu engendre une adaptation du prix de celui-ci



Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



REPAS PRINCIPAL MENU – Options

Mises en bouche

Les mises en bouche ne sont pas à confondre avec une entrée et ne peuvent pas remplacer celle-ci.

Pour informer vos convives, n'oubliez pas d'indiquer la mention «Mise en bouche OU Assiette apéritive» sur vos menus

- L'envolée de «Kaviar» sur une émulsion de vitelotte et crème de raifort
- Le sashimi de coquilles Saint-Jacques, marinade de yuzu et huile d'olive
- Le duo de gambas, purée de citron confit, semoule de blé à la menthe
- Le vitello tonnato, légumes du soleil confits et crème balsamique
- Le médaillon de foie gras cuit au torchon aux déclinaisons de saveurs chocolatées, fruitées, épicées

Potages

- Le potage Tom Yam
- Le velouté de poularde au parfum de truffes
- La crème de courgettes à l'ail et au Bleu Danois
- La véritable bisque de homard

Seconde entrée

- Les queues de crevettes bouquets bénies d'une soupe de homard crémée
 - Les quelques gambas au chorizo, jus de paëlla, beurre de safran
 - Le bonbon brioché de coquilles Saint-Jacques au céleri parfumé à la truffe
 - L'inspiration de la mer
 - Duo de gambas bikini à l'infusion de tamarin
 - Médaillon de cabillaud piperade à l'huile vierge et Pinot noir
 - Sashimi de saumon sur un velouté de pommes de terre et poireaux rissolés aux graines de tournesol grillées
 - Soupe de laitue de mer au basilic
 - La minute de Saint-Jacques juste saisies sur un lit de céleri branche, fumet aux feuilles de combava et poivre noir
 - La papillote cristalline de coq des prés, émulsion crémée de morilles blondes
 - La pomme Golden au foie gras poêlé, miel et vieux vinaigre, parfum de Kriek
 - La paume de ris de veau poêlé façon périgourdine
 - Le blanc de turbot vapeur, fricassée de légumes au miel de safran
 - Le demi-homard dans un bouillon de légumes oubliés, émulsion au beurre fermier
- Ces mets sont dressés sur assiette rectangulaire de 18 x 36cm, ce qui implique de diminuer votre nombre de convives de deux couverts par table

Sorbets en entremets

- Ananas, mangue, estragon
- Framboise, fraise, orange
- Pêche de Vigne parfumé au Rhum blanc
- Pomme verte et Calvados
- Citron et Eau de Villée

Sur réservation et demande préalable, nous tiendrons compte des régimes alimentaires et des allergies de vos convives en adaptant nos compositions.



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



REPAS PRINCIPAL MENU – Enfants

PRENDRE UN ENFANT PAR LA MAIN ... ET L'EMMENER ... AU FESTIN

Apéritif

Valable pour un minimum de 10 enfants et présenté sur une table basse avec chaises basses

Restauration

Chips au four - Cubes de fromage fondu - Mini boudins - Biscuits salés - Bonbons

Boissons

Jus d'orange, l'eau grenadine, l'eau Bubble Gum, ...

Le Menu Merlin

Restauration

L'effilé de saumon fumé et tomates cerise

ou

Le fondu au fromage

Les quelques pâtes à la tomate fraîche, effiloché de jambon cuit

ou

Le filet de poularde fermière cuit à basse température, petit jus crémé et compote

Le dessert comme les grands

Boissons

Jus d'orange, l'eau grenadine, l'eau Bubble Gum, ...

Il est possible de servir le même repas que les adultes aux enfants âgés de 4 à 12 ans moyennant une réduction de 50% sur le prix.



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



REPAS PRINCIPAL – Fromage et Desserts

Le fromage

- La ronde des fromages affinés et sélectionnés par notre Maître fromager, pains au noix et beurre (En buffet ou servi à table)

En remplacement du dessert proposé dans nos formules menus et buffets,

- Le Plaisir de Haïti(*) Mousse vanille, ganache au lait, compotée de mangues et ananas
- La Framboise Frivole Cœur crémeux de coco moelleux enrobé d'une robe de framboise et de citron
- La Gourmandise(*) Bavaois aux amandes blanches au cœur de griottes et cassis
- Le Borsalino Duo de crèmes au parfum de spéculoos et mousse au chocolat blanc, cœur croquant aux noisettes grillées
- La tentation gourmande aux quatre fruits rouges(*) Bavaois aux fraises, framboises, cassis et griottes
- Le délice glacé « Contrasté des Caraïbes » Meringue chocolatée prise entre glace coco et glace au chocolat amer
- Le vacherin glacé aux fraises(*) Glace vanille avec cœur de sorbet fraises couvert de meringue et garni de fruits frais
- Les caravelles glacées aux sept parfums de fruits Pinta, Nina et Santa-Maria
 - La caravelle Pinta (ananas/mangue/estragon)
 - La caravelle Nina (framboise/fraise/orange)
 - La caravelle Santa-Maria (pêche de vigne)
- Le Trio de chocolats(*)
 - Chocolat blanc, noir et riz soufflé au lait
- Le Macaron(*)
 - Cœur de riz au lait encerclé d'une crème légère aux macarons
- Le Brownie(*)
 - Le brownie sous un crémeux de thé Matcha, palet de pommes et poires aux zestes de citron vert
- Le Pêché gourmand (Irréalisable en pièce montée) □
 - Crémeux au thé matcha, compote de pommes et poires au citron vert
 - La tartelette sablée au chocolat 70%
 - La mousse aux fruits de la passion basilic
 - La glace vanille sur une génoise à la framboise
- Le Wedding Cake aux fruits rouges (minimum 80 couverts)
 - Biscuits vanille fourrés de confiture de fruits rouge
- Le Wedding Cake au chocolat (minimum 80 couverts)
 - Biscuits chocolat fourré de ganache pralinée

(*) Disponible en présentation individuelle (minimum 50 couverts)

Le buffet de desserts gastronomiques

Moins de 20 convives, sélection de 6 gâteaux et autres plaisirs

Entre 20 et 39 convives, sélection de 11 gâteaux et autres plaisirs

Au-delà de 40 convives, sélection de 18 gâteaux et autres plaisirs

Notre chef pâtissier composera le buffet de desserts de vos rêves en choisissant les gâteaux et autres plaisirs sucrés parmi ceux-ci :

Carrément citron meringué
Cornet fourré au praliné noisette
Crémeux vanille de Madagascar et brisures de caramel
Verrine de tiramisu nappée d'un confit de framboise au gingembre
Verrine de mousse au chocolat noir grand cru 70%
Tarte sablée chocolatée
Carrousel de macarons
Sucette à la framboise

Salade de fruits frais
Cube chantilly
Plaisirs glacés
Mini crêpes accompagnées de chocolat, sucre blanc, cassonade, crème pâtissière, marmelade de fruits rouges
Mini cup cakes et guimauve aux différents parfums
Brownies
Framboise Frivole
Borsalino ...

OPTIONS

- La fontaine de chocolat (20 à 75 pers) Chocolat 65% grand cru et fruits moelleux (+/- 40 cm de haut)
- La fontaine de chocolat (76 à 200 pers) chocolat 65% grand cru et fruits moelleux (+/- 90cm de haut)



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



FORFAITS SOFTS ET VINS DE VOTRE REPAS

Notre forfait de base

Comprenant : les eaux, le coca, le coca light mais aussi le café et le thé (à table ou en buffet)

Nos forfaits vins blancs

Moulin Berger – Coteaux d'Enserune

La Lande – Côtes de Gascogne

Chêne du Périgord – Côtes de Bergerac AOC (Vin moelleux)

Chardonnay – Maison Ropiteau à Meursault

Chenin blanc – Drostdy Hof – South Africa

Château Camarsan – Bordeaux AOC

Château Pouyanne – AOC Graves

RIESLING – Stadtbredimus – Appellation Grand 1er Cru Contrôlée – Vin de Moselle

AUXERROIS - Stadtbredimus – Appellation Grand 1er Cru Contrôlée – Vin de Moselle

PINOT GRIS – Stadtbredimus – Appellation Grand 1er Cru Contrôlée – Vin de Moselle

Nos forfaits vins rouges

Domaine Cailhol – 100% Carignan Pays de l'Hérault

Moulin Berger – Coteau d'Enserume

Château Haut Plaisance – Bordeaux AOC

Château Capville – Cuvée Prestige – Blaye Côtes de Bordeaux

Domaine Gautran – 100% Carignan Côte de Brian

Les Caprices d'Antoine – AOC Côtes du Rhône

Cabernet Sauvignon – Drostdy Hof – South Africa

Gérard Bertrand Réserve Spéciale – Merlot – Pays d'Oc

Château Perrouquet – Graves AOC – Grafé Lecocq aux Caves de Saint Aubain

Nos options

Si 4ème assiette dans le menu selon le choix du vin à partir de

Le verre de vin moelleux (Avec la mise en bouche ou accompagnant du dessert)

La flûte de Crémant

La flûte de Cava

Le Champagne (Matériel, refroidissement et service compris)

L'expérience d'un véritable espresso présenté en buffet (machine Jura-Grains Mano Mano)

Le Pousse- café après repas

(Possibilité de 3 choix différents : par exemple : Amaretto, Cognac, Eau-de-vie de poire)

Nos vins de prestige vous sont proposés à la bouteille

Les blancs

Saint Véran « Robert Martin »

Pouilly fumé « Domaine Thibault »

Les rouges

« Château La Croix Saint Georges » – Saint-Georges-Saint-Emilion

« Le Louvetier » André Lurton – Pessac-Léognan



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



FORMULE DE SOIREE (précédée d'un repas)

Prix pour une durée de 2h et précédée d'une formule repas

Entre 40 et 80 convives, nous vous demanderons de choisir 1 thème

De 81 à 160 convives, nous vous demanderons de choisir 2 thèmes maximum

Au-delà de 160 convives, nous vous demanderons de choisir 3 thèmes maximum

Nous laisserons les tables et chaises du repas et dresserons des tables mange-debout en complément

La Fiesta Mexicaine

- Les tacos accompagnés de guacamole, sauce Cheddar, sauce peperoni
- La salade Caesar
- Les pilons de poulet caramélisés
- Le chili con carne enroulé dans une tortilla
- Les hamburgers grillés sur un lit de salade, nappés de ketchup déposés dans un pain bun's

Les Douceurs du Maghreb

- L'houmous, Caviar d'aubergines
- La salade croquante de Tunisie
- Les briouates de poulet
- Le couscous Bédouin
- Les merguez

L'Authenticité Espagnole

- Le chorizo, olives, anchois marinés
- La salade Catalane
- L'empanada de dorade
- La paëlla géante : riz, fruits de mer, poulet, safran, petits pois

Les Mets Savoureux du Triangle d'Or

- Les beignets de crevettes
- La salade variée aux parfums d'Asie
- Les nem's sauce aigre-douce
- Les fines lamelles de pintade cuites dans un bouillon au curry rouge et lait de coco
- Le riz au parfum de jasmin sauté aux petits légumes

La Tradition Familiale Italienne

- Les antipasti : tomates séchées, olives, aubergines grillées et marinées à l'huile d'olive
- La salade Capricciosa
- Les tomates romaines et mozzarella à l'huile d'olive
- Les cannelloni fourrés d'un ragoût de veau à la ricotta, coulis de tomate
- Les pennes, sauce bolognaise et quatre fromages

Le Barbecue

- Les pilons de poularde caramélisés aux quatre épices
- Les fines brochettes de porc parsemées de Raz el hanout
- Les chipolatas traditionnelles et campagnardes
- Les merguez aux piments forts
- La poitrine de porc massée d'un subtil mélange d'aromates
- L'assortiment de quatre crudités et sauces
- Les pommes de terre nouvelles cuites en pelure
- Le beurre à l'ail



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



La Tradition des Paysans de Montagne

- Les allumettes feuilletées aux différents parfums
- Le mesclun de jeunes pousses du Lac d'Annecy parfumé à l'ail des ours et truite fumée
- La terrine de gibier en croûte, confit d'oignons
- La raclette fondante de Tomme au lait cru
- L'éventail de charcuteries : jambon cuit, jambon séché, rosette
- La bonne frisée aux lardons
- Les pommes de terre nouvelles cuites en pelure

« Oh la vache »

- Le tartare préparé devant vous
- Le mesclun de salades et herbes champêtres
- L'assortiment de crudités et vinaigrettes
- L'entrecôte
- Les sauces béarnaise et poivre crème
- Les pommes allumettes

Au fil de l'eau

- Le saumon fumé au bois de hêtre
- Le cœur de saumon frais
- Les crevettes bouquet
- Le mesclun de jeunes pousses
- Le citron, persil, échalote, sauce cocktail
- La soupe de poissons issus de pêche respectable
- Les croûtons et la rouille
- L'écrasé de pomme de terre

Options

Si vous désirez ajouter des places assises pour les convives du soir :

Nappage

Tables

Chaises housées

Housse de chaise placée par nos soins

Table mange-debout supplémentaire



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



SOIREE – Invitation de vos convives à partir de 20h30

Prix pour une durée de 2h et précédée d'une formule repas

Entre 40 et 80 convives, nous vous demanderons de choisir 1 thème

De 81 à 160 convives, nous vous demanderons de choisir 2 thèmes maximum

Au-delà de 160 convives, nous vous demanderons de choisir 3 thèmes maximum

Nous laisserons les tables et chaises du repas et dresserons des tables mange-debout en complément

La Street Food

Attention pas compatible avec les autres propositions de soirée

- Le hot dog moutarde, ketchup de John - Wall Street, Manhattan, New York
- Le hamburger sauce ketchup et oignons frits de Bill - Woodland road, Pennsylvanie
- La pizza Margherita au mètre de Luigi - Corso Napoli
- Le cornet de frites mayonnaise de Léon - Chaussée de Bruxelles,
- Le kebab au poulet grillé de Habib - Place Taksim à Istanbul

Les Cochonnailles

- Les boudins blancs et noirs
- Le pâté de campagne à la bière
- Les rillettes de porcelet
- Les pipes d'Ardenne
- Le jambon braisé
- La tourte de cochon de lait
- Les cornichons, petits oignons, les confits et le pickles, salade mesclun, pain et beurre

La Della Nona

- L'assortiment de Pennes aux quatre saveurs
- Les sauces bolognaise, quatre fromages, carbonara et San Remo (Coulis tomate fraîche, basilic et herbes)

Les Durum

- Les durum farcis d'émincé de volaille ou agneau
- Accompagnés de chou, maïs, tomate, ananas, feta, ...
- Les sauces : aïoli, fines herbes, ...

La World's tapas

Attention pas compatible avec les autres propositions de soirée

- Les nouilles sautées au soja et coriandre de Xiu Ping - Rue de Nankin à Shanghai
- Le cornet de frites mayonnaise de Léon - Chaussée de Bruxelles,
- Le couscous bédouin de Mehdi - Place Jemaa El Fna à Marrakech
- Les penne al ragout de Paolo - Via Marco Polo à Bologne
- La paëlla fondante de moules décortiquées de Alejandro - Plaza San Felipe Neri à Valence

La pêche

- Le saumon fumé au bois de hêtre
- Le cœur de saumon frais
- Les crevettes bouquet
- Les rillettes de truite
- La croûte de dorade
- Le mesclun de jeunes pousses
- Le citron, persil, échalote, sauce cocktail



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



SOIREE – Invitation de vos convives après 21h30

Nous laisserons les tables et chaises du repas et dresserons uniquement des tables mange-debout en complément.

Formule «Trio Croque»

Jambon/fromage
Tomate/mozzarella
Saumon fumé

Petits pains en assortiment

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 sandwich garni d'émincé de volaille et ananas parfumé au curry doux
Le club sandwich 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

Cup cakes en assortiment

Bleu et poire, Olive/jambon, Jambon moutarde, Saumon aneth, Tomates confites
Vanille, chocolat, fraise, moka

Pain surprise « Campagnard »

30 sandwiches garnis Jambon à l'os - Gouda - Saucisson

Pain surprise « Poissons »

30 sandwiches garnis Truite fumée – Salade de crevettes – Salade de crabe

Pain surprise « Raffiné »

30 sandwiches garnis Foie Gras - Magret de Canard – Rillettes

Un jambon fumé à l'os à la découpe avec pain et beurre

Le cornet de frites

Des pommes allumettes servies en cornet accompagnées de moutarde, mayonnaise, ketchup.

Le cornet de pâtes

Penne sauce bolognaise ou quatre fromages

Un plateau de fromages

120gr par personne, accompagné de pain aux noix et beurre

Le coin de tartes maison

Sucre, fruits de saison, riz, ...

Le coin «Breton»

Mini-crêpes accompagnées de chocolat chaud, crème pâtissière, marmelade de fruits,...

Le choix de réductions de pâtisseries maison

Le carrément citron meringué – Le cornet fourré au praliné noisette – Le Forêt Noire –
Le crémeux vanille de Madagascar et brisures de caramel – La verrine de tiramisu nappée d'un confit de framboise au gingembre –
La verrine de mousse au chocolat noir grand cru 70% - La tarte sablée chocolatée – Le bavaois fruits rouges – Le carrousel de macarons

Le dessert de votre choix (Voir notre liste de desserts sans supplément)

Le buffet de desserts gastronomique (Voir composition dans notre liste de desserts)



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be



SOIREE - Bar

Open bar

Prix pour une durée de 5h

Notre forfait «bar» est proposé en totale collaboration avec le propriétaire de la salle

Notre forfait comprend

La formule d'accueil de vos nouveaux convives, c'est-à-dire, le Mousseux, le kir, le jus d'orange agrémenté de biscuits salés et soufflés.

Et

Les boissons de la soirée, tels que le mousseux, les softs (eaux, coca, jus d'orange), les bières en bouteille (Pils, Kriek et Blanche), le café et le thé

A partir de 90 convives, la Pils sera au fût (la location de la pompe à bière, le CO2, la manipulation de la brasserie sont compris)

D'autres bières spéciales sont bien entendu disponibles sur demande et comptabilisées à l'inventaire en supplément du forfait par casier/fût entamé

Option :

Les vins

Le vin blanc : Lalande – Côtes de Gascogne, le vin rouge : Château Haut Plaisance – Bordeaux AOC et le vin rosé

Les Alcools

Amaretto, Eau de vie de Poire, Genièvre, Gin, Whisky, Vodka

Calvados, Cognac, Cointreau, Bacardi blanc

Eau de Villée, Vodka rouge, Grand Marnier

Nous vous prions de faire votre choix et nous confirmer le nombre de bouteilles souhaitées par sorte - Seules les bouteilles entamées seront facturées

Soupe à l'oignon en fin de soirée



... Moment d'exception!
+32 (0) 83 234000 www.paulus.be

