

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)

APERITIFS & COCKTAILS – Restauration et Boissons

Prélude Gourmand

Prix pour une durée d'1h et uniquement suivi d'une formule repas

Formule valable lorsque le nombre de convives de l'apéritif est identique au nombre de convives pour le repas

Quatre spécialités chaudes et une spécialité froide par personne :

- Les beignets d'Asie du Sud-Est
 - Le tempura de calamar, sauce estragon
 - La feuillantine de pêche de vigne et foie gras
 - Le potage de saison
 - L'émulsion de betterave rouge au chocolat blanc
- et
- Le carrousel de tomates cerises jaune et rouge
 - Les biscuits soufflés et salés

- Sur plateaux :
- Le mousseux brut maison
 - Le kir à la liqueur de mûres
 - Le vin blanc moelleux
 - Le jus glacé aux fruits frais de saison
 - Le jus d'orange

- Au bar :
- Les eaux plate et gazeuse



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



APERITIFS & COCKTAILS – Restauration et Boissons

Prémices de Saveurs

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

Formule valable lorsque le nombre de convives de l'apéritif est supérieur ou identique au nombre de convives pour le repas

Deux spécialités froides par personne parmi la diversité suivante :

- Le parfait de crabe au citron
- La bruschetta d'Aubrac marinée aux épices torréfiées
- L'émulsion de betterave rouge au chocolat blanc
- La coquille de ricotta et confit de tomate
- Le sushi au saumon fumé et sésame grillé
- La mousseline de crème de poulet au curry et ananas
- Le crémeux de courgette et pétale de chorizo
- La gourmandise de quinoa soufflé et truite fumée
- Le muffin au piment doux à l'œuf brouillé
- Le wrap de julienne de légumes à l'avocat

Et Sept spécialités chaudes par personne parmi la diversité suivante :

- Les beignets d'Asie du Sud-Est
- Le tempura de calamar, sauce estragon
- La feuillantine de pêche de vigne et foie gras
- Le potage de saison
- La pomme macaire au confit de canard
- La tombée de poireau et moule au safran
- Les codini à la truffe, tombée de roquette
- Les biscuits soufflés et salés
- Le carrousel de tomates cerises jaune et rouge
- Les tapenades et grissini

et

- Sur plateaux :
- Le mousseux brut maison
 - Le kir à la liqueur de mûres
 - Le vin blanc moelleux
 - Le jus glacé aux fruits frais de saison
 - Le jus d'orange
- Au bar :
- Les eaux plate et gazeuse



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



APERITIFS & COCKTAILS – Restauration et Boissons

Premières Emotions

Prix pour une durée de 3h et uniquement suivi d'une formule repas

Formule valable lorsque le nombre de convives de l'apéritif est supérieur au nombre de convives pour le repas

Tsar Kaviar • Un "Kaviar" de substitution accompagné de blinis et de crème aigre d'Isigny

Deux spécialités froides par personne parmi la diversité suivante :

- Le parfait de crabe au citron
- La bruschetta d'Aubrac marinée aux épices torréfiées
- L'émulsion de betterave rouge au chocolat blanc
- La coquillette de ricotta et confit de tomate
- Le sushi au saumon fumé et sésame grillé
- La mousseline de crème de poulet au curry et ananas
- Le crémeux de courgette et pétale de chorizo
- La gourmandise de quinoa soufflé et truite fumée
- Le muffin au piment doux à l'œuf brouillé
- Le wrap de julienne de légumes à l'avocat

Et Sept spécialités chaudes par personne parmi la diversité suivante :

- Les beignets d'Asie du Sud-Est
- Le tempura de calamar, sauce estragon
- La feuillantine de pêche de vigne et foie gras
- Le potage de saison
- La pomme macaire au confit de canard
- La tombée de poireau et moule au safran
- Les codini à la truffe, tombée de roquette
- Les biscuits soufflés et salés
- Le carrousel de tomates cerises jaune et rouge
- Les tapenades et grissini

La révélation sucrée :

- Le choix de réductions de Pâtisserie 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 aux fruits rouges
- Le carrousel de macarons
- Les plaisirs glacés : trois goûts de saison présentés en cuillère
- Le café glacé
- L'aubette de mini-crêpes accompagnées de chocolat, sucre, cassonade, crème pâtissière, marmelade de fruits rouges et saumon fumé, lardons fumés.

Sur plateaux : • Le champagne brut
• Le kir royal à la liqueur de mûres
• Le vin blanc moelleux
• Le jus glacé aux fruits frais de saison
• Le jus d'orange frais

Au bar : • Les eaux plate et gazeuse



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



APERITIFS & COCKTAILS – Options Restauration

Les verrines

Les verrines apéritives ne sont pas à confondre avec une quantité repas et ne peuvent pas remplacer celui-ci.

La diversité de verrines gourmandes froides

La praline de coq des près, jus de poulet rôti et jeunes pousses.

Le cœur de saumon juste cuit, petits légumes croquants à l'huile de colza citronnée.

Le nougat de chèvre frais sur une purée d'herbes, croûton de pain de seigle.

Les nouilles de blé à la coriandre et au soja parsemés de cacahuètes pilées.

Les crevettes bouquets marinées aux épices orientales, fine semoule mentholée.

La diversité de verrines gourmandes chaudes

Le dos de cabillaud de pêche raisonnée sur une piperade, huile vierge et pinot noir.

La mousseline de crevettes de la mer du Nord, bisque émulsionnée à la crème double.

Le hochepot de racines, tiges et fruits oubliés, parfumé aux herbes du jardin de curé.

Le haut de cuisse de poularde fermière aux blonds de Paris, pommes frites.

Les mignonettes de porcelet cuites dans une réduction caramélisée à la Mac Chouffe.

La diversité de verrines gastronomiques froides

Le crémeux de filet de sole au beurre noisette, citronnade au poivre noir et persil.

Le duo de gambas bikini, caviar de tomate et mousse d'avocat au piment oiseau.

Les dés de saumon fumé mi-cuit, coulis de petits pois à l'oseille et au cerfeuil.

La jardinière de légumes marinés sur un lit de quinoa à la betterave.

Le crémeux à l'œuf de poule, tartufata et mouillette au jambon de Parme.

La diversité de verrines gastronomiques chaudes

L'escalope de foie gras de canard poêlée sur une compote de pommes vertes.

Le riz Arborio en risotto crémeux au parfum de morille blonde et parmesan.

La coquille Saint-Jacques juste saisie, céleri branche à l'infusion aux feuilles de combava.

Le filet de veau nappé d'un glacis de soja au sésame torréfié, pommes rissolées aux oignons rouges.

L'émincé d'agneau au jus de viande à la moutarde et estragon, gratin de pommes de terre.



APERITIFS & COCKTAILS – Options Restauration

Les aubettes (minimum 60 pers)

Les aubettes apéritives ne sont pas à confondre avec un buffet repas et ne peuvent pas remplacer celui-ci.

Saveur d'Italie, le jambon de Parme

Le jambon de Parme DOP vieilli 20 mois et les brisures de parmesan accompagnés de tomate, anchois, olive et de ficelle de pain grillé.

Saveur de Bretagne sur glace, les huîtres

Les huîtres bretonnes numéro 3 sur glace accompagnées de pain complet, poivre et citron.

Saveur du Japon, les sushis

Pour le plaisir des yeux, roulés devant vous, au saumon, aux légumes, aux œufs.

Saveur simplement crue, le carpaccio

Effeillé de bœuf d'Aubrac assaisonné d'une fine huile de truffe,
Fine tranche de saumon, un filet de citronnade au basilic,
Emincé d'ananas parsemé de crevettes grises.

Saveur du Périgord, le foie gras poêlé

Les escalopes de foie gras de canard juste poêlées, accompagnées de chutney, croûton de pain d'épice et suc de fruits de saison.

Saveur fondante et délicate, les Saint-Jacques

Les coquilles Saint-Jacques poêlées et servies avec concassé de tomate au beurre de basilic.

Saveur grillée, les scampis, saumon, calamar

Grillé sur la plaque de fer à 240°, scampis, saumon et calamar seront dégustés avec une palette de sauces froides: gribiche, aïoli, cocktail.

Saveur grillée, le bœuf, volaille, agneau

Grillé sur la plaque de fer à 240°, émincé de bœuf, de volaille, d'agneau parfumé de différentes épices du monde.

Saveur barbecue, yakitori poulet, agneau, bœuf

Les mini brochettes de poulet, d'agneau, de bœuf passées sur la braise.

Saveur de blé, les pâtes fraîches

Des pâtes fraîches aux œufs préparées tantôt avec du foie gras, tantôt avec une julienne de saumon fumé, tantôt avec de la tartuffata et parsemée de parmesan.

Saveur Kaviar

Un "Kaviar" de substitution accompagné de blinis et de crème aigre d'Isigny

Aubette de mini-crêpes

Accompagnées de chocolat, sucre, cassonade, crème pâtissière, marmelade de fruits rouges et saumon fumé, lardons fumés

Révélation sucrée :

- Le choix de réductions de Pâtisserie Maison : Le carrément citron meringué - Le cornet fourré au praliné noisette - Le Forêt Noire - Le Crèmeux 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 crû 70% - La tarte sablée chocolatée - Le bavarois aux fruits rouges - Le carrousel de macarons
- Les plaisirs glacés : trois goûts de saison présentés en cuillère
- Le café glacé



APERITIFS & COCKTAILS – Options Boissons

Si vous désirez remplacer notre mousseux par notre :

Formule cava brut maison

- Sur plateaux :
- Le cava brut maison
 - Le kir à la liqueur de mûres
 - Le vin blanc moelleux
 - Le jus glacé aux fruits frais de saison
 - Le jus d'orange
- Au bar :
- Les eaux plate et gazeuse

Formule crémant brut maison

- Sur plateaux :
- Le crémant brut
 - Le kir à la liqueur de mûres
 - Le vin blanc moelleux
 - Le jus glacé aux fruits frais de saison
 - Le jus d'orange frais
- Au bar :
- Les eaux plate et gazeuse

Formule champagne brut maison

- Sur plateaux :
- Le champagne brut
 - Le kir royal à la liqueur de mûres
 - Le vin blanc moelleux
 - Le jus glacé aux fruits frais de saison
 - Le jus d'orange frais
- Au bar :
- Les eaux plate et gazeuse

Formule cocktails

- Le Pimm's
- Le Mojito
- L'Apérol Spritz



BUFFET – Froid et chaud

(Servis simultanément)

Les voyages - min 40 convives

Prix pour une durée de 3h

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

L'Amérique du Sud

- Les tacos accompagnés de guacamole, sauce Cheddar, sauce peperoni
- La salade Caésar
- La salade de Las Nachas au parfum de citron, cumin et paprika
- La salade Waldorf
- Le ceviche de saumon aux épices des Antilles
- Les verrines de King Crabe et salpicon de piments doux et concombre
- Les pilons de poulet caramélisés
 - Le chili con carne accompagné de tortillas
 - Les côtes d'agneau à la goyave
 - Les hamburgers grillés sur un lit de salade, nappés de ketchup déposés dans un pain bun's
 - Les aubergines à la créole
 - Les pommes de terre au bacon et maïs

La Suisse

- Les allumettes feuilletées aux différents parfums
- La Tomme de Savoie en salade aux noix
- Le mesclun de jeunes pousses à la truite fumée du Lac d'Annecy parfumé à l'ail des ours
- La salade de céleri rave aux herbes des montagnes
- La marinade de filet de sandre de l'Isère à l'huile d'olive et aux agrumes
- La terrine de gibier en croûte, confit d'oignons
- Les rissoles de chèvre des grands massifs du Mont Blanc
 - La raclette fondante de Tomme au lait cru
 - L'éventail de charcuteries : jambon cuit, jambon séché, rosette, poitrine de lard fumé
 - La véritable tartiflette de Reblochon des guides Chamoniards
 - La bonne frisée aux lardons
 - Les pommes de terre nouvelles cuites en pelure

Le Maghreb

- L'houmous, Caviar d'aubergines
- Le taboulé libanais à la menthe fraîche
- La salade croquante de Tunisie
- La salade d'orange et Iceberg
- Le cocktail de fruits de mer aux épices orientales
- Le gigot d'agneau braisé aux cinq poivres
- Les briouates de poulet
 - Le couscous Bédouin
 - Les merguez et brochettes d'agneau grillées
 - Le tajine de poulet au citron confit et olives

La Grèce

- Le tarama, Tzaziki, Feta, Feuilles de vigne
- La salade paysanne Horiatiki
- La salade de chou blanc, carottes et olives
- La salade de maquereaux
- Les fines tranches de Pastourna.....
- Les crevettes tigrées et calamars frits, sauce aux fines herbes
- La tomate farcie de sardines et câpres
 - La moussaka d'aubergines
 - Les souvlakia de porc et d'agneau
 - Les légumes grillés : aubergines, courgettes parsemées de citron et origan
 - Les kriharaki sauce tomate



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



L'Espagne

- Les olives, anchois et poivrons marinés
- La salade de la Mancha
- La salade Valencienne
- La salade Catalane
- l'escavèche de morue au Xérès
- L'empanada de dorade
- Les quelques charcuteries espagnoles
 - La paëlla géante : riz, fruits de mer, poulet, safran, petits pois
 - Les médaillons de porc sauce basquaise
 - La tombée de légumes d'Andalousie
 - Les tortillas de pomme de terre

L'Asie

- Les beignets de crevettes
- Les rouleaux de printemps : Crêpes de riz fourrées de légumes frais et de poulet émincé
- Les nem's sauce aigre-douce
- Les satés de volaille au curry rouge
- La sauce aigre douce, soja, sambal
- La salade de cheveux d'ange subtil parfum de gingembre
- La salade de soja à l'huile de sésame torréfié
- La salade de ramonasses à la coriandre et piment rouge
 - L'émincé de bœuf sauté à la citronnelle et basilic thai
 - Les fines lamelles de pintade sautées sauce piquante
 - Le chop shoy au sésame
 - Le riz au parfum de jasmin sauté aux petits légumes

La Belgique

- Les pipes d'Ardenne, radis à croquer, fromage d'abbaye
- La frisée aux lardons
- La salade de blé et chicons
- La salade de chou croquant aux pommes
- Les tomates farcies d'un espuma aux crevettes grises
- La mousse de truite saumonée et fumée
- L'effeuillé de jambon d'Ardenne
- La croûte de canard aux fruits secs
 - L'entrecôte de bœuf à l'échalote, simplement grillée
 - le dos de cabillaud aux petits légumes
 - Les chicons cuits, les choux de Bruxelles, asperges, mix de légumes (suivant la saison)
 - Les pommes de terre frites
 - Le gratin dauphinois

L'Italie

- Les antipasti : tomates séchées, olives, aubergines grillées et marinées à l'huile d'olive
- La salade Capriciosa
- La salade de l'Adriatique
- La salade de roquette au balsamique
- Le carpaccio de bœuf au basilic
- Les tomates romaines et mozzarella à l'huile d'olive
- L'assiette de charcuteries du Nord et du Sud : Salami, Mortadelle, Jambon cru, ...
 - Les cannelloni fourrés d'un ragoût de veau à la ricotta, coulis de tomate
 - La porcheta grillée aux fines herbes
 - La fondue de légumes d'Italie
 - Les penne et les farfalles
 - Les sauces bolognaise et carbonara
- L'assortiment de petits pains et beurre
- Le Plaisir de Haïti : Mousse vanille, ganache au lait, compotée de mangues et ananas
- Le buffet café et thé accompagné de douceurs



BUFFET – Froid et chaud

(Servis simultanément)

Les tendances - min 40 convives

Prix pour une durée de 3h

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

Végétarien, passion du plaisir

- La palette de légumes crus juste à croquer, sauce au Quinoa
- Le salpicon de petits légumes au parfum de Méditerranée
- Le taboulé aux épices parfumé à la menthe fraîche
- Les penne al pesto
- La salade d'orange et iceberg
- La salade au bleu d'Auvergne et cerneaux de noix
- La soupe rafraîchissante à l'eau de tomate, quenelle de glace à la fleur de moutarde
- Le carpaccio de concombre aux herbes fraîches, sorbet de chèvre frais au curry.
 - Le couscous de légumes au ras el hanout
 - Les lentilles du puy aux pommes vertes
 - Les pommes de terre, carottes, navets cuits dans un bouillon aux algues
 - Le chop choy de nouilles sautées au parfum de coriandre

Techno-émotionnelle – Cuisine moléculaire partant des cinq sens

- Le blanc manger aux poireaux, glace aux truffes
- L'effeuillé de jambon, confit crépitant
- La salade hivernale de chèvre, espuma au miel de safran
- La mousse de saumon au cœur de gel et citron
- Le mesclun parsemé de crumble
- L'œuf mimosa
- Le Marshmallow de chou fleur
 - L'entrecôte grillée, rafraîchie d'une glace à la béarnaise.
 - Les côtes d'agneau accompagnées d'un espuma au romarin
 - Les pommes de terre grenailles et mix de légumes

Cuisine au chocolat - Différents crus de chocolat pour vous faire « Rêver »

- Le carpaccio de bœuf au vieux balsamico et au cacao
- Le cocktail de scampis au parfum de chocolat et de curry
- L'escalope de saumon accompagnée d'une mayonnaise pimentée au chocolat
- La ballottine de poularde fourrée de pépites de chocolat
- La salade de carottes à la menthe
- Le mélange d'iceberg et d'oranges de montagne
- La salade de roquette au vinaigre balsamique
 - Le cœur de cabillaud, émulsion crémée au chocolat au lait et poivre long
 - L'émincé de magret de canard sauce grand veneur au chocolat grand cru à 70% de cacao
 - La tombée de pleurotes au São Tomé
 - La purée de panais au chocolat blanc

Slow food, un aliment de bon goût, élaboré justement, de composition propre.

- La déclinaison de charcuteries et salaisons respectueuses des traditions du Condroz et des Ardennes
- La route des fromages du Condroz-Famenne, plateau de fromages au lait cru de chèvre, vache et brebis.
- Le mélange gourmand de légumes racines assaisonné d'une maquée au parfum de cébette.
- L'émincé de chou parsemé d'une fine huile de colza première pression du moulin d'Alvenat.
- L'effeuillé de chicon de pleine terre et fleur de brocoli au miel des vergers Mosans.
 - Les noisettes de biche des chasses du Condroz simplement poêlées, fond de gibier à la Gauloise Brune.
 - L'aiguillette de magret de canard d'Upigny au sirop de Liège.
 - Le chutney de pomme Belle de Boskoop et poire Durondeau.
 - La bonne purée de pommes de terre et beurre de ferme.



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



Cuisine rétro ou Vintage, recettes cultes et délicieuses.

- Le cocktail de crabe sauce Cognac, sur un lit de laitue et œuf dur.
- Les croquettes de crevettes à l'Ostendaise, souvenir de vacances passées à la «Côte belge».
- Les roulades de jambon cuit fourrées d'une macédoine de légumes
- La bonne chicorée frisée aux lardons et croûtons, à la moutarde.
- La salade de céleri rave et carotte rémoulade.
- La salade niçoise.
 - Le navarin d'agneau aux cinq légumes parfum de bouquet garni.
 - Le dos de cabillaud meunière, sur un lit de fondue de poireaux.
 - Les cornes de gattes en pelure.

Un effet bœuf

- Le filet américain préparé au comptoir.
- Le carpaccio de bœuf d'Aubrac, fine huile d'olive et copeaux de parmesan.
- Le filet de bœuf extra doux, salé selon la tradition et fumé au bois de hêtre.
- La salade de radis blanc en sucré salé au piment oiseau.
- Les carottes râpées aux pommes et citron à la moutarde.
- Le mesclun de jeunes pousses aux herbes du jardin de curé.
 - Le contre filet de bœuf d'Aubrac cuit sur la plaque de fer accompagné de sauces Teriyaki, bordelaise, béarnaise.
 - La poêlée de champignons, fèves, jeunes oignons, parsemée de sésame grillé.
 - Les pommes de terre fondantes
- L'assortiment de petits pains et beurre
- Le Plaisir de Haïti : Mousse vanille, ganache au lait, compotée de mangues et ananas
- Le buffet café et thé accompagné de douceurs

Nous vous proposons de précéder le service du buffet sélectionné par une mise en bouche et/ou une entrée froide servie(s) à table

Les mises en bouches

- L'envolée de « Kaviar » sur une émulsion de vitelotte et crème de raifort
- Le sashimi de coquille 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

Les entrées

- La plancha de mousse de saumon et saumon fumé au bois de hêtre, découverte de mini végétaux à l'huile de sésame
- Le cœur de saumon sur un lit de légumes croquants, fine huile de colza première pression et basilic
- Le bonbon de crabe norvégien, mousse d'avocat, yaourt émulsionné aux piments doux
- Le club sandwich de foie gras, fine mayonnaise aux pommes, suc de framboises, croquant d'oignons
- L'Excellente dans sa simplicité
 - Velouté au pistou
 - Cannelloni de jambon italien fourré d'un nougat à la ricotta
 - Tartare de saumon sur un lit de quinoa soufflé et concombre
- La déclinaison inventive
 - Le velouté au pistou
 - Enveloppé dans un voile de riz, un salpicon de crabe de Norvège
 - Le millefeuille de crémeux de sole au beurre noisette, citronnade au poivre noir et persil
 - La praline de coq des prés aux épices torréfiées jus de poulet rôti



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



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

