

Tarifs à partir du 01/01/2012

Traiteur "Le Fin Palais"

Salle "Le Ripaillons"

Rue Ropaix 46 - 7370 Petit-Dour

Tél./Fax : 065/79.51.60 - GSM : 0496/40.56.46

Mail : leripaillons@hotmail.com

Site : www.traiteurlefinpalais-ripaillons.be

T.V.A. : 667.339.511 – RCM : 135.997

Le

Fin

Palais

Nos Zakouski (prix à la personne)

Assortiment de 4 toasts froids et 3 zakouski chauds - hors service.	4,20 €
Assortiment de 7 zakouski chauds - hors service.	4,90 €
Assortiment de 7 toasts froids - hors service.	3,85 €
Cocktail maison+ Zakouski froids et chauds.	
• Forfait pour ± 1h30 – hors service.	10,00 €
Cava + zakouski froids et chauds.	
• Forfait pour ± 1h30 – hors service.	11,25 €
Crémant + Zakouski froids et chauds.	
• Forfait pour ± 1h30 – hors service.	12,50 €
• Forfait = 10 bouchées + ½ bouteille par personne + jus orange	

Verrines et cuillères (uniquement sur demande) – de 1,50 à 3,50 € (selon la composition)

Nos Buffets

Buffet crudités (5,00 €/personne - hors service)

Salade bar, crudités fraîches de saison + vinaigrette

Buffet savoyard (9,00 €/personne - hors service)

Assortiment de fromages (5 pâtes différentes)

Par exemple : brie de Meaux, munster, chimay, gorgonzola, rambol aux noix.

Accompagnement de crudités, fruits de saison, pains divers et beurre.

Buffet de charcuteries (9,00 €/personne - hors service)

Saucisson au jambon, salami, jambon cru de Cobourg, noix fumée, pâté de campagne, jambon à l'os (sur griffe à partir d'un minimum de 40 personnes réservées).

Accompagnements de salades et crudités diverses, pommes de terre, riz, pâtes.

Sauces mayonnaise et andalouse, pain de campagne

Buffet campagnard mixte (13,50 €/personne - hors service)

Roue de brie, Maredsous, Maroilles, jambon à l'os sur sa griffe, bacon fumé, pain de viande "maison", œuf à la russe, salami.

Accompagnements de pommes de terre vinaigrette, salades et crudités diverses, riz, pâtes, fruits de saison, sauces mayonnaise, andalouse et tartare.

Pain de campagne cuit sur pierre + pain aux noix

Buffet campagnard n°1 (14,50 €/personne - hors service)

Rôti de porc, pâté de campagne, jambon coupé au couteau, jambon fumé forêt noir, œuf à la russe, salami, filet américain "maison", saucisson de jambon

Accompagnements : Pommes de terre, pâtes, riz, salades et crudités fraîches.

Sauces mayonnaise, tartare et andalouse. Pain cuit sur pierre.

Buffet campagnard n°2 (16,25 €/personne - hors service)

Rôti de dindonneau à l'aigre doux, rôti de bœuf aux herbes, hâte levée à l'ancienne, Genova, jambon à l'os, œuf mimosa, chorizo, pain de viande maison.

Accompagnements de pommes de terre, pâtes, riz, salades et crudités fraîches.

Sauces mayonnaise, tartare et andalouse. Pain cuit sur pierre.

Buffet campagnard n°3 (17,00 €/personne - hors service)

Rôti de bœuf, rôti de porc, cuisse de poulet rôtie, jambon fumé de Cobourg, roulade de jambon aux herbes, œuf mimosa, pâté en croûte, filet de dinde nature, chorizo, filet américain maison.

Accompagnements de pommes de terre liégeoises, pâtes, taboulé, salades et crudités fraîches.

Sauces mayonnaise, tartare et andalouse. Pain cuit sur pierre

Buffet campagnard n°4 (17,95 €/personne - hors service)

Le duo de rôti de bœuf et tartare de veau au citron vert, haut de cuisse de poulet curry, hâte levée "maison", pâté en croûte, jambon de Parme, œuf à la russe, pain de viande provençal, jambon à l'os "Argenteuil", filet de dinde nature, salami, bacon fumé.

Accompagnements de pommes de terre, riz et pâtes, salades et crudités.

Sauces mayonnaise, tartare et barbecue, pain de campagne et baguette

Buffet Traditionnel n°1 (18,95 €/personne- hors service)

*Saumon rose en belle-vue - Pêche au thon
Tomate crevettes roses (crevettes grises + 2,00€) Filet de truite fumé
Rôti de dindonneau à l'aigre-doux - Roulade de jambon "Argenteuil "
Salade de riz provençale- Rôti de bœuf aux herbes de Provence
Pain de viande artisanal - Salade de pommes de terre vinaigrette
Œuf cuit dur à la Russe - Jambon fumé de Cobourg
Salami à l'ail - Saucisson de jambon
Grande variété de crudités et salades fraîches de saison
Roue de campagne et baguette - Sauces mayonnaise, cocktail, tartare, andalouse*

Buffet Traditionnel n°2 (20,55 €/personne- hors service)

*Saumon rose en belle-vue - Pyramide d'écrevisses - Riz Madras
Pommes de terre liégeoises - Tomate ou pêche "Monégasque" (au thon)
Terrine de St jacques - Poire farcie à la mousse de crabe
Langue de bœuf au Madère - Rôti de porc aux épices douces
Filet de poulet - Œuf mimosa
Rôti de bœuf aromatisé aux rouelles d'oignon - Seranno au melon
Jambon braisé – Genova – Pâté de campagne
Assortiment de salades et crudités diverses
Sauces mayonnaise, cocktail, aioli, barbecue - Baguette et roue campagnarde*

Buffet Traditionnel n°3 (22,75 €/personne- hors service)

*Saumon rose en belle-vue - Tomate aux crevettes grises
Pêche au thon - Mousse de poisson – Filet de truite fumé, aneth et échalotes hachées
Jambon de Parme au melon - Rôti de porc à l'ananas
Filet de dindonneau provençal - Rôti de bœuf, fleurs de radis
Pâté en croûte - Pommes de terre persillées – Mousse de foie de canard
Cuisse de poulet rôtie - Taboulé - Roulade de jambon - Chorizo
Assortiment de salades et crudités diverses de saison
Sauces cocktail, tartare, andalouse et mayonnaise - Pain de campagne et baguette*

Buffet Traditionnel n°4 (25,25 €/personne- hors service)

*Pièce de saumon Norvégien - Tomate aux crevettes grises
Biscuit de poisson aux écrevisses – Rillettes de maquereau, oignons rouges, ciboulette
Pyramide de langoustines aux zestes d'orange – Bagatelle de scampis
Rôti de bœuf aux fleurs de radis - Carré de porc à l'ananas et roses de fruit
Taboulé à la menthe fraîche – Pain de veau naturel
Pâtes "Monégasques" - Jambon à l'os
Filet de York et fruits de saison - Pâté en croûte et confit d'oignons
Jambon de Parme au melon (en saison)
Carpaccio de canard fumé, tomates cerise et zestes d'agrumes
Salade de pommes de terre et petits lardons à la vinaigrette
Grand assortiment de salades, crudités et fruits de saison
Sauces mayonnaise, tartare, cocktail, aioli - Miche de campagne, baguette*

Buffet traditionnel n°5 (28,00€/personne – hors service)

*Duo saumon fumé et de filet de truite fumée
Cocktail de crevettes grises, bagatelle de scampi et filet d'anchois
Salade niçoise (thon, riz, olives, haricots princesse), langoustines
Saumon rose en Belle vue - Citron farci de crabe véritable et mandarine
Rôti de veau aux herbes – Magret de canard fumé et zestes d'agrumes
Traditionnelle hâte levée à l'ail - Carpaccio de bœuf au Pecorino en copeaux
Rosette - Mousse de canard au Porto et brioche
Jambon - Rôti de porc à la Milanaise
Noix fumée - Filet de cheval - Jambon de Bayonne
Accompagnement de salades et crudités diverses de saison
Sauces cocktail, tartare et mayonnaise - Pain de campagne et baguette*

Buffet Dégustation (29,00€/personne – hors service)

*Méli-mélo d'elbot et saumon fumé extra doux, aneth et échalote
Œuf farci à la mousse de crevettes, œufs de lompe et persil frais
Tartare de lotte sur mousse de poivrons et menthe fraîche
Escalopes de Saint-Jacques crues, marinées à l'olive et citron vert
Frisée aux dés de scampi et sauce allégée à l'ail, sauces cocktail et Vincent
Carpaccio de bœuf au gros sel et poivre rose concassé
Roulade de jambon, rosbeef aux herbes
Petites cailles farcies aux raisins de Muscat
Duo de jambon de Bayonne et d'Ardenne, panaché de fruits de saison
Escalope de foie gras de canard sur pain brioché, rillettes d'oie et son pain moelleux
Pâté périgourdine et confit de chicons
Sauces mayonnaise et tartare - Accompagnement de salades diverses, crudités et fruits
frais de saison - Pain fermier et baguette*

Buffet Coup de Cœur (47,00€/personne – service compris environ 8 heures)

Buffets froids et chauds

Buffet froid de poissons, viandes-charcuteries

*Saumon rose en belle Vue - Pêche au thon - Bagatelle de scampi à l'aïoli
Elbot fumé et aneth, salade de pâtes grecques au thon
Jambon fumé d'Ardenne, rôti de bœuf, rouelles d'oignons
Taboulé à la menthe fraîche – Œufs à la russe – saucisson et salami
Salades, crudités fraîches,
Sauces mayonnaise et cocktail
Pain cuit sur pierre*

Viandes chaudes servies au buffet

*Brochette de bœuf grillée, sauce au poivre
Hachis Parmentier de canard
Cannelloni aux épinards, sauce tomate crémée
Filet de porc pané milanaise, côte d'agneau beurre Maître d'hôtel
Accompagnement de pommes de terre en chemise, croquettes, crudités fraîches, pain*

Buffet campagnard mixte fromages et charcuteries

*Accompagnement de fruits et crudités fraîches de saison
Pains divers et beurre*

Pièce montée de circonstance et café

Goût au choix :

*Crème fraîche fruits, chocolat, bavarois, crème pâtissière, crème au beurre ou moka.
Supplément pour les ganaches, forêts noirs (+0,25€/pers.), glaces (+0,50€/pers.),
Profiteroles (+1,00€/pers.) et autres buffets desserts (+4,00€/pers.)*

Buffets froids et chauds (30,00€/pers.)

Suggestion I

Buffet froid

Saumon rose en Belle Vue - Carpaccio de bœuf et copeaux de pecorino

Langoustines – Jambon de Serrano et fruits frais

Filet de truite fumée – Salade de pâtes au poulet et ananas frais

Taboulé, pêche au thon, brochette de magret fumé et ananas

Rosette, pâté en croûte

Accompagnement de crudités fraîches,

Sauces cocktail, mayonnaise, pain

Buffet de viandes chaudes

Brochette de porc sauce champignons

Onglet de bœuf, beurre Maître d'Hôtel

Filet de poulet mariné au miel et épices douces

Magret de canard au Porto

Moussaka

Accompagnement de gratin dauphinois, croquettes + légumes chauds de saison et pain

Suggestion II

Buffet de poissons chauds

Paella

Gambas grillés, beurre à l'ail

Darne de thon ou de saumon grillé, sauce mousseline ou béarnaise

Brochette de lotte, lardons et champignons

Tagliatelles au saumon fumé

Accompagnement de crudités fraîches, pain

Buffet viandes chaudes

Jambonneau grillé sauce moutarde

Brochette de bœuf grillée, beurre à l'échalote

Lard grillé, sauce champignons-crème

Merguez, gigot d'agneau à la grecque (olives, citron vert, poivrons, oignons)

Accompagnement de frites, pommes duchesses

Crudités et salades fraîches, pain

Suggestion III

Buffet froid

Tartare de saumon rose aux baies roses
Plateau d'anguille fumée - Calamars à l'ail et poivrons
*Ecrevisses à la nage, pêche farcie de crabe **ou** au thon*
Genova – Jambon à l'os à la découpe
Salade de farfalle aux anchois – Rôti de bœuf et fleurs de radis
Mousse de foie gras sur pain d'épices
Pain, sauces, crudités et salades fraîches

Buffet de pâtes et spécialités italiennes

Pizza
Cannelloni à la ricotta
Lasagne bolognaise
Penne à la carbonara
Saltimbocca de veau
Brochette d'agneau aromatisé au citron
*Tortellini sauce fromages **ou** spaghetti bolognaise*

Sur simple demande, possibilité de vous composer un buffet personnalisé selon certains critères.

Exemples:

- un budget bien déterminé, avec ou sans service, avec ou sans Boissons.
- un buffet fruits de mer (prix calculé en fonction des produits choisis et De la période de l'année) ou cochon de lait farci
- un thème, un pays

!!! Nouveau pour la soirée !!!

Les Buffets Echoppes

3 échoppes à partir de 20,00€/pers.)

Plusieurs échoppes dans la salle sur différents thèmes

Exemple

L'Asie : (nouilles au poulet, canard à l'orange, loempia, riz, etc.)
L'Italie (cannelloni, pizza, penne carbonara, etc.)
Le moyen orient (couscous, tajine, brick, etc.)
La Grèce (mezze, moussaka, boulettes d'agneau, etc.)

Nos Menus servis à table (prix service compris)

Composez votre menu en partant des propositions ci-dessous, les montants sont à additionner en rapport avec les plats choisis et vous obtiendrez le prix net du menu service compris pendant la durée totale du repas ainsi que la plonge.

Les sauces et accompagnements ne sont là qu'à titre indicatif et peuvent être changés à votre demande ou en fonction de la période de l'année, pour les fruits et légumes notamment.

Garantie totale sur la fraîcheur des produits, la qualité du service et la présentation de vos assiettes.

Nos Entrées Froides

<i>Salade grecque (crudités, feta, olives et piments)</i>	7,50
<i>Salade tunisienne (salade à base de fenouil et brunoise de légumes)</i>	7,50
<i>Salade niçoise (salade composée à base de thon, tomates et pommes de terre)</i>	7,50
<i>Tomate mozzarella</i>	8,50
<i>L'assiette campagnarde (jambon à l'os, pâté d'Ardenne, jambon forêt noire, œuf dur)</i>	8,50
<i>L'assiette ostendaise (saumon rose, crevettes roses et grises, hareng, sauce cocktail)</i>	8,50
<i>Petite frisée aux lardons et parfum de framboise</i>	9,50
<i>Le tartare de saumon mariné au poivre rose, pommes golden et citron</i>	11,50
<i>Carpaccio de bœuf, pecorino, quenelles de bleu d'Auvergne, salade folle</i>	9,50
<i>Le cocktail de crevettes grises</i>	13,00
<i>Le délice d'Italie (Provolone, olives noires, pancetta, Genova, jambon de Parme)</i>	14,00
<i>Le saumon rose en Belle Vue</i>	14,00
<i>La mousse de canard au Porto</i>	12,00
<i>L'assiette périgourdine</i>	14,00
<i>Le Serrano au melon</i>	12,00
<i>La salade folle de scampi nappée à l'aïoli</i>	12,00
<i>L'assiette baltique (poissons fumés)</i>	15,00
<i>Queues de gambas, herbes fraîches, salade à la feta</i>	13,00
<i>Le saumon fumé sur toast, aux herbes et à l'échalote</i>	13,00
<i>Roulé de sole au saumon fumé, crème épaisse au cerfeuil</i>	12,50
<i>Le méli mélo de saumon fumé et elbot fumé à l'aneth</i>	14,90
<i>L'avocat farci au crabe, melon et mangue</i>	12,90
<i>Le cocktail Belle-Ile en mer (5 poissons)</i>	14,90
<i>L'aiguillette de canard fumé, brochette de fruits</i>	11,90
<i>Baluchon de jambon cru à la mousse de canard</i>	11,90
<i>Jambon de Parme véritable et son Cavaillon (en saison)</i>	13,90
<i>La timbale de foie gras aux figues, gelée au Porto et pain brioché</i>	15,00
<i>Le demi-homard canadien, frisée aux champignons frais</i>	(selon prix du marché)
<i>Dégustation de foie gras sur lit de pommes et magret de canard fumé</i>	17,00
<i>La queue de langouste et macédoine de légumes frais</i>	(selon prix du marché)

Potages

Traditionnels 4,00€/personne

*Crécy, parisien, tomates, oignons,
Cresson, cerfeuil, dubarry, portugais,
Andalous, courgettes, brocolis,
Chicons, potirons*

Spéciaux 5,50€/personne

*Velouté Agnès Sorel, minestrone,
Bouillon aux Tortellini, crème
Argenteuil, Saint-Germain,
Maredsous, boursin*

*Poissons, bisques
8,00€/personne*

*Crevettes, homard,
Moules safran
Poissons sauce rouille*

Entrées chaudes

<i>Lasagne bolognaise (peut être préparée selon vos goûts)</i>	<i>8,00</i>
<i>Origani de cabillaud, queues d'écrevisses, au Porto blanc</i>	<i>13,00</i>
<i>Bouchée à la reine</i>	<i>8,00</i>
<i>Penne au fromage ou à la carbonnara</i>	<i>8,00</i>
<i>Quiche lorraine ou autre</i>	<i>9,00</i>
<i>Croquettes au fromage</i>	<i>8,00</i>
<i>Langue de bœuf au Madère ou sauce aigre</i>	<i>12,20</i>
<i>Jambonneau à la dijonnaise</i>	<i>13,50</i>
<i>Ecrevisses et Saint Jacques à la nage de volaille et leur julienne de céleri et carottes</i>	<i>16,70</i>
<i>Médailles de sole aux crevettes, sauce mousseline</i>	<i>15,70</i>
<i>Millefeuille de lotte et cabillaud aux poireaux</i>	<i>14,70</i>
<i>Joue de lotte sauce hollandaise au paprika, dés de tomate</i>	<i>14,70</i>
<i>Blanquette de turbot au poivre et crème d'amandes</i>	<i>18,50</i>
<i>Filet de sandre au beurre blanc, lardons et croûtons</i>	<i>15,70</i>
<i>Festival de pâtes (lasagne, tortellini au fromage, ravioli, cannelloni à la ricotta)</i>	<i>14,25</i>
<i>Fricassée de ris de veau, croquant de légumes en julienne</i>	<i>17,50</i>
<i>Foie gras poêlé et pommes caramélisées, en terre et mer de St jacques</i>	<i>20,00</i>
<i>½ homard thermidor</i>	<i>(selon prix du marché)</i>
<i>Caille aux raisins</i>	<i>13,00</i>
<i>Filet de caille poêlée forestière</i>	<i>12,00</i>
<i>Pavé de saumon rose poireaux à la crème</i>	<i>14,00</i>

Sorbets

<i>Citron, citron vert, pommes, melon, framboises, poires, Fruits de la passion, fraises</i>	<i>3,50</i>
<i>Au Marc de Champagne</i>	<i>5,00</i>
<i>Sorbet avec alcool</i>	<i>+2,00</i>

Plats Principaux

<i>Cuisse de poulet rôtie, pêche et ananas aux airelles</i>	5,45
<i>Choucroute garnie à l'Alsacienne</i>	8,20
<i>Rôti de porc à la florentine, tomate grillée provençale</i>	9,80
<i>Escalope de veau farcie</i>	14,80
<i>Blanc de poulet ou de dinde Archiduc</i>	9,95
<i>Rôti de filet de dindonneau à l'ananas ou aigre-doux</i>	10,95
<i>Lapin aux pruneaux, salade composée</i>	8,95
<i>Ossobuco</i>	12,45
<i>Civet ou Cuisse de lapin à la moutarde et champignons</i>	8,95
<i>Navarin d'agneau et sa potée de légumes</i>	13,50
<i>Steak de saumon rose à la fine moutarde à l'ancienne</i>	14,95
<i>Rôti de bœuf, bouquetière de légumes</i>	14,20
<i>Rôti de porc orloff, légumes de saison ou salade</i>	11,50
<i>Rôti de veau orloff, légumes de saison ou salade</i>	14,50
<i>Gigot d'agneau au jus d'estragon, fagotin de princesses et tomates à l'ail</i>	13,70
<i>Coq au vin façon "grand-mère"</i>	11,70
<i>Bœuf bourguignon, frisée aux noix, vinaigre de framboise</i>	11,70
<i>Filet mignon de porc à la Dijonnaise</i>	13,70
<i>Tournedos de dinde pané aux noisettes, sauce brune à la grimbergen</i>	13,25
<i>Saltimbocca de veau à la mozzarella, jambon de Parme et aubergines</i>	16,50
<i>Côte d'agneau rôtie, petits pois et fleurette de chou-fleur</i>	15,70
<i>1/2 pintadeau aux mandarines, poire au vin</i>	14,00
<i>Rôti de veau, pêche aux airelles et salade</i>	18,25
<i>Tournedos de bœuf Rossini (au foie gras)</i>	21,30
<i>Steak d'autruche aux deux poivres</i>	16,50
<i>Magret de canard à l'échalote, Porto et petits oignons</i>	14,50
<i>Magret de canard, au miel et framboises</i>	14,50
<i>Filet de pintade à l'orange, duo de fruits et brocoli en fleurette</i>	14,30
<i>Rôti de cheval à l'ail et salade mixte en cisaille</i>	17,90
<i>Tournedos de bœuf ou chateaubriand à l'échalote</i>	15,00
<i>Couronne d'agneau grillée, au beurre Maître d'Hôtel</i>	22,00
<i>Noisette de filet d'agneau au beurre blanc et estragon frais</i>	20,80
<i>Filet de veau à la fleur de thym, jardinière de légumes primeurs</i>	22,00
<i>Mixed grill de viandes + crudités</i>	16,00

Accompagnements (au choix) : Pommes dauphines, frites, pommes pin,
Pommes duchesse, macaire, pommes persillées, croquettes, purée de pommes de terre,
Pommes rissolées, gratin dauphinois, en chemise, tagliatelles, nouilles, riz, pâtes grecques.

* Légumes à changer selon les goûts et la saison

L'Assiette de Maître Corbeau

<i>L'assiette gourmande aux cinq pâtes</i>	5,35€
<i>La sélection de notre plat pays</i>	5,75€
<i>Giro d'Italie</i>	6,85€
<i>Soufflé de fromage et salade aux noix</i>	7,95€
<i>Chavignol chaud aux pommes et au miel</i>	8,20€
<i>Beignet de chèvre et frisée aux lardons</i>	7,70€

Pour vos Soirées (Prix hors service)

<i>1/2 sandwich garni</i>	1,30 €/pièce
<i>Pain surprise (1 pain = 10 personnes= ± 50 quartiers)</i>	45,00 €/pain
<i>Pizza garnie</i>	3,00 €/part
<i>Tarte maison</i>	3,00 €/part
<i>Pièce montée (gâteau crème fraîche, crème pâtissière ou bavarois)</i>	3,25 €/pers
<i>Pièce montée (gâteau ganache ou forêt noire)</i>	3,50 €/pers
<i>Pièce montée en glace</i>	4,00 €/pers
<i>Profiteroles</i>	4,25 €/pers
<i>Assortiment de mini-desserts</i>	7,25 €/pers
<i>Café avec la pièce montée</i>	0,80 €/pers

Barbecues (chaque barbecue est recomposable)

*Matériel de cuisson et transport inclus.
Cuistot compris pour la cuisson des viandes.*

Barbecue à 14,00 €/personne

Brochette de porc marinée, pilon de poulet, lard, merguez et chipolata

Accompagnements : *Salade bar de saison, pommes de terre froide ou cuites au four
Pain et sauces*

Barbecue à 16,50 €/personne

Brochette de bœuf, côtes d'agneau, merguez, saucisse et jambon grillé

Accompagnements : *Salade bar de saison, pommes de terre froides ou cuites au four
Pain et sauces*

Barbecue à 18,00 €/personne

*Brochette de scampi, steak de thon, bouts de côtes au miel, brochette végétarienne,
rumsteck de bœuf*

Accompagnements *Salade de saison, pommes de terre froides ou cuites au four*

Formules « Clé sur porte »

Formule I (47,50€/pers.)

Vin d'honneur

Cocktail ou Mousseux (+1,20€/pers.) ou Crémant (+2,50 €/pers.)
Zakouski servis à volonté pendant ± 1h30

Buffet froid

Pyramide d'écrevisses
Saumon rose en belle -vue
Pêche au thon
Tomate crevettes roses (grises + 2,00€)
Terrine de poissons
Taboulé
Rôti de bœuf aux herbes
Rôti de porc à l'aigre-doux
Roulade de jambon Argenteuil
Œuf à la russe
Jambon fumé Forêt Noire et ses fruits de saison
Pâté en croûte et son confit
Salade de pâtes à la niçoise (thon, olives, tomates)
Riz maïs
Pommes de terre
Salades, crudités, sauces et pain

Pièce montée de circonstance

Au chocolat, à la crème fraîche, bavaois, etc.
Ganache ou Forêt noire (+0.25€/pers.)
En glace (+0,50€/pers.)
En profiteroles (+1,00€/pers.)
En buffet de mini-desserts (+2,55€/pers.)

Café Servi en buffet à volonté avec la pièce montée

Boissons comprises :

Eaux, jus, sodas, vin blanc, vin rosé, vin rouge. La pils ne fait pas partie du forfait
Servies 8 heures à partir de l'arrivée des gens, barman inclus.

Service Compris pendant 6 heures à partir de l'arrivée des gens.

Formule II (48,50€/pers.)

Vin d'honneur

Cocktail ou Mousseux (+1,20€/pers.) ou Crémant (+2,50€/pers.) et zakouski
Servis à volonté pendant ± 1h30

**Entrée froide (au choix) + plat consistant (au choix) - Voir suggestions
Clé –sur-porte N°4 ou dans la carte sous rubrique « composez votre menu »
en pages 10 et 12**

Fromage ou desserts (au choix)

Aux 5 pâtes ou Soufflet au fromage (supplément 3,00€/pers.)
Chèvre chaud

Tiramisu ou crêpe Mikado ou crêpe comédie française (supplément 3,00€)
Coupe glacée ou coupe sorbet (supplément 1,50€)
Omelette norvégienne (supplément 2,00€)

Pièce montée de circonstance (au choix)

Au chocolat, à la crème fraîche, bavarois, etc.
Ganache ou forêt noir (+0.25€/pers.)
En glace (+0,50€/pers.)
En profiteroles (+1,00€/pers.)
En buffet de mini-desserts (+2,55€/pers.)

Café Servi en buffet à volonté avec la pièce montée

Boissons

Comprises : eaux, jus, sodas, vin blanc, vin rosé, vin rouge.
Servies à volonté jusqu'à 2 heures du matin

Service

Compris pendant 8 heures à partir de l'arrivée des gens + 1 barman compris
Jusqu'à 2h00 du matin.

Formule III (65,00€/pers.)

Vin d'honneur

*Cocktail ou Mousseux (+1,20€/pers.) ou Crémant (+2,50 €/pers.) et zakouski
Servis à volonté pendant ± 1h30*

Buffet froid

*Saumon fumé extra à l'aneth Ou carpaccio de thon aux baies rouges
Saumon rose en Belle Vue Ou filet de sole au cerfeuil
Salade niçoise - scampi en bagatelle Ou pyramide de langoustines
Carpaccio de bœuf, taboulé, pâté en croûte, jambon à l'os
Grand choix de salades et crudités diverses, sauce et pain*

Buffet chaud de viandes

*Jambon rôti à la moutarde
Paupiettes de bœuf au Madère ou escalope de bœuf grillée beurre Maître d'Hôtel
Navarin d'agneau aux légumes ou Moussaka
Escalope à la milanaise ou magret de canard aux oignons grelots
Brochette de poulet ou merguez
Lasagne bolognaise ou penne à la carbonara
Pommes croquettes, salades et crudités fraîches
Pommes de terre en chemise, pain de campagne*

*Buffet campagnard de charcuteries-fromages**

*Brie de Meaux
Rôti de porc
Roulade de jambon braisé
Fromages d'Abbaye « Père Trappiste »
Jambon fumé de Serrano
Bleu d'Auvergne ou Gorgonzola
Maroilles ou chèvre fais
Salade Bar
Assortiment de fruits de saison
Pains divers*

Pièce montée de circonstance

*Au chocolat, à la crème fraîche, bavarois, etc.
Ganache ou Forêt noire (+0.25€/pers.)
En glace (+0,50€/pers.)
En profiteroles (+1,00€/pers.)
En buffet de mini-desserts (+2,55€/pers.)*

Café *Servi en buffet à volonté avec la pièce montée*

Boissons

Comprises : *eaux, jus, sodas, vin blanc, vin rosé, vin rouge.
Servies à volonté jusqu'à 2 heures du matin.*

Service

Service et plonge compris jusqu'à la fin du service de la pièce montée (± 1h00 du matin) + 1 barman compris jusqu'à 2h00 du matin.

***Pour les invités du soir** (forfait à 21,00€/pers.)

*Buffet campagnard (repris ci-dessus) + pièce montée + café + service+ boissons comprises
Jusque 2h00 du matin.
Enfant 6-12 ans : ½ prix
Une coupe de mousseux d'accueil : 1,00€/verre ou 1,50€/verre (Crémant)*

Formule IV (65,00€/pers.)

Vin d'honneur

*Cocktail ou Mousseux (+1,20€/pers.) ou Crémant (+2,50 €/pers.) et zakouski
Servis à volonté pendant ± 1h30*

Entrée froide (au choix)

*Aumônière de jambon cru, panaché de fruits de saison et foie gras
Aumônière de saumon fumé, crème de chèvre et ciboulette
Assiette baltique (poissons fumés)
Cocktail Belle-Ile en mer (scampi, crevettes, queues d'écrevisses,
Carpaccio de saumon)
L'assiette fine de canard aux 3 façons (magret fumé, mousse au
Sauternes, carpaccio au balsamique)
Jambon de Parme et melon
Tomate mozzarella
Les délices d'Italie (provolone, olives noires, Genova, pancetta, aubergine grillée)
Le saumon rose en belle-vue
L'assiette périgourdine (gésiers tièdes, magret de canard, pâté d'oie en croûte)
La frisée aux scampi
Mezze grec
Salade César (salade composée, croûtons, blanc de poulet tiède)
Assiette fraîcheur végétarienne, fruits et légumes croquants, brunoise de Maredsous*

Entrée chaude (au choix)

*Lasagne bolognaise ou cannelloni ou festival de pâtes
Caille aux raisins
Feuilleté de volaille à la gantoise
Bouchée à la reine
Foie gras poêlé sur brioche perdue, compote pomme-poire à la cannelle
Steak de saumon sauce mousseline
Filet de rouget, sauce homardine, flan de courgettes
Tagliatelles au saumon
Cassolette océane
Lotte à l'américaine
Feuilleté de fruits de mer aux deux beurres*

Brochette de scampi à la fête
Tatin feuilleté d'escargots à la crème à l'ail
Papillote de cabillaud, St Jacques et écrevisses, jus de Porto blanc
Duo croquettes artisanales, au fromage et de volaille
Langue de bœuf sauce Madère ou sauce blanche aigre
Moussaka traditionnelle aux aubergines, pommes sautées
Pointes d'asperges à la flamande (en saison)
Jambonneau à la moutarde
Ris de veau croustillant aux champignons (supplément 4,00€)
Œuf cocotte à la crème de foie gras
Gambas géants farcis au beurre d'escargot
Coquille Saint Jacques gratinée, au curry
Risotto de homard dans sa carapace (supplément 10,00€)
Poêlée de Saint Jacques, fenouil au miel et à l'orange (supplément 5,00€)

Sorbet (au choix)

Au citron, lemon, framboise, fruit de la passion, pommes, poires, framboise ou melon
Au Marc de champagne (+ 1,50€/pers.)
Avec alcool (+2,00€/pers.)

Plat consistant (au choix)

Magret de canard caramélisé au miel, coulis de framboises, légumes au gratin
Coq au vin façon Grand-Mère
Rôti de bœuf au Madère, jardinière de légumes
Pavé de bœuf aux 2 poivres, sur son écrasé de vitelotte
½ pintadeau rôti à l'orange, aux fruits et petit fagotin de légumes
Gigot d'agneau à l'ail, bouquetière de légumes
Tournedos de dinde Archiduc
Souris d'agneau au jus de thym et sa potée de légumes
Bœuf bourguignon (au vin rouge, champignons et lardons)
Rôti Orloff, jus brun à la Chimay, légumes du marché
Cuisse de canard confite, forestière de légumes
Blanc de volaille en croûte, sauce Madère
Filet mignon de porc à la dijonnaise
Bœuf Rossini (supplément 5,00€)
Mix grill de viandes, beurre Maître d'hôtel
Escalope de veau gratinée, aubergine parmigiana
Brochette mixte de lotte aux poivrons, ananas et lardons fumés

Assiette campagnarde

Assiette de fromages ou charcuteries ou mixte

OU

Buffet campagnard* (+3,00€/pers.)

Brie de Meaux

Hâte levée à l'ancienne ou pancetta

Roulade de jambon braisé

Fromages d'Abbaye « Père Trappiste »

Jambon fumé de Serrano

Bleu d'Auvergne ou Gorgonzola

Maroilles ou chèvre fais

Salade Bar

Assortiment de fruits de saison

Pains divers

Pièce montée de circonstance

Au chocolat, à la crème fraîche, bavarois, etc.

Ganache ou Forêt noire (+0.25€/pers.)

En glace (+0,50€/pers.)

En profiteroles (+1,00€/pers.)

En buffet de mini-desserts (+2,55€/pers.)

Café: Servi en buffet à volonté avec la pièce montée

Boissons

Comprises : eaux, jus, sodas, vin blanc, vin rosé, vin rouge.

Servies à volonté jusqu'à 2 heures du matin.

Service

Service et plonge compris jusqu'à la fin du service de la pièce montée (± 1h00 du matin) + 1 barman compris jusqu'à 2h00 du matin.

*Pour les invités du soir (forfait à 21,00€/pers.)

*Buffet campagnard (repris ci-dessus) + pièce montée + café + service + boissons comprises
Jusque 2h00 du matin.*

Enfant 6-12 ans : ½ prix

Une coupe de mousseux d'accueil : 1,00€/verre ou 1,50€/verre (Crémant)

Divers

Notre tarif en menu chaud s'entend service compris jusqu'à la fin du service.

Tarifcation enfants : * - de 5 ans → *GRATUIT*
* de 6 à 12 ans → *½ PRIX*

Pas de droit de bouchon sur les vins - Pas d'obligation de brasserie sauf la pils dans notre Salle "Le Ripaillons"

Le forfait boissons comprend : *eau plate, eau pétillante, jus orange, coca-cola et autres sodas, ice tea, vin blanc, vin rosé et vin rouge.*

*Forfait 1 : arrivée des convives entre 11h00 et 14h00 - 13,50€/pers.
Forfait 2 : arrivée des convives entre 14h00 et 17h00 - 11,00€/pers
Forfait 3 : arrivée des convives entre 17h00 et 20h00 - 8,50€/pers
Forfait 4 : arrivée des convives à partir de 20 heures - 6,00€/pers*

*Fût de pils 50l : 155,00€
Fût de pils 30l : 110,00€*

Tarif boissons à partir de 2h00 du matin :

*Eaux, jus, sodas : 0,80€/verre
Vin : 1,00€/verre*

Possibilité d'autres boissons ou bières spéciales sur demande.

Ces forfaits et tarifs boissons sont uniquement garantis pour les événements organisés dans notre salle de banquets "Le Ripaillons".

Pour toutes prestations dans une autre salle, des majorations de prix seront appliquées en fonction de certains critères (ex : obligation de brasserie, location éventuelle de matériel, déplacements, etc.).

Le Ripailons

Rue Ropaix 46 – 7370 Petit-Dour
GSM : 0496/40.56.46 - Fax : 065/79.51.60

Généralités

- *Salle de banquet – Taverne – Thé dansant (tous les dimanches)*
- *Personnel accueillant*
- *Endroit calme, cadre chaleureux*

Situation géographique

- *à 2 min de la frontière française*
- *à 10 min de l'autoroute E19-E42 Bruxelles-Mons-Valenciennes/Sortie 26*
- *plan d'accès à disposition sur simple demande*

Capacité d'accueil

- *200 personnes maximum*
- *terrasse de ± 80 places en été*
- *jardin privé et jeux pour enfants*
- *véranda*

Commodités

- *parking privé*
- *accès facilité pour les personnes à mobilité réduite (entrée sans escalier, wc adapté, tout se trouve au rez-de-chaussée)*

Restauration

- *Très grand choix tant au niveau des mets que de la composition d'un menu.*
- *A moduler en fonction des attentes*

Divers

- *Libre de Disc-Jockey*
- *Possibilité de visite sur rendez-vous*
- *Location 500,00€.*
- *Nappage, dressage de la salle, vaisselle, matériel divers (sacs poubelle, papier wc, etc.), nettoyage avant et après compris*

Un aperçu

