



K'Atelier/ Rummens Katria

Rue de l'abbaye,21

5030 LONZEE

TVA : 0737 664 511

K'Atelier
Fusion Foods

Tel : +32472/26.53.59.

Mail : rummens.katria@gmail.com

1) MISES EN BOUCHE et APERITIFS : (min. par 10pces)

Asiatique froid : 1.80€/pce (HTVA)

Potage froid butternut et lait de coco

Tartare de saumon et mangues

Mini rouleau de printemps crevette ou viande et sauce hoisin

Chou crème montée au curry

Brochette de poulet et sauce cacahuètes

Crevette marinée miel/ soja et gingembre

Brochette thaïe sauce coco gingembre

Asiatique chaud (à réchauffer) : 1.80€/pce (HTVA)

Mini nem au porc et sauce pimentée sucrée

Scampi pané et sauce aigre douce

Canard laqué sauce à l'orange

Cuillère canard et ananas

Vidé au poulet curry

Flan de courgettes au lait de coco

Mini samossa aux légumes

Mini brochette satay et sauce

Dim sum au porc

Dim sum aux crevettes

Gyoza (porc/ crevette) et sauce au sésame

Européen froid : 1.80€/pce (HTVA)

Chou mascarpone/ pesto vert/ tomates séchées/ pignons de pin grillés

Chou crème fraîche montée au saumon fumé/ radis et herbes fraîches

Blinis/ crème fraîche montée au saumon fumé et œufs de lompes

Blinis/ magret fumé et crème montée au fromage de brie

Macaron tomates/ mozzarella/ roquette

Macaron au saumon

Mousse chorizo et tuile de pain

Pana cotta au chèvre/ chips de betterave rouge

Roulade de légumes grillés et ricotta

Avocat et scampis marinés

Duo de sablés (chorizo et parmesan)

Verrine Jambon melon
Mini burger à l'effiloché de canard
Cuillère boudin/ pain d'épices/ pomme
Mini cake aux légumes du soleil
Mini cake tomates séchées/ jambon cru/parmesan ou chèvre
Gougère au comté
Tartare de tomates couleur et tomate d'amour au sésame
Gaufre salé/ légumes sautés et crème montée au pesto
Gaufre salée aux herbes et crème montée au chèvre
Carpaccio de bœuf vinaigre balsamique/ huile d'olive/ pignons de pain et parmesan
Madeleine au saumon
Madeleine au pesto et jambon cru

Européen chaud (à réchauffer) : 1.80€/pce (HTVA)

Cromesquis jambon cru
Mini- arrancini à la truffe et champignons
Mini- arrancini tomaté
Panzerotti tomate/ fromage
Feuilleté jambon/ fromage
Feuilleté au saumon
Feuilleté au chorizo
Croque- monsieur revisité
Vidé poulet et champignons des bois
Vidé brocolis
Mozzarella panée aux épices italiennes
Vidé aux petits gris

Mise en bouche spéciales : 2.20€/pce (HTVA)

Cromesquis crevettes grises
Mini tartelette pommes et foie gras
Macaron foie gras et confits d'oignons
Cuillère chantilly de foie gras et magret fumé
Carpaccio de Saint Jacques vinaigrette fruit de la passion
Carpaccio de saumon aux saveurs asiatiques
Saumon gravelax/ salade d'herbes
Gambas mariné/ fromage blanc/ brunoise de poivrons
Californian roll foie gras/ mangue/ sésame

PLATEAUX APÉRITIFS :

Version apéritif : 8.50€ HTVA/ personne min. 10 personnes

Version repas : 16.50€ HTVA/personne min. 10 personnes

✓ **PLATEAU DE CHEZ NOUS :**

Assortiment de légumes crus

Assortiment de fromages belges et charcuteries

Rillettes et toasts

Warps (chèvre/ miel/pignons de pin/roquette) (saumon fumé/ fromage blanc/ radis/ jeunes oignons et herbes fraîches)

Gaufres salées

Brochette de boulettes + sauces (tomates et liégeoise) (à réchauffer)

Assortiment de croustilles (crevettes) (fromage d'abbaye) (à réchauffer)

➔ **Des petits pains maison et beurre peuvent accompagner les planches (2.50€/personne)**

✓ **PLATEAU ITALIENNE :**

Assortiment de légumes crus

Assortiment de fromages italiens et charcuteries italiennes

Assortiment de DIP et de crackers aux épices italiennes

Mini brochettes (Jambon Melon) (tomates mozzarella)

Assortiment de focaccia

Assortiment de mini panzerotti (à réchauffer)

Assortiment de croustilles (jambon cru) (risotto/ truffe) (à réchauffer)

➔ **Des petits pains et beurre maison peuvent accompagner les planches (2.50€/personne)**

✓ **PLATEAU ESPAGNOL :**

Assortiment de légumes crus

Assortiment de fromages espagnols et charcuteries espagnoles

Gaspacho andalou (en été) sinon remplacé par des brochettes scampis marinés à l'ail

Assortiment de tortillas (légumes et oignons) (chorizo)

Assortiment de crostinis

Assortiment de croustilles (jambon cru) (poulet) (à réchauffer)

Assortiment d'empanadas (viande) (thon) (à réchauffer)

➔ **Des petits pains maison et beurre peuvent accompagner les planches (2.50€/personne)**

✓ **PLATEAU ASIATIQUE :**

Assortiment de légumes crus

Rouleaux de printemps et sauce

Assortiment de brochettes (scampis marinés et ananas) (poulet satay et sauce cacahuètes)

Assortiment de sushis et makis

Tartare de saumon et mangue/ coriandre

Assortiment de Dim sum (porc/veau) (scampi) (canard laqué)(à réchauffer)

Nems (à réchauffer)

✓ **PLATEAU DE SUSHIS**

Assortiment de 36pcs → 40€ TVAC

2) Buffets :

- Buffet asiatique (chauds et froids) (min. 10 pers.)

Les buffets chauds et froids « spéciaux » sont au prix de **28.50€ htva/pers.**

Les shafing dish peuvent être mis à votre disposition pour 10€ htva/ pce

Plats froids :

- Les salades : (choix de 2)

Salade de nouilles de riz et cacahuètes grillées

Salade de riz à l'ananas frais

Salade de chou/ carottes aigre- doux

Salade de lentilles vertes curry et coriandre

- Poissons : (choix de 3)

Assortiment de makis/ californie rolls (saumon/avocat/ concombre)

Rouleaux de printemps aux crevettes

Tartare de saumon aux deux mangues (jaunes et vertes)

Saumon Belle- vue aux saveurs asiatiques et garnitures

Brochettes de Gambas marinées au gingembre et soja

- Viandes : (choix de 3)

Brochettes de porc et sauce aigre douce

Brochettes de poulet satay sauce cacahuètes

Pilons de poulet marinés

Salade de boeuf

Plats chauds :

Entrées chaudes : (choix de 3)

Assortiment de dim sum (canard laqué/porc/ crevette) maison

Petits pains farcis à la vapeur maison

Nems au porc

Brochettes de poulet satay et sauce cacahuètes

Plats : (choix de 2)

Poulet lait de coco et curry jaune, légumes croquants + riz blanc

Scampis sauce aigre- douce + riz blanc

Bœuf aux oignons et poivrons

Porc au caramel

Phad Thaï aux légumes (végétarien)

Nouilles sautées au poulet ou au bœuf ou aux scampis et légumes

- Buffet froid « classique » (mini. 10 pers.)

Les buffets froids « classique » sont au prix de **24.50€ htva/pers.**

Choix de 2 poissons
Choix de 2 viandes
Choix de 3 salades ou crudités
Choix de 2 autres

POISSONS :

Saumon Belle- vue et garnitures (sans lactose SL et sans gluten SG)
Terrine de poissons et garnitures (SG)
Cake au saumon et brocolis
Warp saumon fumé/ fromage blanc/ radis/ jeunes oignons
Pêche au thon (SL et SG)
Tomates crevettes roses et grises (SL et SG)
Brochettes de gambas marinées et ananas
Carpaccio de saumon, parmesan, vinaigrette citron/yuzu
Focaccia aux anchois et tomates confites

VIANDES :

Pilon de poulet marinés et grillés (SL et SG)
Pain de viande maison
Cake chorizo/ olives/ tomates séchées
Assortiment de charcuteries
Warp filet de poulet/ miel/ roquette/ pignons de pin
Poulet mariné cuit basse température (SL et SG)
Melon Jambon de parme (en saison) (SL et SG)
Porc en tranche à la moutarde
Roasbeef en tranches
Carpaccio de bœuf, parmesan, vinaigre balsamique, huile d'olive, roquette et pignons de pin

SALADES ET CRUDITÉS + vinaigrette à part

Salades

Taboulé végétarien (SL) → peut-être fait avec du quinoa, devient ainsi SG aussi
Taboulé libanais (SL) → peut-être fait avec du quinoa, devient ainsi SG aussi
Salade de riz aux ananas frais (SL et SG)
Salade de lentilles/ feta/ grenade/coriandre (SG)
Salade Caprese : tomates/ mozzarella (SG)
Haricots verts/ tomates (SL et SG)
Salade de pâtes aux légumes grillés (SL) → peut-être fait avec des pâtes sans gluten, devient ainsi SG
Salade de pâtes grecques/ feta/ tomates séchées/ basilic
Salade de PDT aux herbes fraîches (SL)
Salade de pâtes grecques feta/ grenade/ concombre

Crudités :

Carottes
Betterave
Chou/ carottes aigre- doux
Haricots verts
Salade verte
Tomates)

Concombres

AUTRES :

Œufs mimosa aux herbes fraîches (SL et SG)

Œufs mimosa au curry (SL et SG)

Cake aux légumes du soleil

Quiche sans pâte aux légumes du soleil

Assortiment de fromages et garnitures (SG)

Falafels et houmous (SL et SG)

Tarte spirale de légumes

Un mixte des 2 buffets froids peut-être imaginé le prix reviendrait à 28.50€ HTVA/pers. (min.10 pers.)

Choix de 2 salades asiatiques et 2 salades classiques

Choix d'1 viande asiatique et 2 viandes classiques ou l'inverse

Choix d'1 poisson asiatique et 2 poisson classique ou l'inverse

Choix de 2 « autres »

+ des plats chauds : 33.50€ HTVA/pers. (min.10 pers.)

2 entrées chaudes asiatiques

2 plats chauds asiatiques (ça peut être un plat asiatique et un plat classique (à définir lors du devis))

3) Les sandwichs et Warps

- **SANDWICH OU PETITS PAINS HÔTEL GARNITURE « CLASSIQUE » : 1.90€ HTVA/pce**

Les garnitures :

- ✓ Jambon/ fromage beurre
- ✓ Jambon beurre
- ✓ Fromage beurre
- ✓ Saucisson beurre
- ✓ Thon mayonnaise
- ✓ Poulet curry
- ✓ Surimi
- ✓ Salade de saumon aneth
- ✓ Fromage blanc/ radis/ jeunes oignons
- ✓ USA maison
- ✓ Porc moutarde
- ✓ Omelette
- ✓ Pain de viande maison

➔ Avec ou sans crudités

MINI- SANDWICH OU PETITS PAINS HÔTEL GARNITURE « SPÉCIALE » : 2.20€ HTVA/pce

Fromage blanc/ saumon/ radis/ jeunes oignons/ salade

Tahini ou pesto/ légumes grillés maison/ poulet grillé/ roquette

Tapenade d'olives/ tomates séchées/ roquette/rôti de bœuf

Crevettes grises mayonnaise/ salade

Pesto/ tomates/ mozzarella/ roquette

Brie/ sirop de liège ou miel/ noix/ roquette

Pesto/ tomates/ mozzarella/ jambon cru/ roquette

Gambas/ mayonnaise tomatée/ ail

- Nos plateaux

Garniture « classique » Plateau mini sandwichs 12pers./36 sandwichs

→ 65€HTVA

Garniture « classique » Plateau grands sandwichs mous ou ¼ de baguette blanche ou grise 12pers./ 36sandwichs

→ 80€ HTVA

Les garnitures : Jambon/ fromage beurre, poulet curry, thon mayonnaise, salade de saumon aneth (avec ou sans salade)

Garniture « spéciale » Plateau mini sandwichs garniture « spéciale »12 pers./ 36 sandwichs

→ 75€HTVA

Garniture « spéciale » Plateau grands sandwichs mous ou ¼ de baguette blanche ou grise 12pers./ 36sandwichs

→ 90€ HTVA

Les garnitures : Fromage blanc saumon, pesto/légumes grillés/ poulet grillé, brie/ sirop de Liège/ noix/ roquette, crevettes roses et grise mayonnaise

→ **Les choix se font par 12 pces minimum**

→ **Les mini- sandwichs peuvent être remplacés par des sandwichs normaux ou ¼ de baguette blanche ou grise (garniture classique : 2.30€/pce, garniture spéciale : 2.70€/pce)**

→ **Toutes les salades sont faites maison**

→ **Les minis-sandwichs sont faits maison**

- **Les WARPS :**

-

1/2 de Warp : 2.80€/pce les choix sont par 2 pces par min. 12 pces

Les garnitures :

- ✓ Roti de bœuf/ ricotta/ légumes grillés/ roquette ou salade
- ✓ Poulet grillé/pesto/ légumes grillés/roquette ou salade
- ✓ Poulet mariné au curry/ carottes/coriandre/ mayonnaise asiatique
- ✓ Carpaccio de bœuf/parmesan/ pignons de pin grillés/vinaigre balsamique/ roquette ou salade,
- ✓ Chèvre frais/miel/noix/pommes/ roquette ou salade
- ✓ Fromage blanc/ saumon fumé/ jeunes oignons/ radis/ salade
- ✓ Pesto de basilic/Tomates fraîches/ mozzarella/ vinaigre balsamique/ huile d'olives/ basilic frais/ oignons rouges/ roquette
- ✓ Chèvre frais/ houmous de betterave/ dés de betterave/ coriandre
- ✓ Houmous de pois chiches/ Salade de courgettes/ feta/ lentilles vertes

→ **Tout est fait maison**

4) Desserts et gouters

14€ / personne : Choix de 4 petits gâteaux

18€ / personne : choix de 6 petits gâteaux

Choix petits gâteaux :

Choux (vanille ou praliné noisettes ou chocolat ou crème fraiche fruits saison frais)

→ 2 pces/ pers.

→ 2 choix différents de garniture

Cake individuel (vanille ou chocolat ou marbré ou pomme)

→ 2 pces/pers.

→ 2 choix de garniture

Pop Cake (enrobage chocolat noir et décorations)

→ 2 pces/ pers.

Cupcakes nature (crème fraiche vanillée ou chocolatée ou pralinée) ou cupcake citron meringue italienne

→ 2 pces/ pers.

→ 2 choix de garniture

Mousse (chocolat ou fruits rouges)

→ 1 pce/pers.

→ 1 choix de garniture

Tiramisu (original ou spéculoos)

→ 1 pce/ pers.

→ 1 choix de garniture

Assortiment de biscuits (sablés, tuiles aux amandes, cookies, rochers coco)

→ 1 pce de chaque/ pers.

Possibilité de grands gâteaux

Bavarois fruits rouges (5.50€/part) ou chocolat (4.90€/part)

Merveilleux chocolat blanc et fruits rouges frais (5.50€/part)

Brownies chocolat aux noix (3.50€/part)

Forêt noire (4.90€/part)

Number cake génoise et crème diplomate aromatisée (vanille ou chocolat ou pralinée) + décorations (5.50€)

→ **Tous les prix sont HTVA**

→ **Tout est fait maison**

5) AUTRES

Possibilité de louer de la vaisselle : sur devis

Possibilité de louer du mobilier : sur devis