



*Nos suggestions & événements*



**[Contact@dhaese-nicolas.be](mailto:Contact@dhaese-nicolas.be)**  
**0475/68.75.55**

***Traiteur c'est :  
Une équipe de professionnels***

- La passion de la gastronomie
- Une cuisine à partir de produits locaux en fonction des saisons
  - Un service complet à domicile
  - Un service traiteur au quotidien
- Un service adapté aux repas d'entreprises
  - Être disponible
  - Être à l'écoute

Pour une fête réussie  
Traiteur Nicolas D'Haese  
20 ans d'expérience  
8 ans en tant qu'indépendant

## ***Sommaire***

- Juin
- Juillet
- Août
- Septembre
- Octobre
- Novembre
- Repas d'automne
- Menu végétalien, végan et végétarien
  - Nos buffets froids
  - Nos buffets chauds
  - Nos planchas
- Nos cochons farcis et jambon braisé
  - Nos cocktails dînatoires

***Diverses possibilités de forfaits boissons & service.  
Tous nos menus peuvent être modifiés  
à votre meilleure convenance.***





## *Juin 2019*

### **Mises en bouche**

- 6 pcs en fonction de l'inspiration du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Carpaccio de maigre au caviar d'aubergine 14€/p.p.
- Cassolette d'escargots à l'estragon et ravioles d'asperges 15€/p.p.
- Gambas rôties, sauce Thaï et salade de mange et avocat 16€/p.p.
- Dos de cabillaud aux herbes fraîches, polenta de tomates confites 16€/p.p.

### **Plats**

- Filet de pintade rôti et pommes caramélisées, sauce Calvados 15€/p.p.
- Sauté de veau aux jeunes légumes 16€/p.p.
- Dos de cabillaud confit à l'huile vierge, risotto de courgettes 18€/p.p.
- Côte à l'os mûrée et marinée, prête à cuire  
Possibilité de garnitures (en fonction du stock) 38€/kg

## ***Juillet 2019***

### **Mises en bouche**

- 6 pcs en fonction de l'inspiration du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Fraîcheur de maquereaux à la pomme verte 11€/p.p.
- Soupe de melon au pineau, jambon séché 12€/p.p.
- Carpaccio de bœuf charolais et sa garniture 13€/p.p.
- Salade d'artichaut poivrade et son saumon fumé 13€/p.p.

### **Plats**

- Filet de Bar au gros sel et légumes de saison 16€/p.p.
- Jarret de veau grillé, sauce pesto et ses pâtes à la roquette 17€/p.p.
- Côte de veau de lait à l'estragon 19€/p.p.
- Côte à l'os maturée et marinée, prête à cuire  
Possibilité de garnitures (en fonction du stock) 38€/kg

## ***Août 2019***

### **Mises en bouche**

- 6 pcs en fonction de l'inspiration du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Gambas géantes marinées., prêtes à cuire au barbecue.  
Garnitures possibles 6€/pcs
- Salade de poulet à l'ail doux, gelée de tomates cœur de bœuf 11€/p.p.
- Jambon italien et son melon charentais 12€/p.p.
- Méli-mélo de pastèque et poisson fumé 13€/p.p.

### **Plats**

- Aubergines farcies au comté, salade croquante 14€/p.p.
- Cuisse de lapin braisée à la bière, légumes de saison 15€/p.p.
- Filet de sole aux petits légumes, sauce vin blanc 24€/p.p.
- Côte à l'os maturée et marinée, prête à cuire  
Possibilité de garnitures (en fonction du stock) 38€/kg



## *Septembre 2019*

### **Mises en bouche**

- 6 pcs en fonction de l'inspiration du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Muffin d'artichauts au parmesan 12€/p.p.
- Camembert rôti au four, coppa maison 13€/p.p.
- Terrine de gibier, confit d'oignons 13€/p.p.
- Risotto de champignons, œuf poché 15€/p.p.
- 

### **Plats**

- Pâtes au fromage et aiguillettes de poulet de ferme 14€/p.p.
- Boudin blanc maison aux girolles, purée au beurre demi-sel 14€/p.p.
- Confit de canard à la Pêche Mel Bush 15€/p.p.
- Véritable coq au vin façon grand-mère, oignons grelots, lardons 16€/p.p.



## ***Octobre 2019***

### **Mises en bouche**

- 6 pcs en fonction de l'inspiration du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Toast à la ricotta de saumon d'Écosse, salade croquante 12€/p.p.
- Tartelette aux tomates et olives, truite fumée 14€/p.p.
- Bouillon de curry et citronnelle, scampis poêlés 15€/p.p.
- Tartiflette maison à la Bush Ambrée, jambon de montagne 16€/p.p.

### **Plats**

- Cassolette de poisson de la semaine aux petits légumes 15€/p.p.
- Saumon braisé à la Kriek 16€/p.p.
- Choucroute maison (jambonneau, lard braisé, saucisse, ...) 18€/p.p.
- Filet de faisan à la Brabançonne 19€/p.p.

## *Novembre 2019*

### **Mises en bouche**

- 6 pcs en fonction de l'inspiration du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Cassolette de St Jacques aux fèves des Marais 16€/p.p.
- Feuilleté de caille aux chanterelles 17€/p.p.
- Purée de patates douces, cabillaud rôti et sauce homard 17€/p.p.
- Demi-homard aux ravioles de courgettes 26€/p.p.

### **Plats**

- Onglet de bœuf à l'échalote et roquefort 17€/p.p.
- Filet de sanglier au Beaujolais Nouveau, déclinaison de vitelottes 20€/p.p.
- Perdreau rôti au poivre de Sechouan, accompagné de choux 25€/p.p.
- Tronçon de Turbot rôti, fondue de poireaux à la ciboulette 29€/p.p.

## ***Repas d'automne au musée de l'auto Mahymobile de Leuze Le 10 novembre 2019***

Tarifs : 55€ Dégustation et repas. Boissons comprises  
65€ Visite, dégustation et repas. Boissons comprises

Programme :

10h00 : Café, jus d'orange et viennoiseries

11h00 : Visite du musée

12h00 : Apéritif suivi du repas

Mises en bouche du chef et son apéritif

Raviole de faisan aux cèpes et son foie gras flambé à l'Armagnac  
ou

Pana Cota de parmesan Regano et son toast à la coppa maison

Potage de saison et sa garniture

Poulet fermier de Gibecq aux écrevisses

ou

Filet de springbok aux 3 poivres

Accompagnement de légumes de saison et de pommes de terre

Café gourmand



## ***Menu végétalien & végan***

### **Entrées**

- Tomates mozzarella au basilic 11€/p.p.
- Salade de quinoa aux légumes croquants 11€/p.p.
- Carpaccio de courgettes, salade de roquette aux chips de légumes 11€/p.p.
- Pana Cota de poivrons et caviar d'aubergine à l'ail doux 11€/p.p.

### **Plats**

- Tofu rôti à l'huile d'olive, salade de roquette croquante 15€/p.p.
- Lasagne de légumes 15€/p.p.
- Burger végétalien 15€/p.p.
- Poêlée de champignons et tagliatelles à la noisette 15€/p.p.

## ***Menu végétarien***

### **Entrées**

- Saumon à l'unilatéral 12€/p.p.
- Salade d'écrevisses et avocats 13€/p.p.
- Carpaccio de maigre et tomates confites 14€/p.p.

### **Plats**

- Dos de colin aux olives 16€/p.p.
- Sandre au gingembre 17€/p.p.
- Lotte rôtie, ravioles de légumes 18€/p.p.
- Cabillaud aux asperges 19€/p.p.



## **Nos buffets froids accompagnés de ses crudités**

*Peuvent être modifiés en fonction de vos envies et du marché*

### **Buffet de poisson et viande en plat à 29€**

- Saumon fumé artisanal
- Rouget farci belle vue
- Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé
- Gravelax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines
- Terrine de poisson
- Jambon Italien affiné 18 mois
- Assortiment de charcuteries espagnoles
- Jambon d'Ardennes et melon charentais
- Filet de dinde basse température au romarin
- Pain de veau aux champignons et cognac
- Rôti braisé au riesling

### **Buffet de poisson et viande en plat à 35€**

- Rouget belle vue aux herbes potagères
- Mille feuilles de saumon fumé
- Terrine de poisson au curry
- Scampis cuits à la nage et aromates asiatiques
- Maigre farci aux légumes aromatisés au citron de Menton
- Carpaccio de tomate au basilic et crevettes grises de la mer du nord
- Rôti de porc au romarin
- Filets d'Anvers de la «ferme blanche»
- Jambon italien affiné 24 mois
- Assortiment de charcuteries : Coppa, Pancetta
- Carpaccio de bœuf charolais, roquette, parmesan et tomates confites
- Terrine maison de saison
- Vitello Tonato. Courgettes fraîches au persil plat

## **Nos buffets chauds accompagnés de légumes et pdt**

### ***Prix en fonction du choix de vos plats***

- Joue de bœuf à la Romaine
- Tortellinis au jambon de Parme et épinards
- Sauté de poulet coco-ananas
- Osso bucco à la Milanaise
- Tartiflette au reblochon et lardons
- Penne à la ricotta, lard et petits pois
- Blanquette à la Hoegarden grand Cru
- Tagliatelles au parmesan et brochettes de saumon
- Poulet farci sauce au pesto
- Filet de dinde, tomates basilic
- Cannellonis de scampis au basilic
- Moelleux de poisson et crevettes
- Scampis aux petits légumes
- Pavé de saumon Noilly Prat
- Filet de Patta Negra farci
- Volaille fermière à l'estragon
- Brochettes exotiques à l'ananas
- ...

***Légumes et pommes de terre à définir lors de la commande***

## Nos suggestions de plancha

### *Plancha de poissons et crustacés en entrée, 3 choix*

Prix à partir de 21€/p.p. Varie en fonction des choix

- St-Jacques de Bretagne
- Gambas géantes au persil plat
- Sardines sans arrête à l'ail.
- Baramoudi rôti, poisson blanc en filet excellent
- Brochettes de lotte au fenouil
- King crabe des neiges au beurre citronné
- Demi baby - homard breton herbes potagères
- Filet de rouget barbet au gingembre

Accompagnée d'une salade de roquette, tomate confite et parmesan  
Sauce tartare ou beurre blanc à la feuille de citron japonais

### *Plancha de langouste. Demi par personne*

49€/p.p.

#### *Langouste présente vivant et cuite à la minute.*

Accompagnés d'une salade de roquette, tomate confite et parmesan

Beurre au citron et ciboulette ou beurre blanc à la feuille de citron japonais

Ou simplement avec du citron vert et fleur de sel.

### **Plancha de côte à l'os de bœuf maturée minimum 3 semaines**

29€/p.p.

Limousine, Belle du poitou, Périgourdine, Angus beef irlandais, Charolaise

- Servit avec un beau buffet de crudités variées
- Pommes-de-terre et sauces au choix

Exemple : Sauce béarnaise faite minute, sauce au poivre de Sechuan , sauce marchand de vin, sauce roquefort, sauce cognac-thym, provençale, ...

**Viande de première qualité & à volonté !**



## ***Nos cochons farcis au choix***

### **Nos choix de farce :**

26€/p.p.

Foie gras, pistaches, pleurotes, figues, abricots, ...

Accompagnés de deux sauces chaudes au choix et d'un buffet de crudités ou de légumes chauds de saison

## ***Jambon chaud braisé***

Accompagné de deux sauces chaudes au choix et d'un buffet de crudités ou de légumes chauds de saison

22€/p.p.

## ***Notre buffet de crudités***

- Carottes râpées à l'orange
- Betteraves au vinaigre balsamique
- Salade verte composé
- Salade de tomates au pesto
- Choux aigre doux
- Haricots verts en salade
- Salades de pâtes à l'artichaut
- Salade de pommes de terre
- Riz cantonnais
- Concombres au sésame
- Choux fleur aux baies roses
- Céleri rémoulade
- 3 sauces froides mayonnaises, cocktail, vinaigrette.
- Petit pains maison



## ***Nos cocktails dînatoires***

**Peuvent-être modifiés selon vos goûts et votre budget**

### **Mises en bouche**

25€/p.p.

- Légumes crus sur table haute
- Chou farci
- Brochettes de scampis
- Croquants de poulet
- Verrines de saison, sa garniture
- Carpaccio de bœuf
- Mousse de canard, confit de rhubarbe
- Tortellinis aux légumes

**Desserts** : 2 verrines sucrées

***Ou***

### **Mises en bouche**

35€/p.p.

- Légumes crus sur table haute
- Chou farci
- Brochettes scampis
- Croquants de poulet
- Terrine campagnarde

### **Potage**

- Mini potage potiron et écume de lard
- Mini potage aux champignons des bois

### **Plats**

- Carpaccio de bœuf
- Huîtres froides et chaudes
- Mousse de canard, confit de rhubarbe
- Parmentier de poisson
- Tortellinis aux légumes
- Minis hamburgers

- 
- Fête de famille
  - Noces de coton aux noces de chêne
    - Communion
    - Fête Laïque
  - Retour de deuil
  - Fête d'associations, clubs sportifs, ...
    - Barbecue
    - Cocktails dînatoires
    - Buffets à thèmes
    - Plateaux de fruits de mer
  - Spécialités Espagnoles et Italiennes
    - Repas d'entreprises
    - Buffets froids et chauds
    - Plancha pour tous les goûts
      - Jambon braisé
      - Cochon de lait farci
      - Chef à domicile
      - Cours de cuisine



Rue de la Loge 38,  
7866 BOIS-DE-LESSINES

GSM 0475/68.75.55

Fixe 068/33.38.84

Mail: [contact@dhaese-nicolas.be](mailto:contact@dhaese-nicolas.be)

Site internet: <http://www.dhaese-nicolas.be>

Page Facebook: Traiteur Nicolas D'Haese

