



Nos suggestions & événements



Contact@dhaese-nicolas.be
0475/68.75.55

***Être 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

- Novembre
- Décembre

Menu des fêtes de fin d'année

- Janvier
- Février
- Mars

Dégustation des produits Charentais

- Avril
- Mai

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

Suggestions pour novembre 2018

Mises en bouche selon l'inspiration du moment

- 6 pièces chaudes et froides du chef 10€/p.p.

Entrées

- Ris de veau braisé à la Trompeuse et butternut 20€/p.p.
- Terrine de perdreaux aux aïelles et Monbazillac 16€/p.p.
- Parmentier de canard confit aux pommes et Calvados 15€/p.p.
- Risotto aux champignons des bois accompagné de son toast au filet d'Anvers 13€/p.p.

Plats

- Filet d'Austruche rôti sauce échalotes et Merlot 19€/p.p.
- Belle sole Meunière, pommes de terre au safran et légumes de saison 29€/p.p.
- Filet de chevreuil en croûte, sauce foie gras fondant 25€/p.p.
- King Crabe Royal aux herbes potagères, cannellonis aux crevettes grises 28€/p.p.

***Pour cette fin d'année 2018, mon équipe et moi-même
avons décidé de faire saliver vos papilles grâce à nos plats
concoctés spécialement pour vous !***

Mises en bouche chaudes et froides

- 6 mises en bouche festives chaudes et froides 10€

Entrées froides

Toutes nos entrées froides sont dressées sur assiettes et prêtes à servir

- Assiette de charcuteries fines, terrine de gibier, coppa, jambon Italien accompagnée de roquette et confit d'oignons maison 12€
- Carpaccio de St Jacques Bretonnes accompagné de ses légumes croquants et sa crème double 17€
- Foie gras maison confit de figues au Balsamique et sa brioche 18€
- 9 huîtres de Canelle avec pain Bis, citron et son vinaigre à l'échalote 19€
- Salade de homard à la ciboulette et Mesclun à la noisette (1/2 homard) 29€
- Supplément de Caviar Belge 15gr 55€

Entrées chaudes

- Tartelette de légumes, jambon Italien avec sa salade de roquette et vinaigrette 13€
- Feuilleté de scampis Argentin décortiqués, julienne de légumes croquants, sauce Chablis 17€
- Fricassée de ris de veau de cœur aux topinambours, sauce crème 25€
- Cassolette de homard aux fèves des Marais et tomates confites, sauce champagne (1/2 homard) 29€

Soupe

- Crème d'orties aux écrevisses 1/2L 5€
- Soupe de poisson au safran Charentais 1/2L 5€
- Crème de choux-fleur au comté 1/2L 5€
- Velouté de chicon au miel de Bois-De-Lessines 1/2L 5€

Plats

- Dinde farcie aux marrons, sauce Jarnacaise (champignon, pineau et crème) 17€
- Filet de marcassin au Merlot, sauce à l'échalote 17€
- Filet de maigre rôti en croûte d'herbes, polenta aux petits légumes 18€
- Dos de biche rôti au poivre doux, sauce Grand Veneur 27€
- Chapon de Bresse AOC et son foie gras poêlé 29€

Accompagnements des plats

Compris dans le prix

- Crumble de pommes et poires caramélisées
- Wraps de légumes de saison
- Gratin dauphinois *ou* grenailles à la graisse de canard et au thym
- Petits pains maison

Plateau de fromages (minimum 5 personnes)

16€/p.p.

- Fromages affinés Français et Belge accompagnés de fruits frais et secs
- Assortiment de pains

Menu végétalien

9€/p.p.

- Salade de quinoa et légumes au pesto
- Poêlée de champignons des bois et haricots blancs de Pimpole

Menu enfant entrée et plat (jusqu'à 10 ans)

12€/p.p.

- Quiche Lorraine (oignons, lardons, gruyère)
- Lasagne de saumon aux brocolis **ou** tajine de poulet

Pour votre facilité, nous vous conseillons de grouper vos choix.

Possibilité de commander des buffets pour minimum 20 cts

à partir de 30€/p.p.

Buffet froid : poissons et viandes, crudités, sauces et petits pains.

ou

Buffet chaud : 2 poissons et 2 viandes au choix et les accompagnements.

Les buffets vous sont livrés.

Toutes vos commandes seront disponibles à l'atelier de 10h00 à 17h00.

Si vous avez des remarques ou des questions à propos des allergènes,

veuillez nous en faire part !

Bonnes fêtes de fin d'année 2018 !

Suggestions pour janvier 2019

Mises en bouche de l'an neuf

- 6 pièces chaudes et froides du chef 12€/p.p.

Entrées

- Salade gourmande aux magret séché et gésier confit, vinaigrette d'aigre doux avec ses croûtons et garnitures 14€/p.p.
- St Jacques rôties, risotto au chorizo Portugais 15€/p.p.
- Véritable salade César (poulet de Gibecq) 13€/p.p.
- Ceviche de Dorade aux agrumes et caviar de citron 15€/p.p.

Plats

- Hamburger maison aux échalotes grises et foie gras poëllé, grenailles rôti, sauce au Banyuls 16€/p.p.
- Souris d'agneaux au thym et son gratin d'aubergines, pommes-de-terre 17€/p.p.
- Filet de Barbue rôti aux topinambours et crosnes aux beurre de ferme 24€/p.p.
- ½ Homard aux petits légumes et sauce nolly-pratte
Canadien 30€/p.p.
Homard Européen 36€/p.p.

Suggestions pour février 2019

Mises en bouche

- 6 pièces de fusion de saveurs 12€/p.p.

Entrées

- Cassolette de fruits de mer, fèves des marais et son sabayon au champagne 15€/p.p.
- Saumon Gravlax maison, salade de Granit Smith et huile de sésame grillé 13€/p.p.
- Faritas de magret de canard et oignons rouges confits au Porto Vintage 12€/p.p.
- Terrine de campagne aux abricots confits, coulis de betteraves balsamique 10€/p.p.

Plats

- Blanquette de veau à la Hoegaarden Grand Cru 17€/p.p.
- Paupiette de volaille fermière aux pleurotes 17€/p.p.
- Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne, tartines de pommes au vinaigre de cidre 16€/p.p.
- Brochette de scampis et lotte, fondue de poireaux au macis 18€/p.p.

Menu St Valentin



*Disponible tout le mois de février pour
minimum 2 personnes
50€/p.p.*

Mises en bouche des amoureux

~~~~~

Carpaccio de St Jacques et son coulis de passion  
ou  
Foie gras poêlé sur son lit d'amour

~~~~~

Croustillant de joue de lotte, polenta aux gingembres
ou
Mignon de porc enlacé de courgettes, sauce crème

~~~~~

Cœur fondant aux deux chocolats et sa tuile d'amour

*Une bouteille de Saint-Amour « Cru du Beaujolais »  
vous est offerte*

***Dégustation des produits Charentais avec nos  
amis François et Véronique MOINE***

***Le 10 mars 2019 à la salle Altitude 48 Chemin Brimboriau 16,  
7822 Meslin-l'Eveque  
50€ Tout compris***

Apéritif Charentais et mises en bouche de saison

~~~~

Filet de Sébaste et langoustines, légumes croquants et son
bouillon à la citronnelle poivré

~~~~

Granité au Pineau

~~~~

Quasi de veau Charentais rôti à la sarriette, légumes de
saison aux herbes potagères et ses grenailles
à la graisse d'oie

~~~~

Assiette de fromages Belge et Français  
et ses accompagnements

ou

Pana Cotta à la passion, gelée au thé vert des Caraïbes et sa  
tuile croquante au sésame caramélisé

***En cas d'allergie alimentaire, prévenez-  
nous afin que nous puissions adapter le  
menu à votre convenance***

## *Suggestions pour avril 2019*

### **Mises en bouche**

- 6 pièces chaudes et froides du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Camembert chaud au Calvados, salade de pousse d'épinard au sésame grillé 13€/p.p.
- Terrine d'ailes de raie à la coriandre, sauce Vincent 15€/p.p.
- Velouté de jeunes carottes et magret, crème fumée 13€/p.p.
- Risotto à l'encre de sèche et poulpe au cour-bouillon 17€/p.p.

### **Plats**

- Pigeonneau rôti aux légumes oubliés 27€/p.p.
- Filet de bœuf Robespierre (roquette, tomates confites, parmesan, vinaigrette au vieux balsamique) 20€/p.p.
- Filet de perche aux câpres 18€/p.p.
- Cuisse de canard confite au romarin 17€/p.p.

## *Suggestions pour mai 2019*

### **Mises en bouche**

- 6 pièces chaudes et froides du chef 12€/p.p.

### **Entrées**

- Os à moelle rôti au beurre épicié 10€/p.p.
- Tagliatelle de scampis sauvages et moules de Bouchot au safran 15€/p.p.
- Asperges blanches et saumon fumé maison, vinaigrette à l'Annette 17€/p.p.
- Velouté d'asperges, ravioles aux écrevisses 9€/p.p.
- Cassolette de pétoncles et coques aux poireaux, sauce safran 15€/p.p.

### **Plats**

- Véritables anguilles au vert, pommes-de-terre au vin blanc 16€/p.p.
- Magret de canard aux cerises 18€/p.p.
- Joue de porc à la moutarde à l'ancienne 15€/p.p.
- Carré d'agneau au romarin, croûte d'herbes 20€/p.p.
- Gigot d'agneau piqué à l'ail, rôti au piment d'Espelette (minimum 8 personnes) 18€/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'Ardenne 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  
Sichuan , 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 nocés 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

