

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous nous témoignez pour le bon déroulement de votre réception. Le succès de votre réception est le reflet de la réputation de notre établissement.

Le présent dossier vous donne quelques indications des services que nos établissements peuvent vous offrir. Vous y trouverez également des propositions de menus qui répondront à vos désirs.

Nos propositions, idées et conseils ne sont pas limitatifs et peuvent être adaptés selon vos goûts et votre budget.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de nos sentiments les plus dévoués.

Rue de la loi 3 - 7100 LA LOUVIERE  
Tél : 064/22.13.50 - Fax : 064/28.45.77  
Site : [www.sprl-vendome.be](http://www.sprl-vendome.be)  
Banque FORTIS : BE80 2710 0089 6977

## Organisation complète de toute réception selon vos goûts, vos idées, votre budget et nos conseils

- Mariages, cocktail et vin d'honneur, fêtes de famille, anniversaire, séminaire, repas d'affaire et de clubs, réunions sportives, communions, baptêmes, fiançailles, lunches, ouvertures, inauguration, expositions, réveillons.....
- Devis gratuit tout compris, étudié selon votre budget et sans aucune surprise possible, possibilité de formule forfait.
- Nous nous chargeons de la disposition de vos tables et de leur dressage d'après plan établi ensemble suite à la visite antérieure de la salle ainsi que la remise en ordre de celle-ci après la réception.
- Pas de droit de bouchon.
- Références de salles en tous lieux ou dans la salle de votre choix.
- Nos prix sont service (personnel) inclus pour toute la durée de votre réception.
- Albums photos et vidéo de nos réalisations à votre disposition.
- Menus chauds, buffets froids et/ou chauds, service pain surprise, sandwiches garnis et pizza, échoppes à thèmes, barbecues ou votre idée de formule choisie.  
Toute formule peut être étudiée.
- Le service de votre menu en gants blancs et sous cloches.
- Prix pour les enfants : menu spécial enfant possible, les enfants jusque 10 ans gratuits
- Nos prix sont nappage et serviettes de votre choix inclus.
- Un calcul des invités du midi sera déduit pour la formule du soir choisie.
- Repas des D.J, photographes et cameraman à notre charge.
- Vaisselle, verres et couverts inclus.

## Vin d'honneur : d'accueil

### Cocktail

Durée souhaitée deux heures.

#### Les zakouski chauds :

Feuilleté aux champignons à l'escargot, mini pizza, mini chou farci au fromage, coquille à la mousse de crabe, mini quiche au saumon fumé, pruneaux et abricots au bacon grillé, quiche aux petits légumes, beignet de Bayonne.

#### Les zakouski froids

Les tomates cerise à la mozzarella, cuillère de pointes d'asperges au saumon fumé et aneth, éventail de légumes frais au trio de sauces (radis, carottes, concombre, chou fleur), verrine mousse de foie gras ses pommes caramélisées son pain d'épice, tucs au brie doux.

#### Les cuillères à déguster chaudes.

Mini pilon de poulet aux épices douces, mini lumpia à l'aigre doux, beignet de scampi et sa tartare de légumes, calamars aux 2 parfums, crème de Maredsous en petit bol tête de lion.

Ou autres zakouski à convenir.

**Vous sont proposés au prix de 10.50€ par pers**  
**Service - TVA et matériel inclus (verres - serviettes cocktail)**

**Avec l'accompagnement fourni par vos soins.**

## Avec accompagnement fourni par nos soins

**Ce vin d'honneur accueil accompagné de mousseux demi sec et jus d'orange**

**Vous est proposé au prix de 14.50€ par pers  
Service et TVA inclus**

**Ce vin d'honneur accueil accompagné de crémant d'Alsace et jus d'orange**

**Vous est proposé au prix de 17.50 par pers  
Service et TVA inclus**

**Ce vin d'honneur accueil accompagné de champagne et jus d'orange**

**Vous est proposé au prix de 20€  
Service et TVA inclus**

**Servis pendant toute la durée du vin d'honneur.  
Serviettes cocktail comprises d'après le coloris du  
nappage ainsi que le matériel (verres)**

## Vin d'honneur d'accueil

**Servi en cocktail dînatoire avec pain surprise**

Avec mousseux + jus + vin + soft	35€
Avec crémant + jus + vin + soft	39€
Avec champagne + jus + vin + soft	45€

**Pour une prestation de 6 heures personnel et matériel inclus.**

## Proposition pour votre soirée

### Les échoppes

(service et TVA inclus)

**Sélectionnez le nombre d'échoppes selon le nombre de vos convives**

D'autres propositions d'échoppes sont également possibles

#### L'échoppe couscous

Viandes grillées aux épices - merguez - volaille - brochettes d'agneau semoule - le bouillon et ses légumes (carottes-chou fleur-courgette-navet-tomate-pois chiche)

Vous est proposée au prix de 7.80€ par pers

#### L'échoppe blinis (crêpes salées).

Les blinis « tradition » préparés devant vos invités, saumon mariné, saumon fumé, petites grises, oignons hachés, persil, citron, crème aigrelette, jambon de parme, aiguillette de jambon à l'os, fromage fines herbes, lardons.

Vous est proposée au prix de 6.80€ par pers.

#### L'échoppe du Périgord

Saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix, le foie gras de canard poêlé (chaud) - oignons rouges confits - vinaigre de xérès au miel, le foie gras de canard - confit d'oignons au muscat et brioche toastée.

Vous est proposée au prix de 11.50 par pers.

### L'échoppe Délices d'Italie.

Les dentelles de Parme melon, le parmesan sur pic - la mozzarella - tomates - perle d'olives et basilic, le carpaccio de bœuf - copeaux de parmesan et sa roquette, penne fraîches aux 4 fromages, farfale au saumon fumé, pâtes froides aux olives et Milano

Vous est proposée au prix de 9.80€ par pers.

### L'échoppe hot beef

Fines tranches de viandes grillées aux herbes de Provence face aux invités (pierrade) dans mini pain ou sur assiette, salade bar, duo de sauces chaudes.

Vous est proposée au prix de 7.60€ par pers.

### L'échoppe grecque

Brochette d'agneau aux herbes, salade feta et poivrons, tarama, tzatziki, beignet de calamars, moussaka d'aubergines, feuille de vigne

Vous est proposée au prix de 7.80€ par pers.

### L'échoppe jambons.

Dentelles de Parme, jambon à l'os sur griffe, figues et melon, le jambon fumé grillé aux 2 moutardes (chaud), salade bar brioches

Vous est proposée au prix de 8.20€ par pers.

### L'échoppe aux 3 saumons

Saumon en belle vue, saumon fumé en tenue de soirée, saumon frais d'Ecosse à la julienne de petits légumes et Sancerre (chaud), salade bar

Vous est proposé au prix de 8.20€ par pers.

### L'échoppe de l'Ecailler

Etang de gambas en ballerines, les tomates aux petites grises, scampi au parfum de Marseille (chaud)

Vous est proposée au prix de 9.70€ par pers.

### L'échoppe Espagnole

Paella Valencia (fruits de mer, calamars, volaille, salami, crevettes royales, moules), ensala della à l'espagnole, lentilles au serrano

Vous est proposée au prix de 8.80€ par pers.

### L'échoppe asiatique

Porcelet au curry léger et pommes, poulet à l'aigre doux aux ananas et poivrons, mini lumpia aux légumes croquants, riz cantonais.

Vous est proposée au prix de 7.20€ par pers.

Toutes les échoppes sont accompagnées de pain -  
beurre et condiments.

### L'échoppe fromages

Ou à votre choix

Brie français, camembert, chèvre, Chimay bière, chaource, reblochon, boursin fines herbes, rambol aux noix, taleggio, gorgonzola, provolone piquant, vieux Brugge, pecorino au poivre noir, assortiment de pain : baguette géante aux noix, mini ciabatta, mini pain au pavot, au sésame, confit d'oignons au muscat, coulis de framboises, sirop de Liège, miel, beurre fermier.

Vous est proposé au prix de 9.80€ par pers.

**Exemple de promenade gourmande en échoppes  
pour votre soirée**

Echoppe jambon

+

Echoppe 3 saumons

+

Echoppe Délices D'Italie

+

Echoppe couscous

**Cette promenade gourmande vous est proposée**

**au prix de 30€**

(service et TVA compris)

# PROPOSITION POUR VOTRE SOIREE

**SERVICE PAIN SURPRISE**

**SANDWICHS GARNIS**

**PIZZA DIVERSES CHAUDES**

**Servis durant toute la soirée**

Formes de pain surprise : à la demande : crocodile, tortue, hérisson, cœur, feuille, pain campagnard, couronne, lapin ..... garni de mini sandwichs : demi-gris, sésame, pavot, aux noix, aux lardons, mini lombardino.

**Garniture pain surprise et sandwichs :**  
**charcuteries fines variées.**

Mousse de caille truffée, jambon de Bayonne melon, poulet Hawaï, jambon braisé aux poireaux, tartare de bœuf, terrine de Gascogne, carré de porc au céleris et raifort, mousse de thon, délices de langoustines, fleur de Hollande, brouillade ail et fine herbes, cocktail de crabe, saumon fumé, végétarien, jambon à l'os, champignons à la grecque, gorgonzola

**Vous sont proposés au prix de 18.50€ par pers**

## Formule soirée « été »

### Barbecue mixte : viandes et poissons

Nombre de points de cuisson (barbecue) d'après le nombre de convives

Brochette de porcelet aux herbes

Brochettes d'agneau au thym

Lard grillé

Merguez

Saucisses italienne et de campagne aux différents parfums

Brochettes de scampi tigrés

Papillotes de turbot et saumon à la julienne de légumes

### Accompagnement sur buffet ou échoppes

Sauces chaudes et froides

Pomme en chemise - crème aigrelette ciboulette

Salades et crudités de saison

Légume chaud à convenir

La grande baguette de mie campagnarde

Mini lombardino

Beurre et condiments

Vous est proposé au prix de 30€ par pers

ou

Autre formule barbecue plus réduite.

## Formule mixte

### Le buffet d'entrées mixtes avec échoppe

Les tomates aux crevettes grises tout simplement

Le saumon d'Ecosse en belle vue

Le carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

\*\*\*

Le carpaccio de Blanc Bleu Belge - copeaux de parmesan,  
perle d'olive

Le jambon à l'os tradition de ferme sur griffe

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

**Salades bar** : haricots verts aux oignons - aubergines parmigiane -  
riz créole - taboulé - salade de saison aux lardons

**Sauces** : cocktail - tartare à l'ancienne - vinaigrette à la framboise  
- mayonnaise au citron

\*\*\*

Trou normand

\*\*\*

### Suivi d'un plat chaud servi à table

Le suprême de pintadeau vallée d'Auge - pomme calvados

Croquignole des champs - beignets de courgettes au basilic

ou

Gigot d'agneau au thym et romarin

Pomme arlie - tomate gratinée à l'ail

ou

Mignon de veau fine champagne aux pleurotes saveur d'estragon

Pomme macaire - chicon braisé

ou

Magret de canard aux 2 poivres

Gratin dauphinois - aubergine parmigiane

\*\*\*

Echoppe : Trio de fromages - baguette géante aux noix -  
assortiment de pain et mendiants

\*\*\*

Vous est proposé au prix de 42€ par pers

# Formule festival

## Le buffet d'entrées mixte avec échoppes

Les tomates aux crevettes tout simplement

Le saumon d'Ecosse en belle vue

Le carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes

\*\*\*

Le carpaccio de Blanc Bleu Belge - copeaux de parmesan -  
perle d'olive

Le jambon à l'os tradition de ferme sur griffe

Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse

**Salades bar** : haricots verts aux oignons - aubergines parmigiane -  
riz créole - taboulé - salade de saison aux lardons.

**Sauces** : cocktail - tartare à l'ancienne - vinaigrette à la framboise  
-mayonnaise au citron ;

\*\*\*

Trou normand

\*\*\*

## Suivi d'un buffet chaud mixte

La nage de turbotin aux petits légumes et

Sancerre aux crevettes grises

Le doux mélange de scampi et petits pois au parfum de Marseille

Filet de porcelet fine champagne aux pleurotes - saveur d'estragon

Suprême de pintadeau au curry léger et pommes

(ou autre préparation)

Accompagnés de pomme macaire - farfale au basilic tomatées -  
légumes chauds de saison

Assortiment de minis pains - lombardino - campagnard - fermier

Beurre et condiments

\*\*\*

Echoppe : Trio de fromages -baguette géante aux noix -  
assortiment de pains et mendiants

\*\*\*

**Vous est proposé au prix de 45€ par pers**

## Buffet campagnard

Le jambon à l'os sur griffe  
Les dentelles de Bayonne aux fruits de saison  
Mousse de canard au vieux porto et sa confiture d'oignons  
Saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix  
Eventail de charcuteries fines  
Carpaccio de bœuf perle d'olive-vieux parmesan  
Jambon braisé Argenteuil  
Terrine en croûte à l'Armagnac - garniture de chasse  
Filet de porcelet à l'estragon fine champagne (chaud)  
Tomates mozzarella  
Coquelet au curry léger et pommes (chaud)  
Jambonneau à la moutarde ancienne et baies roses (chaud)

### Salades diverses composées

Salade de saison aux lardons - haricots verts aux oignons - riz créole - poivrons doux mixtes et feta - courgettes grillées à la menthe - taboulé - pâtes froides au Milano - aubergines parmigiane - reine des champs.  
Accompagnement de sauces : cocktail - tartare à la moutarde à l'ancienne - mayonnaise au citron - vinaigrette à la framboise - Huile de noix - huile d'olives.

### Les baguettes géantes campagnardes

Vous est proposé au prix de 29€ par pers  
Service sans limite d'heures inclus

## Buffet chic

Saumon rose en belle vue  
Mini tomates aux petites grises  
Pêches à la mousse de thon  
La mousse de turbotin et de truite saumonée aux herbes fines  
Farfale napolitaine et basilic (chaud)  
Rigatoni aux 4 fromages (chaud)  
Les tomates mozzarella - perle d'olive  
Terrine de nos campagnes - garniture de chasse  
Coquelet fine champagne - parfum d'estragon (chaud)  
Jambon braisé Argenteuil  
Dentelles de parme au duo de melons et figues

Salade de saison aux lardons  
Haricots princesse aux oignons  
Pomme de terre persillées  
Riz créole  
Pâtes froides au Milano et huile d'olive  
Carottes râpées aux pommes vertes  
Aubergines parmigiane

**Sauces** : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde  
l'ancienne - vinaigrette à la framboise - crème de ciboulette - huile  
de truffe blanche - huile d'olive - vinaigre balsamique -  
Accompagnement de pains et beurre

## Buffet gourmet

Saumon rose en belle vue  
Mini tomate au suprême de langoustines et petites grises  
La terrine de la mer aux petits légumes  
Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes  
Potiron de scampi en cascade  
Filet de loup de mer à la julienne de poireaux et safran (chaud)  
Riz paella (chaud)  
Les tomates à la mozzarella - perle d'olive et basilic  
Dentelles de Bayonne melon et figues  
Carpaccio de bœuf - perle d'olive et vieux parmesan  
Jambon à l'os sur griffe  
Poivrons farcis à la manière d'antan  
Filet de porcelet aux 2 poivres (chaud)  
Mille feuille à la napolitaine (chaud)

Salade de saison aux lardons  
Haricots princesse aux petits oignons  
Pomme de terre persillée  
Pâtes froids au Milano et huile d'olive  
Taboulé  
Carottes râpées et pommes vertes  
Aubergines parmigiane  
Courgettes grillées - parfum de menthe  
Poivrons mixtes à la feta

**Sauces** : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde  
à l'ancienne - vinaigrette à la framboise - crème de ciboulette -  
huile de truffe - huile d'olive - vinaigre balsamique  
Accompagnement de pains et beurre

## Buffet prestige

Saumon rose en belle vue  
Potiron de gambas en ballerine et scampi  
Truite saumonée et son étang de petites grises aurore  
Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes  
Turbot aux petits légumes et Sancerre (chaud)  
Penne au saumon fumé et aneth (chaud)  
Les tomates mozzarella - perle d'olive et basilic  
Foie gras de canard - confit de figes  
Dentelles de Parme melon et figes  
Carpaccio de bœuf perle d'olive et vieux parmesan  
Saladine de magret de canard fumé -  
mini poires cuites au vin blanc moelleux  
Terrine en croûte à l'Armagnac et sa confiture d'oignons au muscat  
Jambon à l'os sur griffe  
Filet de porcelet vallée d'Auge - pommes calvados (chaud)  
Cannelloni à la piémontaise (chaud)  
Salade de saison aux lardons  
Haricots princesse aux oignons  
Pommes de terre façon gratin dauphinois  
Riz mexicain  
Taboulé  
Roquette aux copeaux de parmesan  
Carottes râpées et pommes vertes  
Aubergines parmigiane  
Courgettes grillées parfum de menthe  
Poivrons mixtes et feta

Sauces : mayonnaise au citron - cocktail - tartare à la moutarde à l'ancienne - vinaigrette à la framboise - huile d'olive - huile de truffe - vinaigre balsamique

Assortiment de pains et beurre

Possibilité d'inclure dans ces buffets ou dans la formule soirée choisie, une porchetta accompagnée de pomme au four

Proposés au prix de 6.80€ par pers.

## Tableau dégressif d'après le nombre de vos convives pour les buffets proposés :

Minimum 60 pers : moins de 60 pers devis gratuit sur demande.

Confection de votre buffet par vous-même, possible, sur base de photos et vidéos d'après votre budget.

Buffet	<u>Chic</u> Formule Soirée	<u>Chic</u> Formule Seule	<u>Gourmet</u> Formule Soirée	<u>Gourmet</u> Formule Seule	<u>Prestige</u> Formule Soirée	<u>Prestige</u> Formule Seule
60à100 pers	30	33	32	35	40	43
110à200 pers	28	31	30	33	37	40
+200 pers	27	29	29	30	35	38

### Service de votre gâteau de circonstance ou buffet desserts.

Toute pièce montée, glace ou savoie crème fraîche fruits ou duo de bavaois sur coulis de fruits rouges ou forêt noire et forêt blanche avec le service café à volonté

Vous est proposé au prix de 6.50€ par pers  
Service sans limite d'heures inclus

#### Ajout fin de soirée

Un service fromages composé de 3 fromages accompagné d'un assortiment de pains, cinq céréales, aux noix, fermier, mini ciabatta, beurre et mendiants

Vous est proposé au prix de 5.50€ par pers  
Service sans limite d'heures inclus

## Menu chêne

Frivolité de parme melon et terrine de nos campagnes  
et sa geonagold aux airelles

ou

Mousse de canard sur salade folle  
Vinaigrette à la framboise  
et sa confiture d'oignons au muscat

\*\*\*\*\*

Feuilleté aux trésors de nos Ardennes aux petits oignons grelots  
senteurs provençales

ou

Pavé de saumon à la julienne de poireaux et Sancerre

\*\*\*\*\*

Sorbet (à votre choix)

\*\*\*\*\*

Filet de porcelet au thym et romarin

Pomme arlie et fagot d'haricots

ou

Suprême de pintadeau à l'estragon  
Croquignole au basilic et beignets de courgettes

\*\*\*\*\*

Le café et les minis choux pâtisseries

\*\*\*\*\*

Vous est proposé au prix de 38€ par pers  
Service sans limite d'heures inclus

## Menu palais

Le carpaccio de saumon parfum d'aneth  
huile de truffe blanche et copeaux de parmesan

ou

La douce alliance de foie gras de canard - son confit d'oignons  
Sa brioche et saladine de magret de canard fumé à l'huile de noix  
vinaigre de champagne

ou

Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes -  
crème de balsamique et sa roquette

\*\*\*\*\*

Feuilleté de bar victoria et Saint-Jacques  
à la julienne de petits légumes et Sancerre

ou

Le filet de turbotin homardine et petites grises

ou

Croustade de ris de veau aux champignons des bois

\*\*\*\*\*

Sorbet (à votre choix)

\*\*\*\*\*

Le gigot d'agneau au porto - thym et romarin  
Pomme macaire - chicon braisé

ou

Mignon de veau au duo de moutardes  
Croquignole gorgonzola - tomate gratinée

ou

Le charolais de bœuf Vallée d'Auge (calvados-pommes)  
Gratin de brocoli - pomme macaire au Bayonne

\*\*\*\*\*

Le café et les minis choux pâtissiers

\*\*\*\*\*

**Vous est proposé au prix de 42€ par pers**

**Service sans limite d'heures inclus**

## Menu Prestige Elysée

Foie gras d'oie - sa confiture d'échalotes au muscat -  
brioche tiède

ou

Cornet de saumon fumé d'Ecosse aux petites grises et carpaccio de  
thon rouge - copeaux de parmesan - huile d'olive au basilic

ou

Carpaccio Blanc Bleu Belge vieux parmesan  
sa roquette - huile de noisette - crème de balsamique

\*\*\*\*\*

Les filets de sole à l'oseille et médaillon de lotte  
aux amandes grillées

ou

Le méli-mélo de turbot aux muscats et dos de saumon à  
l'écrevissière en arlequin

ou

Le feuilleté de ris de veau au vin de Loire et pleurotes

ou

La petite poêlée de scampi thermidor

\*\*\*\*\*

Sorbet (à votre choix)

\*\*\*\*\*

Aiguillettes de magret de canard aux 2 poivres

Croquignole des champs - chicon braisé

ou

Mignon de veau fine champagne parfum d'estragon

Pomme macaire - fagotin de carottes

ou

Filet d'agneau au thym et miel d'acacia

Gratin dauphinois - beignets de courgettes

ou

Filet pur Blanc Bleu Belge aux fines herbes

Pomme arlie - brocoli au roquefort

\*\*\*\*\*

Café et mini choux pâtissiers

**Vous est proposé au prix de 48€**

## Quelques exemples de plats pour composer vos menus

(Cette liste n'est absolument pas limitative, elle peut varier en fonction de vos souhaits).

### Les entrées froides

Cornet de saumon fumé aux petites grises et Carpaccio de thon rouge - huile de truffe blanche	13.00€
Carpaccio de saumon parfum d'aneth Huile d'olive basilic - copeaux de parmesan	11.00€
Alliance de parme melon et terrine de nos campagnes	10.50€
Mille feuilles de saumon-mozzarella sauce au mascarpone	9.80€
Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes Et son bavarois de loup de mer	12.00€
Saumon d'Ecosse en carpaccio-copeaux de parmesan Huile de truffe et citron vert	11.00€
Couronne de saumon d'Ecosse fumé aux petites grises	11.00€
Le $\frac{1}{2}$ homard à la parisienne	15.00€
Frivolité de la terre et de la mer parfum balsamique (jambon de parme melon-saumon fumé)	12.00€
Le duo de magret de canard fumé et Bayonne aux figues et melon	12.00€
Terrine en croûte au Marc de Bourgogne Garniture de chasse	10.00€
Foie gras de canard - sa confiture d'oignon au muscat Mini brioche	13.00€
Foie gras d'oie - pain brioché tiède Confit d'oignons à l'orange	15.00€
Magret de canard fumé sur salade folle à l'huile de noix	10.50€
Carpaccio de bœuf - perle d'olive - vieux parmesan Et sa roquette	10.50€
Mousse de canard sur croquants de iceberg Vinaigrette de framboises-confiture d'oignons	9.50€
Frivolité de la terre Foie gras - jambon de parme - magret de canard	15.50€
Douce alliance de foie gras et magret de canard Sur salade folle à l'huile d'olive	13.00€

## Les entrées chaudes

Filet de lotte crème de céleris et aneth	10.80€
Arlequin de pavé de saumon homardine et Turbot à la julienne de poireaux	13.50€
Filets de sole à l'oseille et médaillon de lotte Aux amandes grillées	13.00€
Dos de saumon homardine et petites grises	9.80€
Le filet de bar victoria à l'oseille et Pinot blanc	10.50€
Méli-mélo de Saint-Pierre à la julienne de poireaux Et dos de saumon à l'écrevissière	13.50€
Filets de sole farcis de saumon aux trésors du potager	13.50€
Filets de turbot façon Rossini (foie gras)	15.00€
Petite poêlée de scampi thermidor	13.50€
Poêlée de scampi à l'ail tomatés basilic et origan	13.50€
Filet de loup de mer à la St-Feuillien blonde et échalotes	10.50€
Feuilleté de St-Pierre et de truite saumonée A la julienne de petits légumes	10.00€
Filets de turbot sur lit de chicons et Sa mousseline à l'échalotes	13.00€
Loup de mer sur lit d'épinard frais-sauce hollandaise	11.50€
Le $\frac{1}{2}$ homard à la Marseillaise	15.00€
Feuilleté de turbot et saumon sauce bisquée et petites grises	10.60€
Feuilleté de bar victoria et St-Jacques A la julienne de petits légumes	12.00€
Pavé de saumon effiloché de poireaux au Sancerre	10.00€
Feuilleté aux trésors des Ardennes Petits oignons grelots aux fines herbes	9.80€
Feuilleté de ris de veau au vin de Loire et pleurotes	13.50€
Croustade de ris de veau à la moutarde des Meaux	15.00€
Suprême de pintadeau Vallée d'Auge (calvados-pommes)	11.00€
Petite poêlée de scampi et brocoli au duo de fromages	13.50€
Filet de bar victoria au fenouil	10.50€

## Les plats consistants

Mignon de veau au duo de moutardes	13.50€
Mignon de veau fine champagne aux pleurotes Saveurs d'estragon	13.50€
Mignon de veau Vallée d'Auge (pommes-calados)	13.50€
Médallions de veau à la Piémontaise	10.80€
Ris de veau (préparation au choix)	14.00€
Suprême de pintadeau aux petits de Paris	11.00€
Suprême de pintadeau au curry léger Symphonie de pleurotes et de pommes	11.00€
Filet de porcelet aux échalotes et oignons - poivre vert	11.50€
Filet de porcelet au porto et romarin	11.50€
Filet de porcelet à la motarde ancienne	11.50€
Filet pur de porcelet au jambon d'Ardennes A la bière d'Abbaye	11.50€
Pièce de bœuf sauce au fromage et fines herbes	13.50€
Tournedos Rossini (foie gras)	15.00€
Charolais de bœuf sur duxelles des bois Et sa flambée aux 3 baies	13.50€
Filet d'agneau au thym et miel d'acacia	13.50€
Gigot d'agneau Gand Veneur - sa geonagold aux airelles	11.00€
Couronne d'agneau à la moutarde ancienne	13.50€
Magret de canard aux 2 poivres	13.00€
Magret de canard à la Blanche et au miel	13.00€
Coquelet fermier à la crème d'herbes fraîches	10.00€
Filet de marcassin poivrade-poire aux airelles (en saison)	16.99€
Filet de biche aux 2 poivres -pomme aux airelles (en saison)	18.00€
Tortelli de veau aux champignons sauvages	11.50€
Filet de faisan à l'amande	11.00€
Jambonneau aux 2 moutardes	10.00€

## Crèmes - veloutés - bisques - potages

Cresson - brocoli- Dubary- potiron - Poivrons - volaille - cerfeuil - champignons - andalouse - Courgettes - Crécy - asperges - Maredsous	
Minestrone (légumes du marché)	4.50€

<b><u>Bisques</u></b> : d'écrevisses, de homard fine champagne	5.00€
Brodo tortellini	5.00€

## Quelques exemples de pâtes ou votre suggestion :

Penne aux scampi et roquette	10.00€
Farfale au saumon fumé	4.80€
Rigatoni gorgonzola (avec ou,sans tomates)	4.80€
Penne aux 4 fromages (avec ou sans tomates)	4.80€
Lasagne bretonne (crêpes)	9.00€
Mille feuille (pâtes)	5.50€
Lasagne au saumon fumé	7.50€
Tortellini à la piémontaise	5.50€
Chaussons à la ricotte et épinards	10.00€
Chaussons au saumon	10.00€
Rigatoni napolitain	3.50€
Rigatoni pizzaiolo	3.50€
Pasticcio breton	9.00€
Duo de pâtes	+/-12.50€
Trio de pâtes	+/-15.00€
Cannelloni à la napolitaine	7.20€
Tagliatelle al pesto	5.50€
Pâtes aux fruits de mer	9.00€
Orecchiette au brocoli	5.50€
Penne carbonara	6.00€

## Les entremets :

Sorbets : fruits de la passion - limoncello -

Fruits des bois - pamplemousse rose - pastèque -

Poire - pomme verte - orange sanguine

Aromatisé d'une eau de vie au choix 5.20€

Macédoine de fruits frais parfum d'eau de Villée

+ sorbet 5.20€

## Les fromages : dans menu servi à table.

Trio de fromages - pain aux noix et mendiants 6.00€

Feuilleté de fromage sur salade folle

Et ses raisins 6.40€

Chèvre chaud - mendiants et miel d'acacia

Sur iceberg 6.40€

## Quelques exemples de desserts :

### servis avec le café à volonté

Mousse de massepain sur coulis de framboises 4.80€

Mini choux pâtisseries 4.80€

Les profiteroles au chocolat chaud 5.20€

Le nougat glacé sur coulis de framboises 5.20€

Le tiramisu glacé ou non glacé 4.20€

Bavarois au chocolat ou aux fruits 4.20€

Symphonie de desserts (tiramisu - bavarois chocolat - 6.50€

mousse de pâtes d'amandes et son coulis de framboises)

Nos suggestions sont proposées sur base d'une réception

de minimum 60 pers

Si moins de 60 pers, une estimation peut être faite en

fonction du nombre de vos convives .

Nos suggestions ne sont pas limitatives et peuvent être

modifiées selon vos désirs et votre budget.

**Traiteur Le Vendôme**  
**rue de la Loi 3 - 7100 La Louvière**  
**Tél : 064/22 13 50**  
**Fax : 064/ 28 45 77**

**Pour votre réception inclus :**

- le personnel complet pour toute la durée de votre réception sans limite d'heure
- le service de votre commande brasserie
- pour la fin de soirée, un service crêpes préparées devant vos invités - sucre blanc, cassonade blonde et brune, sirop d'érable, nutella, miel, sirop de cuberdon, et ce suite à votre gâteau de circonstance.
- Votre menu à goûter après confirmation de votre réception, pour une rectification éventuelle de votre choix.
- Adresse du jour : Restaurant PEPPINO
- Adresse pour rendez-vous pour devis : Restaurant PEPPINO

Restaurant PEPPINO

Rue Kéramis 19

7100 La Louvière