

# *Les Deux font le Goût*

**Traiteurs à domicile • Organisateur de banquets**



Rue Bout de Rotheux, 23 - 4120 Neupré

[www.lesdeuxfontlegout.be](http://www.lesdeuxfontlegout.be) [lesdeuxfontlegout@hotmail.com](mailto:lesdeuxfontlegout@hotmail.com)

Téléphone : 04 367.01.09 Bernard : 0476 26.79.70 Pierre : 0477 83.21.19

# *Apéritifs*

*Les Deux font le Goût*  
Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

## Apéritif gourmand

Mini roulade chinoise  
Nem's  
Mini pizza lardons chèvre

Mini pizza jambon mozzarella  
Mini quiche lorraine  
Mini quiche au saumon fumé

4 - 4,50 - 5,50 €

## Apéritif chaud et froid (8 zakousky's)

Toast au tartare de saumon  
Carpaccio de St Jacques  
Emincé de lotte aux poireaux  
Scampi tomates concassées et basilic

Mini roulade chinoise  
Ris de veau aux champignons des bois  
Mini quiches aux poireaux et lardons fumés  
Capellini frais 4 fromages tomate basilic

8 - 8,50 - 9 €

*Ou tout autre zakouski repris dans la liste*

### Froids

Toast au tartare de saumon  
Toast aux crevettes grises  
Toast de salade de thon aux olives, anchois et basilic  
Flan de courgettes au saumon fumé, crème aux 10 herbes fraîches  
Carpaccio de bœuf, parmesan  
Soufflé au fromage  
Soufflé au saumon fumé et fromage blanc à l'aneth  
Sucette de foie gras aux pistaches (+0.20 €)  
Crème brûlée au saumon fumé (+0.20 €)  
Bruchetta de jambon seranno à la tapenade  
Tartare d'avocat au crabe  
Tartare de cabillaud au citron vert (+0.10 €)  
Sushi de riz au thé vert et crevettes (+0.30 €)  
Cœur d'artichaut confit et coppa (+0.15 €)  
Brochettes de Buffalo aux 2 tomates  
Taboulé aux herbes et filet de rouget, coulis de mangue (+0.20 €)

### Chauds

Mini bouchées de crevettes grises  
Mini bouchées aux ris de veau  
Œufs brouillés au saumon fumé  
Saumon grillé sur une petite mousseline d'épinards (+0.10 €)  
Emincé de lotte à l'armoricaine  
Espadon frais au thym citronné, compotée de tomates  
Emincé de pintadeau aux écrevisses  
Scampi fris, tartare  
Mini quiche au saumon  
Mini pizzas maison  
Escargots au beurre d'épinard  
Mini asperges à la flamande (en saison)  
Mini potages de saison (cresson, asperges, potiron, champignon des bois, ...)  
Œufs de caille fondant au cumin (moins de 40 pers) (+0.10 €)  
Cuisses de grenouilles, crème d'ail et persil  
Poêlée de calamars persillés  
Queue de langoustines au safran et oignons confits

# *Les repas*

## Menu 1

### Entrée

Assiette nordique ( saumon fumé, elbot, truite )

ou

Carpaccio de bœuf et roquette

ou

Terrines maison (au foie gras et magret de canard) et ses confits

### Plat

Steak au poivre ou au gorgonzola ou champignon crème

ou

Veau à l'italienne (tomate, aubergine et mozzarella)

16 - 18 - 20 €

## Menu 2

### Entrée

Cuisse de grenouilles, crème au persil et à l'ail

ou

Scampi tomate basilic

### Plat

Osso bucco

ou

Filet de veau aux champignons des bois

16 - 18 - 20 €

## Menu 3

### Entrée

Flan de courgettes au saumon fumé et terrine de poissons

Crème aux 10 herbes fraîches

ou

Salade folle de magret de Canard fumé

### Plat

Poularde au vin jaune et aux morilles (+ 1.00 €)

ou

Jambon de cochon de lait, crème de moutarde et au thym

17 - 19 - 21 €

### Accompagnements pour tous nos menus

Gratin dauphinois  
Tagliatelles fraîches  
Riz sauvage  
Frites  
Croquettes

Fagotin de légumes et tomates confites  
Brochettes de légumes du marché  
Gâteaux de légumes  
Cannellonis de légumes verts et ricotta

### Sorbet, potage et dessert

Vous avez la possibilité d'ajouter  
un sorbet et/ou un potage ainsi  
qu'un dessert à chaque menu

## Menu 4

### Entrée

Découverte du saumon sous toutes ses formes  
ou  
Salade folle de St Jacques, vinaigrette balsamique

### Plat

Suprême de pintadeau aux écrevisses  
ou  
Poulet fermier à l'estragon

17 - 19 - 21 €

## Menu 5

### Entrée

Filet de sandre aux morilles et pointes d'asperges (+ 1.00 €)  
Beurre blanc citronné  
ou  
Filet de cabillaud, tombée de poireaux et jus de crustacés

### Plat

Filet mignon de veau et ris de veau poêlé au jus de truffes (+ 1.00 €)  
ou  
Couronne d'agneau al pesto de tomate

19 - 21 - 23 €

## Menu 6

### Entrée

Duo de sole et saumon, crème d'épinard aux crustacés  
ou  
Poêlée de St Jacques, champignons des bois et beurre blanc citronné  
ou  
Rigatoni au ris de veau au jus de truffes

### Plat

Magret de canard à la gueuze framboise et au miel d'acacia  
ou  
Filet d'agneau en croûte et brunoise de champignons

20 - 22 - 24 €

### Accompagnements pour tous nos menus

Gratin dauphinois  
Tagliatelles fraîches  
Riz sauvage  
Frites  
Croquettes

Fagotin de légumes et tomates confites  
Brochettes de légumes du marché  
Gâteaux de légumes  
Cannellonis de légumes verts et ricotta

### Sorbet, potage et dessert

Vous avez la possibilité d'ajouter un sorbet et/ou un potage ainsi qu'un dessert à chaque menu

## Menu enfant

### Entrée

Croquette de fromage ou crevettes

OU

Assiette de saumon fumé

OU

Brochette de scampi

OU

Potage du jour

### Plat

Poulet rôti ou à l'estragon

OU

Steak haché

OU

Ravioli frais 4 fromages

OU

Poisson pané

7 - 9 - 11 €

## Sobret, potage et dessert

*Vous avez la possibilité d'ajouter un sorbet et / ou un potage ainsi qu'un dessert à chaque menu :*

### Sorbet

Parfum au choix (poire, violette, fruit rouge, ...) 3.50 €/ personne

OU

Sorbet champagne 4.00 €/ personne

### Potage

Velouté d'asperge, cresson, champignons des bois

OU

potiron

OU

crème de choux fleur et feuilleté au roquefort 3.50 €/ personne

### Dessert

Choix de mini gâteaux

OU

profiteroles au chocolat

OU

pièce montée glacée (voir offre dessert) 5.00 €/ personne

## À la carte

*N'hésitez pas à composer aussi vous-même votre menu suivant notre carte :*

### Entrées froides

|   |         |
|---|---------|
| Découverte du saumon sous toutes ses formes . . . . .                         | 12.00 € |
| Salade folle de magret de canard fumé et foie gras . . . . .                  | 11.50 € |
| Salade folle de St jacques, vinaigrette balsamique . . . . .                  | 11.50 € |
| Salade folle de homard et foie gras . . . . .                                 | 14.50 € |
| Foie gras cuit au torchon, confit de figue et pommes . . . . .                | 11.00 € |
| Flan de courgettes au saumon fumé et terrine de poissons . . . . .            |         |
| Crème de crustacés aux 10 herbes fraîches . . . . .                           | 11.00 € |
| Terrines maison aux choix (gibier, à la normande, canard,...) . . . . .       | 10.50 € |
| Tartare de saumon et de thon . . . . .  | 11.00 € |
| Filet de rouget sur un lit de taboulé et coulis de poivrons tomates . . . . . | 13.00 € |

### Entrées chaudes

|  |         |
|--|---------|
| Risotto aux morilles et pointes d'asperges vertes, lard croquant . . . . .         | 12.00 € |
| Dos de cabillaud en croute d'herbes et de moutarde, crème de petits pois . . . . . | 14.50 € |
| Penne aux 2 saumons, courgettes croquantes et champignons des bois . . . . .       | 11.50 € |
| Saumon grillé, crème d'épinard et ses petits lardons croquants . . . . .           | 13.00 € |
| Lotte aux poireaux ou à l'armoricaine . . . . .                                    | 13.00 € |
| Duo de sole et saumon et sa mousseline d'épinard . . . . .                         | 14.00 € |
| Filet de sandre aux morilles et pointes d'asperges vertes. . . . .                 | 13.00 € |
| Saint jacques poêlées aux champignons des bois . . . . .                           | 13.00 € |
| Ballotin de choux farci au homard, beurre blanc citronné. . . . .                  | 19.50 € |
| 1 / 2 Homard en waterzooï ou à l'armoricaine. . . . .                              | 19.50 € |
| Cœur de cabillaud aux écrevisses et à l'estragon. . . . .                          | 13.50 € |
| Poêlée de langoustines aux girolles. . . . .                                       | 16.00 € |
| Ris de veau aux champignons des bois . . . . .                                     | 14.50 € |
| Foie gras poêlé aux pommes caramélisées et mini chicons confits . . . . .          | 12.50 € |
| Duo de poissons aux petits légumes en papillotes . . . . .                         | 13.50 € |
| Blanquette de homard, langoustines et St Jacques . . . . .                         | 21.50 € |
| Filet de Sole au salpicon de homard . . . . .                                      | 19.00 € |
| Tagliatelles fraîches au ris de veau et morilles . . . . .                         | 14.00 € |
| Duo de poisson aux petits légumes en papillote. . . . .                            | 13.00 € |

### Plats principaux

|  |         |
|--|---------|
| Poitrine de volaille aux marrons, sauce girolle . . . . .              | 11.00 € |
| Véritable boulet liégeois (fait maison) . . . . .                      | 10.00 € |
| Suprême de pintadeau aux écrevisses. . . . .                           | 13.00 € |
| Poularde au vin jaune et aux morilles . . . . .                        | 14.00 € |
| Filet mignon de veau et ris de veau poêlé au jus de truffes . . . . .  | 15.00 € |
| Pigeonneau au ris de veau, jus de truffe . . . . .                     | 16.00 € |
| Filet de bœuf au vin rouge et à la moelle . . . . .                    | 13.00 € |
| Couronne d'agneau al pesto. . . . .                                    | 14.50 € |
| Jambon de cochon de lait à la crème de moutarde et au thym. . . . .    | 13.00 € |
| Couronne de cochon de lait à la crème de moutarde et au thym . . . . . | 15.00 € |
| Magret de canard à la gueuze framboise et au miel d'acacia . . . . .   | 13.50 € |
| Faisan sauvage aux chicons . . . . .                                   | 14.50 € |
| Poulet fermier à l'estragon. . . . .                                   | 12.50 € |
| Tous gibiers en saison (biche, chevreuil, canard, lièvre,...)          |         |

Prix indicatif en fonction du nombre de personnes et en fonction du menu.

## Cocktail dînatoire

### Zakouski chauds et froids

(+/- 15 pièces)

Lotte aux poireaux  
Ris de veau aux champignons des bois  
Espadon frais au thym citronné  
Œufs brouillés au saumon fumé  
Escargots au beurre d'épinard  
Mini loumpia  
Mini quiches  
Mini pizza  
Taboulé aux herbes, filet de rouget et coulis de mangue  
Tartare de saumon  
Carpaccio de bœuf  
Scampi tomate basilic  
Ravioli frais 4 fromages  
Foie gras poêlé  
Bouchée de crevettes grises  
Saumon grillé sur une mousseline d'épinard  
Un potage au choix  
Tartare d'avocat au crabe

Ce cocktail dînatoire comprend environ 25 pièces.

### Mini sandwiches

Saumon fumé, mascarpone à la dyle  
Brie, sirop de Liège  
Coppa, parmesan

### Mini gâteaux

Tartelettes aux fruits  
Mini chou framboise  
Chocolat sacher  
Misérable  
Croute citron

Ce prix comprend la vaisselle, les tables mange debout et nappage bordeaux ou écru.

20 - 22 - 25 €

## Variantes

### 8 zakouski chauds et froids au choix

### 3 plats en réduction

Duo de cabillaud et saumon aux épinards  
ou  
St Jacques poêlées, beurre blanc citronné et champignons des bois  
ou  
Filet de sandre, tombée de poireaux, jus de crustacés  
Pintadeau aux écrevisses sur riz sauvage  
Ris de veau aux morilles  
ou  
Foie gras poêlé, réduction de vin rouge et chicons caramélisés

### 4 mini gâteaux de soirée

29 - 31 - 34 €

# *Buffets froids*

*Les Deux font le Goût*  
Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

## Buffet sandwiches

### Assortiment de mini sandwiches variés (6 pièces au choix)

Coppa, parmesan  
Terrine de volaille  
Terrine de canard à l'orange  
Brie au sirop de Liège  
Crevettes grises

Saumon fumé, mascarpone aux Herbes  
Salade de poisson, crabe ou thon  
Roastbeef, crème de moutarde  
Tartines de jambon fumé à la mozzarella  
Jambon à l'os

5 - 7 - 9,50 €

## Buffet fromages

Choix de 7 fromages, choix de pains, sirop de Liège, confitures, raisins

6 - 8 - 10 €

## Buffet campagnard

### Charcuteries, fromages et salades diverses

Jambon à l'os sur griffe (à partir de 50.00 personnes)  
Jambon fumé  
Fromages divers  
Saucisson  
Salade de poisson et salade de crabe

Terrines de canard à l'orange, terrine au foie gras  
Pains divers  
Salade de pâtes aux antipasti  
Salade de pommes de terre

10 - 12 - 15 €

## Buffet froid Saveurs d'Italie

Carpaccio de bœuf, parmesan  
Pancetta  
Porchetta  
Coppa  
Jambon italien sur griffe (à partir de 50 pers)  
et melon (en saison)

Assortiment de mini pizzas froides  
Antipasti divers :  
Anchois, olives, tomates séchées, aubergines,  
poivrons grillés, champignons,  
Artichaut, olives, ....  
Salade de pâtes fraîches

12 - 14 - 17 €

## Buffet Nordique

Saumon belle vue  
Flan de courgettes au saumon fumé  
Terrine de poissons, crème de crustacés aux 10 herbes  
Duo de scampi et de gambas (+ 1.00 €)  
Baby tomates de crevettes grises  
Poissons fumés (saumon, truite, elbot)

Roulade de saumon aux herbes  
Tartare de saumon  
Filets de rouget grillés  
Salade de poisson, de crabe  
Salade de pâtes fraîches  
Pains divers

16 - 18 - 24 €

## Buffet artisanal

Saumon frais entier  
Salade de poissons, de crabe  
Terrine de poissons  
et flan de courgettes au saumon fumé  
Terrine maison (canard fumé à l'orange, au foie gras)  
Charcuteries diverses (roast-beef, filet de volailles,  
jambon à l'os, saucisson)

Magret de canard caramélisé à l'orange  
Couronne d'agneau au thym  
Assortiment de poissons fumés (saumon, truite, elbot)  
Accompagnements divers: (carottes râpées, salade  
tomates, salade de concombre, taboulé)  
Pomme de terre et sauces diverses

20 - 22 - 25 €

# *Buffets chauds*

*Les Deux font le Goût*  
Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

## Buffet chaud

### 3 propositions au choix

Poulet fermier aux écrevisses ou à la normande  
 Veau aux champignons ou aux morilles  
 Navarin d'agneau  
 Magret de canard à la gueuze framboise  
 et au miel d'acacia  
 Poularde au vin jaune et aux morilles  
 Cochon de lait, crème de moutarde au thym  
 Civet de biche (en saison)

Véritable boulet liégeois  
 Filet de porc à la moutarde  
 Osso bucco  
 Bœuf bourguignon  
 Pintadeau aux écrevisses  
 Couronne d'agneau al pesto  
 Accompagnements divers au choix (gratins divers, riz sauvage, tagliatelles fraîches, légumes de saison)

Prix sur devis en fonction du choix

de 17 à 25 €

de 15 à 23 €

de 12 à 21 €

## Buffet de pâtes

### Antipasti

Aubergines, champignons, olives, tomates séchées,  
 artichaut, poivrons, courgettes, légumes mix, anchois

### Charcuteries italiennes

Coppa, jambon fumé, mortadelle

### Choix parmi 3 pâtes

Viandes et jambon fumé  
 Raviolis frais 4 fromage / tomate basilic  
 Tagliatelles aux deux saumons  
 Capelletti al pesto  
 Macaroni carbonara  
 Lasagne maison  
 Penne 4 fromages  
 Linguine scampi courgettes (sup 1.00 €)

avec antipasti 13 - 15 - 18 €

sans antipasti 9 - 11 - 14 €

## Buffet barbecue

### Grillade de viandes (5 choix)

Brochette de bœuf  
 Brochette de porc  
 Brochette Mix  
 Ailes de poulet  
 Entrecôte de bœuf  
 Saucisses de Campagne  
 Chipolata  
 Merguez bœuf/agneau  
 Côtelette d'agneau  
 Lard Nature  
 Filet de cochon de lait

Pomme de terre en chemise ou gratin dauphinois ou  
 tagliatelles fraîches (+ 1.00€ pour 2 choix)

+

Crudités et sauces diverses

+

Pains variés

### Sauce (3 choix)

crème de moutarde à l'ancienne; sauce estragon, sauce  
 poivre vert, champignons à l'ail, crème de champignon,  
 béarnaise, provençale

### Sauce froide

Béarnaise, mayonnaise, cocktail, curry,...

### Suppléments

Brochette de Gambas  
 Brochette de Scampi  
 Thon grillé  
 Pain saucisse pour les enfants

4 €

14 - 16 - 21 €

# *Aubettes*

*Les Deux font le Goût*  
Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

## Aubettes

### *Aubette Suisse*

Raclette, fondue savoyarde,...

### *Aubette Orientale*

Couscous + viandes diverses ( merguez, côtes d'agneau, pilons de poulet )

### *Aubette du Terroir Belge*

Cornet de frites, sauces diverses  
Boulette sauce lapin  
Waterzoi de poulet  
Salade liégeoise  
Boudin noir aux pommes  
Moules frites

### *Aubette Italienne*

Choix de pizzas ( 4 saisons, 4 fromages, anchois, lardons chèvre ... )  
Buffet de fromages italiens  
Buffet de pâtes ( cfr buffet chaud )  
Osso buco  
Veau florentine  
Roulade de veau à l'italienne

### *Aubette périgourdine*

Foie gras poêlé  
Filets de caille caramélisés

### *Aubette espagnole*

Paëlla  
Tapas divers

### *Aubette asiatique*

Poulet ou porc à l'aigre doux  
Canard laqué  
Nem's  
Mini lumpia's

### *Aubette américaine*

Assortiment de hamburgers variés

### *Aubette de dessert*

Pop corn  
Fontaine de chocolat  
Barbe à papa  
Choix de mini gâteaux  
Tartes diverses  
Chariot de glace

# Desserts

## Mini gâteaux

Profiteroles  
Javanais  
Sacher chocolat  
Mousse au chocolat  
Croûte citron ou framboise  
Tartelette chocolat  
Misérable  
Crème brûlée  
**OU**  
Pièce montée glacée (parfum au choix)  
**OU**  
Pièce montée au choix sur demande  
**OU**  
Pièce montée de profiteroles (3 goûts au choix)  
**OU**  
Verrines diverses au choix (en fonction des saisons)

5 €

*Les Deux font le Goût*

Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

# *Informations*

*Les Deux font le Goût*  
Traiteurs à domicile • Organiseurs de banquets

## Infos

Prix valables pour 100-50-10 personnes  
Prix Hors TVA (6% à emporter ou 12% et 21% pour les boissons)

Pour les enfants de moins de 12 ans, une remise de 30% est accordée.  
Un plat à prix démocratique peut être également proposé.

Ceci représente une première offre que nous pouvons adapter en fonction de vos envies et de votre budget.  
Un devis (sans engagement) peut être établi sur demande en fonction de vos choix et de votre budget.

## Services

Vaisselle comprise (sauf exception)

Mise à disposition de tables mange debout et nappage  
Possibilités de location de vaisselle, verrerie, nappage, mobilier ou chapiteaux sur demande

### Forfait service

Forfait 2h pour l'apéritif  
Forfait 3h pour le repas  
Forfait 2h pour les aubettes  
Au-delà du forfait : prix sur demande

En deçà de 50 personnes, un petit supplément sera demandé.

## Boissons

### Apéritifs

Nous vous proposons un forfait apéritif (crémant)  
+ soft (eau plate, eau pétillante, jus d'orange à partir de 6.00 € par personne)

### Vin

Forfait vins (vins rouge + vins blanc) à partir de 6.00 € par personne

### Champagne

Forfait champagne + soft à partir de 12.00 € par personne

### Café

Forfait café : 1.00 €/personne.(ou forfait)

Le prix des boissons, pour votre soirée, sera celui du brasseur. Nous ne prenons pas de droit de bouchons.  
Si vous prenez vos vins, supplément à partir de 1.50 à 2.50 €/personne pour le service.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire