

Buffet gastronomique

22€
1 pers.

- * Carpaccio de lotte, mascarpone de cerfeuil
- * Carpaccio de veau, oignons et roquette
- * Dos de saumon, pdt écrasées (verrine)
- * Filet de poulet à l'estragon (verrine)
- * Tartare de bœuf et foie gras (verrine)
- * La Saint-Jacques au caramel parfumée à l'orange
- * La tomate crevettes et scampis
- * Verrine de crudités selon le potager
- * Pommes de terre à la moutarde
- * Pennettes aux saveurs d'Italie

Glaces maison

10€
le litre

- * Vanille de Madagascar
- * Chocolat pépites * Framboise
- * Stracciatella * Lait d'amande * Cerise
- * Pistache * Chocolat blanc * Moka pépites * Nutella * Citron * Citron basilic * Passion, mangue
- * Abricot, ananas * Spéculoos * Praliné
- * Fraise * Kiwi, mandarine * Caramel beurre salé * Chocolat blanc et caramel passion * Mûre et bergamote

Sorbets

12€
le litre

- * Champagne * Vin rosé
- * Champagne pépites de framboises
- * Cointreau Amaretto * Armagnac

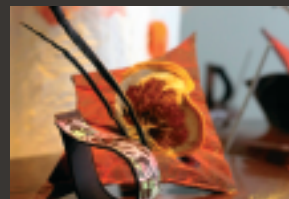
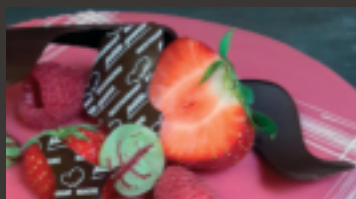
Gâteaux glacés (min. 6 personnes)

- * Le vacherin à la façon du chef: Sorbet framboise - Glace vanille - Meringue
- * L'évasion: Biscuit aux amandes - Sorbet abricot ananas - Sorbet Banane noix de coco
- * Le chocolat: Parfait chocolat pépites Glace chocolat 70% - Dacquoise aux amandes
- * L'Arabica: Parfait expresso - Glaces café du Mexique/chocolat - Dacquoise aux amandes

Gâteaux personnalisés

3,20€
1 pers.

- * L'intense
Mousse au chocolat 70% - Crèmeux Venezuela - Dacquoise aux amandes
- * Petite Gesves
Crèmeux chocolat blanc - Mousse chocolat Mousse chocolat au lait - Craquant noisettes
- * Expresso
Mousse chocolat lait expresso - Crème de café - Mousse chocolat - Biscuit café
- * Coup de cœur
Mousse chocolat - Mousse caramel beurre salé - Crèmeux vanille - Dacquoise amandes
- * Léon
Mousse chocolat lait praliné - Mousse chocolat - Crème de praliné - Craquant noisettes - Dacquoise aux amandes
- * Emile
Mousse abricot - Mousse framboise Pépites de framboises - Dacquoise amandes
- * Lily
Mousse framboise chocolat blanc - Crème de passion - Biscuit noisette



- * Le mystérieux: Sorbet framboise et pépites - Sorbet mûres bergamote - Biscuit amandes
- * Lily glacée: Glace chocolat blanc caramel passion / chocolat - Biscuit amandes
- * Rêve d'enfance: Sorbet fraise citron Glace pistache

Ballotin de pralines maison

12€
250gr



144 Chaussée de Gramptinne - 5340 Gesves
083/68.93.49 - 0485/02.51.16

Mickaël Poncelet
lapetitegesves@outlook.com

Service traiteur

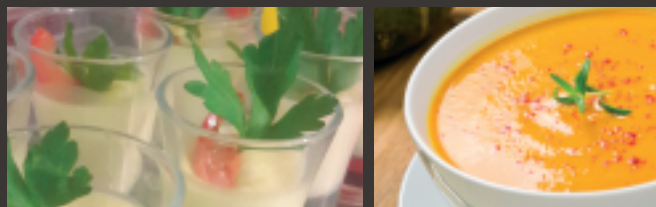


Mises en bouche en verrine

1,5€
pièce

Froid

- * Crevettes et scampis au pesto rouge
- * Durum à l'italienne
- * Tartare de bœuf à la façon du Chef
- * Crème brûlée au Camembert
- * Tartare de saumon et truite fumée
- * Scampis au pesto
- * Flan de brocolis
- * Sucette de foie gras au speculoos
- * Crémeux de tomate et carotte
- * Crème brûlée de foie gras



Potages

7€
le litre

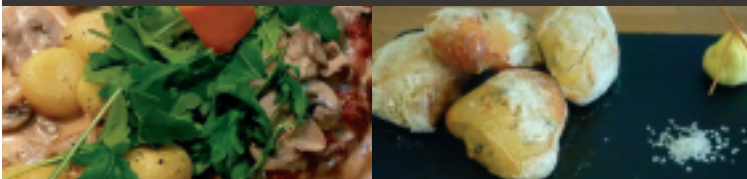
- * Cabillaud-persil
- * Potage de légumes
- * Tomate et Boursin
- * Champignons tartufata
- * Poulet au curry
- * Cerfeuil et persil
- * Petits pois lardons

Petits pains maison

3€
10 pains

2 blancs + 2 demis gris
+ 2 treize céréales
+ 2 tomates olives
+ 2 lardons oignons

Ils sont vendus en pré-cuits ou en cuits



Buffet sandwich

1,7€
pièce

- * Saumon fumé, Philadelphia ciboulette
- * Crevettes et scampis
- * Poulet curry doux
- * Jambon beurre
- * Jambon et Leerdammer
- * Canard fumé
- * Rosette de Lyon et crème de cœur de Lyon
- * Durum façon italienne
- * Coppa et Parmesan
- * Boulettes vege



Buffet campagnard

?€
pièce

- * Pilon de poulet de nos campagnes
- * Pain de viande tranchée
- * Terrine de campagne en croûte
- * Jambon cuit
- * Jambon fumé
- * Salade de chicons (œufs, lardons, oignons, mayonnaise)
- * Salade pommes de terre (moutarde, œufs, fromage, salami piquant)

Buffet fromages et charcuteries

15€
1 pers.

- * 6 sortes de fromages de la ferme de Marc & Marie Cécile Crevits
- * 5 sortes de charcuteries
- * 4 petits pains maison par personne
- * Beurre (poivre - paprika - nature)

Buffet froid (min. 6 personnes)

- * Pavé de saumon façon Belle Vue
- * Tomates mozzarella huile de basilic
- * Saumon fumé d'Ecosse et oignons rouges
- * Damier de poissons
- * Tomates crevettes et scampis
- * Galantine de volaille au pesto
- * Carpaccio de bœuf coupé main
- * Tartare de bœuf à l'huile de basilic
- * Pignons de poulet grillés de nos campagnes
- * Magret de canard fumé maison

Le buffet s'accompagne de 5 sortes de crudités selon le marché.

Féculents:

Pommes de terre, moutarde à l'ancienne.

Pennettes aux tomates séchées et à l'huile de basilic

De 6 à 50 personnes: 18€/pers.
De 51 à 75 personnes : 17,5€/pers.
De 76 à 100 personnes: 16€/pers.

Menu: Entrée + plat + dessert

Deux petits pains offerts par menu commandé.

30€
1 menu