

RESTAURATION A BORD

- Tarifs 2018 -



Place Baudouin 1er, n°2
5500 Dinant
Tel : 00 32 82 22 43 97
Fax : 00 32 82 22 64 64

www.dinant-croisieres.be

	Prix/pers
ACCUEIL CAFE-CROISSANTS Assortiment de viennoiseries, café, thé et jus d'orange	6,00€
½ PETIT PAIN GARNI OU ½ SANDWICHE	2,00€
CAFE + 1 MORCEAU DE TARTE	5,00€
FORMULES APERITIVES	
PLATEAU DE LEGUMES TAILLES, SAUCISSON & FROMAGE (sur table)	4,50€
ASSORTIMENT DE 3 MISES EN BOUCHE (2 chauds – 1 froid) Assortiment de toasts froids, macarons salés, scampi caramel curry, carpaccio de bœuf, feuilleté au fromage, mini burger, gazpacho (composition variable selon le marché)	5,50€
PRELUDE GOURMAND (1h) 4 spécialités chaudes et une spécialité froide Uniquement en combinaison avec le menu Charme ou les buffets du traiteur Paulus	11,00€
ASSIETTES FROIDES - garnies de 2 petits pains, sauces et beurre	
<u>ASSIETTE MIXTE DE PRODUITS DU TERROIR</u> (composition variable selon le marché) Assortiment de fromages fermiers de nos régions, truite fumée de nos rivières, mousse de sandre et œufs mimosa, jambon de Cobourg, bacon d'Ardennes, terrine campagnarde, rôti de porc braisé, jambon paysan, saucisson gaumais, crudités	14,00€
<u>ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE REGION</u> (composition variable selon le marché) Assortiment de fromages fermiers de nos régions, noix, raisins, confit de figes, salade	16,00€
BUFFETS	
<u>BUFFET DE SANDWICHES ET WRAPS</u> Différentes sortes de pains garnis et de wraps pré-garnis Soupe du jour : + 4,00€	11,00€
<u>BUFFET ITALIEN A VOLONTE</u> Trio de pâtes et trio de sauces, en buffet, à volonté. Pennes, tagliatelles et tortellini - sauce bolognaise, quatre fromages et scampis crème ail Gruyère, parmesan et ciabatta	15,50€

<p><u>TABLE DU TERROIR</u></p> <p>Assortiment de fromages fermiers de nos régions, truite fumée de nos rivières, mousse de Sandre et œufs mimosa, jambon de Cobourg, bacon d'Ardenne, terrine campagnarde, rôti de porc braisé, jambon paysan, saucisson gaumais, assortiment de crudités, pains et beurre.</p>	<p>22,00€</p>
<p><u>BUFFET « BABORD »</u> <i>(composition variable selon le marché)</i></p> <p>Elbot et saumon fumé Tomate crevettes Scampis frais Pêche au thon Jambon d'Ardenne et melon Terrine campagnarde Saucisson pur porc Carré de porcelet braisé Salade liégeoise Salade de riz Salade de pâtes Salade de tomates, œufs durs et oignons Cruautés du marché Assortiment de sauces et petits pains</p>	<p>25,00€</p>
<p><u>BUFFET BARBECUE « 3 viandes »</u></p> <p>Brochette de dinde Saucisse de campagne Porchetta Cruautés du marché Pommes de terre en chemise Assortiment de sauces et petits pains</p>	<p>22,00€</p>
<p><u>BUFFET BARBECUE « TERRE ET MER »</u> <i>(composition variable selon le marché)</i></p> <p>Gambas grillées Brochettes de scampis enrobées de lard fermier Saumon grillé aux herbes Brochettes de chipolata (3 sortes) Médaille de volaille grillée Filet de bœuf tranché minute, béarnaise Buffet de crudités « Tour du monde » Pommes de terre en chemise Salade italienne Salade chinoise Salade allemande Salade belge Salade grecque Salade espagnole Assortiment de sauces</p> <p>Dessert : cœur coulant au chocolat ou craquant au citron</p>	<p>32,00€</p>

<p><u>BUFFET « MELANGE DES SAVEURS » (Min 60 pers) (Traiteur Paulus)</u></p> <p><i>Exemples non exhaustifs de la composition du buffet, variable selon l'inspiration du chef :</i></p> <p>Le cœur de saumon cuit à juste température Les scampis au parfum conjugué de chocolat blanc et de curry jaune Les tomates farcies d'un espuma de crevettes grises La verrine de crémeux de sole meunière Le soufflé léger en terrine de coquilles Saint-Jacques au safran Le saumon fumé au bois de hêtre, salade d'algues Le carpaccio de bœuf à l'huile de basilic Le jambon de Parme vieilli 20 mois Le parfait de coq des Prés rôti Le pâté de campagne à la bière de Cambron, préparée à l'ancienne La tourte de canard au foie gras L'assortiment de crudités du marché, petits pains, sauces et beurre</p> <p>Dessert : La tentation gourmande aux 4 fruits rouges : Bavarois aux fraises, framboises, cassis et griottes</p>	<p>43,50€</p>
<p><u>BUFFET CHAUD ET FROID « LA TRADITION DANS L'EXCELLENCE » (Min 60 pers) (Traiteur Paulus)</u></p> <p>Entre 60 et 80 convives, nous vous demanderons de choisir 2 plats chauds maximum Au-delà de 80 convives, il s'agira des 3 plats chauds maximum</p> <p><u>En froid :</u> <i>Exemples non exhaustifs de la composition du buffet, variable selon l'inspiration du chef:</i></p> <p>Le cœur de saumon cuit à juste température Les scampis au parfum conjugué de chocolat blanc et de curry jaune Le soufflé léger en terrine de coquilles Saint-Jacques au safran Le saumon fumé au bois de hêtre, salade d'algues Le carpaccio de bœuf à l'huile de basilic Le jambon de Parme vieilli 20 mois Le pâté de campagne à la bière de Cambron, préparée à l'ancienne La tourte de canard au foie gras</p> <p>L'assortiment de crudités du marché, petits pains, sauces et beurre</p> <p><u>En chaud :</u></p> <p>Le filet de poularde, crème fermière aux cèpes de Bordeaux Le filet pur de porcelet qualité Ardenne, réduction de Mac Chouffe à la cassonade Le magret de canard caramélisé aux épices, décoction de gingembre Le dos de cabillaud au coulis de crustacés</p> <p>Les accompagnements sélectionnés par le chef cuisinier, le pain et beurre</p> <p>Dessert : La tentation gourmande aux 4 fruits rouges : Bavarois aux fraises, framboises, cassis et griottes</p>	<p>48,50€</p>

MENUS	
<p><u>MENU GOURMAND *</u></p> <p style="text-align: center;">Terrine de poisson, sauce grelette <i>ou</i> Assiette de charcuteries Ardennaises, crudités</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p>Filet de volaille braisé, sauce façon waterzooï, gratin dauphinois, fagots de légumes <i>ou</i> Roulade de top sole, sauce à l'indienne (poivron, curry, ananas) accompagné de riz</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Cœur coulant au chocolat <i>ou</i> Cœur coulant à la framboise <i>ou</i> Craquant au citron</p>	<p>2 services : 17,50€</p> <p>3 services : 22,00€</p>
<p><u>MENU PRESTIGE « Croisette » *</u></p> <p style="text-align: center;">3 zakouskis chauds et froids</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Saumon au caramel d'agrumes, salade d'herbes fraîches <i>ou</i> Carpaccio de jambon fermier, tomates séchées, copeaux de parmesan salade folle au foie gras</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Paupiette de veau sauce Normande, gratin dauphinois, légumes de saison <i>ou</i> Suprême de pintade fermière cuite à la vapeur de champagne gratin dauphinois et légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Pain perdu glacé à la couque de Dinant, sabayon à la croisette et compotée de fruits frais <i>ou</i> Moelleux chocolat au caramel beurre salé, crème battue fleurette</p> <p style="text-align: center;">*1 seul menu unique pour l'ensemble des convives</p>	<p>36,50€</p>

<p>MENU « CHARME » (Min 60 pers) (Traiteur Paulus)</p> <p>Les queues de crevettes bouquets bénies d'une soupe de homard crémée ou Le cœur de saumon royal des mers de Norvège dans un bouillon léger parfumé aux épices thaï, citronnelle et lait de coco ou Le dos de cabillaud au beurre d'orange caramélisé au parfum de poivre long</p> <p>*****</p> <p>Le magret de canard caramélisé aux épices, spéculoos couvert de chutney aux pommes et poires, décoction de gingembre ou Le filet pur de porcelet qualité Ardenne, réduction de Mac Chouffe à la cassonade ou Le filet de poularde, crème fermière aux cèpes de Bordeaux</p> <p>*****</p> <p>La tentation gourmande aux 4 fruits rouges Bavarois aux fraises, framboises, cassis et griottes</p> <p>*1 seul menu unique pour l'ensemble des convives</p>	<p>46,50€</p>
DESSERTS	
<p>Morceau de tarte</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Duo de réductions de pâtisseries (au choix: éclairs, glacés, feuilleté au chocolat)</p> <p>Bavarois aux fruits ou au chocolat</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pièce montée (par personne)</p>	<p>3,00€</p> <p>4,50€</p> <p>5,00€</p> <p>6,00€</p> <p>6,50€</p> <p>7,50€</p>
FORFAITS BOISSONS	
<p>1 verre de mousseux + 1 verre de bière ou de vin + 1 café</p> <p>1 verre de mousseux + 2 verres de bière ou de vin + ¼ d'eau + 1 café</p> <p>1 verre de mousseux + ½ bouteille de vin + ¼ d'eau + 1 café</p>	<p>9,00€</p> <p>13,50€</p> <p>16,50€</p>
<p><u>FORMULE APERITIVE (1h)</u></p> <p>Mousseux, jus d'orange, eau plate et pétillante, coca, coca light</p>	<p>8,00€</p>

Sur demande :

Plats végétariens ou certifiés hallal

Menu « Prestige » 4 services (2 entrées, un plat et un dessert)

Formules repas adaptées à votre événement

Conditions générales :

- *Tous les repas à bord s'entendent service inclus par nos soins pour un minimum de 20 personnes, sauf mention contraire*
- *Le service est adapté au menu et à la croisière pour une durée de 3h. Toute demande de prestation supplémentaire sera facturée au prix de 35€ par heure et par membre du personnel*
- *Toute commande devra être confirmée 14 jours avant l'événement par le versement d'un acompte de 50 % du total réservé*
- *L'annulation de la commande moins de 5 jours avant l'événement entraînera la perte de l'acompte*
- *Le nombre de convives devra être confirmé 10 jours ouvrables avant l'événement et ne pourra plus être diminué à partir de cette date. Si toutefois le nombre augmente, celui-ci sera pris en compte sous réserve d'acceptation du traiteur*
- *Tout menu doit être pris pour l'ensemble du groupe, sauf en cas d'intolérances alimentaires ou allergies, dont nous devons être informés au moment de la réservation pour adapter le menu.*

Conformément à la loi sur les allergènes, nous vous avertissons que toutes nos recettes peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants, ou l'un de leurs dérivés :

- *les crustacés*
- *les œufs*
- *le poisson*
- *les arachides*
- *le gluten*
- *le soja*
- *le lupin*
- *la moutarde*
- *le sésame*
- *le sulfite*
- *les mollusques*
- *le céleri*
- *les fruits à coques*
- *le lait*