

RESTAURATION A BORD

- Tarifs 2019 -



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	6,50€
½ PETIT PAIN GARNI OU ½ SANDWICHE	2,20€
CAFE + 1 MORCEAU DE TARTE	5,50€
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€
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 figues, 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€	12,00€
<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€
<u>BUFFET A VOLONTE</u> Filet de porc grillé à la moutarde + buffet de crudités et de féculents Dessert glacé : vacherin royal	20,00€

<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 : vacherin royal</p>	<p>32,00€</p>

<p><u>BUFFET L'ÉCAILLER</u></p> <p>Buffet d'huîtres et de crevettes bouquets (cuites du jour) et ½ homard belle-vue</p>	<p>PSD</p>
<p>MENUS</p>	
<p><u>MENU GOURMAND *</u></p> <p>Cassiolette de scampis Sambre & Meuse</p> <p>***</p> <p>Filet de volaille braisé à l'estragon, gratin dauphinois, légumes de saison <i>ou</i></p> <p>Roulade de sole limande farcie au pestou sur lit de petits légumes</p> <p>***</p> <p>Vacherin royal <i>ou</i></p> <p>Craquant au citron et sa meringue Italienne <i>ou</i></p> <p>Duo de Chocolat, crème anglaise</p>	<p>2 services : 18,00€</p> <p>3 services: 22,50€</p>
<p><u>MENU CHARME*</u></p> <p>Asperges avec salade d'œufs mimosa et brisure de saumon fumé, coulis d'herbes fraîches</p> <p>***</p> <p>Noisette de filet pur de porc de nos Ardennes sauce au miel d'acacia, gratin dauphinois et petits légumes <i>ou</i></p> <p>Filet de pintade sauce normande, gratin dauphinois et sa garniture de saison</p> <p>***</p> <p>Pain perdu glacé au speculoos, sabayon à la Leffe et compotée de fruits frais</p>	<p>28,00 €</p>
<p><u>MENU WALLON CIRCUIT COURT*</u></p> <p>Truite fumée de la maison Dawagne, crème battue aux herbes du jardin <i>ou</i></p> <p>Salade de Quinoa, terrine de volaille fermière et son jus de cresson</p> <p>***</p> <p>Filet de veau des Prés aux légumes oubliés <i>ou</i></p> <p>Magret de canard de la ferme de la Sauvenière, jus corsé au vinaigre de vin et miel de talus</p> <p>***</p> <p>Tartelette aux fraises revisitée (salade de fraises au citron, glace vanille et biscuit écrasé) <i>ou</i></p> <p>Biscuit meringué, chibouste au citron vert et fruits rouges</p>	<p>32,00 €</p>

<p><u>MENU PRESTIGE « Croisette » *</u></p> <p>3 zakouskis chauds et froids</p> <p>*****</p> <p>Saumon au caramel d'agrumes, salade d'herbes fraîches ou Carpaccio de jambon fermier, tomates séchées, copeaux de parmesan salade folle au foie gras</p> <p>*****</p> <p>Paupiette de veau sauce Normande, gratin dauphinois, légumes de saison ou Suprême de pintade fermière cuite à la vapeur de champagne gratin dauphinois et légumes de saison</p> <p>*****</p> <p>Pain perdu glacé à la couque de Dinant, sabayon à la croisette et compotée de fruits frais ou Moelleux chocolat au caramel beurre salé, crème battue fleurette</p> <p>*1 seul menu unique pour l'ensemble des convives</p>	<p>36,50€</p>
<p><u>WALKING DINNER</u></p> <p>Paniers de légumes croquants et sauce sur mange-debouts (zaks en supplément) Puis, service sur assiette (équipe qui passe sur plateaux) Tarte de légumes racines et magrets fumés, huile de noisettes et copeaux de foie gras Mousse de St Jacques, chips de vitelottes Sole à la fondue de poireaux et riz sauté aux légumes Tranche de bœuf béarnaise pommes allumettes Bruschetta de chèvre au miel d'acacia Craquant au citron Service en salle non compris.</p>	<p>29,00 €</p>
<p>DESSERTS</p>	
<p>Morceau de tarte Mousse au chocolat Duo de réductions de pâtisseries (au choix: éclairs, glacés, feuilleté au chocolat) Craquant au citron Vacherin royal Pièce montée (par personne) Buffet de mini desserts</p>	<p>3,50€ 4,50€ 5,00€ 4,50€ 4,50€ 7,50€ 8,50€</p>
<p>FORFAITS BOISSONS</p>	
<p>1 verre de mousseux + carafe d'eau + 1 café 1 verre de mousseux + 1 verre de bière ou de vin + 1 café 1 verre de mousseux + 2 verres de bière ou de vin + ¼ d'eau + 1 café 1 verre de mousseux + ½ bouteille de vin + ¼ d'eau + 1 café</p>	<p>6,00€ 9,00€ 13,50€ 16,50€</p>

<u>FORMULE APERITIVE</u> (1h)	8,00€
Mousseux, jus d'orange, eau plate et pétillante, coca, coca light	
<u>FORMULE OPEN BAR</u> (soirée – 1h)	6,50€
Vins, bières*, eaux et softs	
*Hors trappistes et triple carmélite	

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