

# RESTAURATION A BORD

- Tarifs 2020 -



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](http://www.dinant-croisieres.be)

	Prix/pers
<b>ACCUEIL CAFE-CROISSANTS</b> Assortiment de viennoiseries, café, thé, eaux et jus d'orange	8,00€
<b>CAFE + 1 MORCEAU DE TARTE</b>	6,00€
<b>FORMULES APERITIVES</b>	
<b>PLATEAU DE LEGUMES TAILLES, SAUCISSON &amp; FROMAGE</b> (sur table)	4,50€
<b>ASSORTIMENT DE 3 MISES EN BOUCHE</b> (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)	6,00€
<b>ASSIETTES FROIDES - garnies de 2 petits pains, sauces et beurre</b>	
<b><u>ASSIETTE MIXTE DE PRODUITS DU TERROIR</u></b> (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	14,50€
<b><u>ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE REGION</u></b> (composition variable selon le marché) Assortiment de fromages fermiers de nos régions, noix, raisins, confit de figues, salade	16,50€
<b>BUFFETS</b>	
<b><u>SANDWICHES BAR</u></b> Différentes sortes de pains garnis, sandwiches et assortiment de wraps pré-garnis Soupe du jour : + 4,00€	12,50€
<b><u>BUFFET ITALIEN</u></b> Salaisons italiennes, tartare de bœuf, brochette de jambon de parme et melon, brochette de tomate mozzarella et pesto de basilic, salade de roquette au balsamique, salade de tomates à la saveur du sud, salade de pâtes aux olives noires et tomates confites, mayonnaise au pesto, ciabatta et beurre	28,00€

<p><b><u>BUFFET A VOLONTE</u></b></p> <p>Filet de porc grillé à la moutarde + buffet de crudités et de féculents</p>	<p><b>20,50€</b></p>
<p><b><u>TABLE DU TERROIR</u></b></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'Ardennes, terrine campagnarde, rôti de porc braisé, jambon paysan, saucisson gaumais, assortiment de crudités, pains et beurre.</p>	<p><b>22,50€</b></p>
<p><b><u>BUFFET DU MONDE</u></b></p> <p>Jambon grillé, sauce moutarde Bister, salade mixte et pommes grenailles au thym, paëlla royale, choucroute alsacienne, lasagne et pâtes avec son trio de sauces (arrabiata, carbonara et pesto, tomates confites)</p>	<p><b>32,00€</b></p>
<p><b><u>BUFFET BARBECUE « 3 viandes »</u></b></p> <p>Brochette de volaille Saucisse de campagne Porchetta Crudités du marché Pommes de terre en chemise Assortiment de sauces et petits pains</p>	<p><b>23,50€</b></p>
<p><b><u>BUFFET BARBECUE « TERRE ET MER »</u></b> <i>(composition variable selon le marché)</i></p> <p>Gambas &amp; scampis grillées 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 ou craquant au citron</p>	<p><b>32,50€</b></p>

<b>MENUS</b>	
<p><b><u>MENU GOURMAND *</u></b></p> <p>Cassolette de scampis Sambre &amp; Meuse ou Filet de sole beurre blanc et petits légumes *** Filet de volaille braisé sauce Normande, accompagnement de saison ou Blanquette de veau et purée *** Vacherin royal ou Craquant au citron et sa meringue italienne</p>	<p><b>2 services : 18,50€</b></p> <p><b>3 services : 23,00€</b></p>
<p><b><u>MENU WALLON CIRCUIT COURT*</u></b></p> <p>Truite fumée de la maison Dawagne, crème battue aux herbes du jardin ou Salade de Quinoa, terrine de volaille fermière et son jus de cresson  *** Filet de veau des Prés aux légumes oubliés ou Magret de canard de la ferme de la Sauvenière, jus corsé au vinaigre de vin et miel de talus  *** Tartelette aux fraises revisitée (salade de fraises au citron, glace vanille et biscuit écrasé) ou Biscuit meringué, chibouste au citron vert et fruits rouges</p>	<p><b>32,00 €</b></p>
<p><b><u>MENU PRESTIGE « Croisette » *</u></b></p> <p>3 zakouskis chauds et froids  ***** Saumon au caramel d'agrumes, salade d'herbes fraîches ou Carpaccio de jambon fermier, tomates séchées, copeaux de parmesan salade folle au foie gras  ***** 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  ***** 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><b>37,00€</b></p>

<p><b><u>WALKING DINNER</u></b></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><b>30,00 €</b></p>
<b>DESSERTS</b>	
<p>Morceau de tarte  Mousse au chocolat  Craquant au citron  Vacherin royal  Gâteau d'anniversaire (chocolat, fruits, chantilly)  Pièce montée (par personne)  Buffet de desserts (3 par personne)</p>	<p><b>4,00€</b>  <b>4,50€</b>  <b>4,50€</b>  <b>4,50€</b>  <b>6,50€</b>  <b>7,50€</b>  <b>8,50€</b></p>
<b>FORFAITS BOISSONS</b>	
<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><b>6,00€</b>  <b>9,00€</b>  <b>13,50€</b>  <b>16,50€</b></p>
<p><b><u>FORMULE APERITIVE</u> (1h)</b></p> <p>Mousseux, jus d'orange, eau plate et pétillante, coca, coca light</p>	<p><b>8,00€</b></p>
<p><b><u>FORMULE OPEN BAR</u> (soirée – 1h)</b></p> <p>Vins, bières*, eaux et softs</p> <p>*Hors trappistes et triple carmelite</p>	<p><b>6,50€</b></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*