

# Grimod

---

TRAITEUR SINCE 1972

Être inventif, développer les plaisirs de la gastronomie  
et offrir le meilleur de la table pour vos événements et réceptions :  
Telles sont les valeurs qui nous animent depuis 1972

## Documentation Générale

Mai 2010

**Nous nous occupons de vos déjeuners et dîners  
à partir de 8 couverts.**

**Nos Prix s'entendent hors TVA :**

6% Nourriture uniquement

12 et 21% Organisation complète, boissons, personnel et matériel.

Grimod SA 9 Route de Genval 1380 Ohain Tél : 02.633.37.75 Fax : 02.633.20.48  
Mail : [grimod.traiteur@skynet.be](mailto:grimod.traiteur@skynet.be) URL : [www.grimod.com](http://www.grimod.com)  
TVA/Num entreprise : Be (0)417.234.513 Fortis : 271-0460701-80 ING : 310-0491810-09

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Les Saveurs de Patience

### **Zakouski Froids à 0.90 €/pièce (min 40 pièces):**

Spirale de saumon fumé au beurre d'épinards - Méli-mélo de truite et anguille fumées - Paupiette de jambon de Parme et melon - Concombre farci à la mousse de crabe - Coquille à la mousse de homard - Œuf de caille miroir - Mini chou farci au foie gras - Aspic de crevettes grises - Toast au caviar de truite - Pain noir au fromage blanc et fines herbes, etc...

### **Zakouski Chauds à 0.90 €/pièce (min 40 pièces):**

Mini-bouchée vaudoise - Quiche de lapin aux pruneaux - Mini croquette aux crevettes - Beignets de scampi - Nem vietnamien - Samoza au curry - Tartelette de ris de veau aux morilles - Croque Monsieur - Mini saté de poulet à l'aigre douce - Pruneau au Bacon - Fondues au parmesan - Tartelettes de petits gris à l'oseille - Croûte de fromage de chèvre et brocolis, etc...

### **Cuillères de dégustation froides à 0.95 €/pièce (min 50 pièces):**

Saladine de foie gras et magret de canard à l'huile vierge - Œufs brouillés à l'anguille fumée - Carpaccio de saumon à la crème de dill - Scampi au basilic et brunoise de tomates - Terrine de canard à la confiture d'échalotes, jambon de Parme et figues, etc...

### **Mini verrines froides à 1.10 €/pièce (min 60 pièces):**

Taboulé au persil plat, Soupe de melon glacée au Porto, Gazpacho façon "irish", Nougat de caille fumée au foie gras et poires caramélisées, Tartare de thon rouge et laitue de mer, Mini pâtisson au fromage de chèvre et herbes fines, Tartare de tomates et avocat à la coriandre, etc...

### **Mini verrines chaudes à 1.25 €/pièce (min 100 pièces):**

Emincés de poulet au curry Thaï, Scampi Nantua, Emincés de veau aux morilles, Ris de veau au porto, Filet de solettes à la vanille, etc...

#### **N.B.:**

- Prix calculés sur base de l'assortiment complet. Il n'est donc pas possible de faire une sélection dans le choix proposé.
- Les mini verrines chaudes nécessitent la prestation d'un chef de cuisine.

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Pains " Surprise " et Réductions ( prix à la pièce )

### Pains " Surprise " et Pains " Tortue " :

- |   |         |
|---|---------|
| - Pain surprise +/- 100 tartinettes charcuteries et fromage   | 70.00 € |
| - Pain surprise +/- 100 tartinettes poissons et saumon fumé   | 78.00 € |
| - Pain tortue charcuteries et fromages +/- 80 mini-sandwiches | 88.00 € |
| - Pain tortue poissons et saumon +/- 80 mini-sandwiches       | 97.00 € |

### Sandwiches, mini ciabatta et pains spéciaux :

- |  |        |
|--|--------|
| - ½ sandwich réduction garni (9 cm)  | 1.30 € |
| - ½ sandwich "moyen" garni (12 cm)   | 1.60 € |
| - Sandwich "réduction" fermé (9 cm)  | 1.30 € |
| - Sandwich "moyen" fermé (12 cm)   | 1.60 € |
| - Sandwich "Baguette" fourré (26 cm)   | 2.80 € |
| - Mini Ciabatta (nature et olives) et mini pains aux céréales (cumin, sésame, noix, multigrains, 5 céréales, levain) fourrés (6cm x 6cm) | 1.40 € |

### Garnitures " Sandwiches, pains et ciabatta" :

Saumon fumé, Salade de crabe, Fromage d'abbaye, Jambon Serrano, Rosette de Lyon, Salade de crevettes grises, Mousson de canard, Mousse de scampi, Terrine de Gibier, Mousse de jambon, Magret de canard fumé, Jambon " Ganda ", Mousse de thon, Mousse de truites, Salamis, Fromage blanc, Salade de viande, Gouda jeune, Salade de poulet/curry, Jambon de poulet, Oeufs brouillés, Jambon à l'os. **Garnitures Végétariennes :** Tomate/Mozzarella, Mousse de carottes, Aubergines grillées, Tomates séchées, Courgettes grillées, Tapenade olives noires, Tapenade olives vertes, Tapenade de tomate, Houmous.

- |  |         |
|--|---------|
| - Crudités sauce cocktail et fromage blanc aux fines herbes ( tomate "cerise", choux blanc, mini-mais, carottes, céleris, jeunes oignons, radis : pour 40 personnes)   | 68.00 € |
| - Planchettes de salaisons et fromages 750 gr ( 15 personnes ) ( Boudins blancs et noirs, Filet d'Anvers, Jambon Ganda, Filet de Dinde, Gouda Jeune, Fromage d'Orval à la Bière, Fromage "Vieux Bruges", Moutarde) | 22.00€  |

### Sucrés :

- |  |         |
|--|---------|
| - Gâteaux réduction assortis (moka, chocolat, bavarois aux fruits, mousses, tartelettes aux fruits frais, misérable, javanais, "forêt-noire", etc... ) | 1.45 €  |
| - Viennoiserie "réduction" (croissant, couque raisin, couque au chocolat)  | 0.80 €  |
| - Cake 1kg (Nature, chocolat, pommes)  | 14.50 € |
| - Tartes aux fruits (12 cvrts)   | 19.90 € |

## Nos Assiettes Froides

- |   |         |
|---|---------|
| - Assiettes froides "luxe" (détail sur demande)     | 16.00 € |
| - Assiettes froides "prestige" (détail sur demande) | 19.50 € |

N.B : Assiettes froides proposées avec petits pains et sauces de circonstance.

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Cocktail Dînatoires

**Minimum 70 personnes pour le choix complet.**

### **A) Cocktail dînatoire "Luxe" à 16.00 €/pers :**

#### **Amuses bouche dînatoires froids : 5 pièces par personne**

Blinis au caviar d'aubergines, mini tomate farcie aux petites grises, pain "polar" au saumon fumé, mousse de jambon à la truffe sur toast, galette de légumes aux graines de sésame, brochette de tomates "cerises" et Mozzarella, pomme de terre farcie aux œufs de truite et petite crème acidulée, crêpe farcie au Brie, noix et miel d'acacias, rouleau de printemps végétarien.etc...

#### **Amuses bouche dînatoires chauds : 5 pièces par personne**

Croute d'aubergines à la provençale, chausson de viande au curry de madras, croustillant de scampi et coriandre, brochette de thon et banane, mini côte d'agneau panée aux fines herbes, tartelettes de chèvre au miel et au poires, croustillant de saumon parfumé à la citronnelle, croque monsieur au fromage d'Abbaye, croquette de volaille sauce Madère, etc...

#### **Assortiment de gâteaux réductions : 2 pièces par personne**

Moka, Chocolat, Bavarois aux fruits, Mousses, Tartelettes aux fruits frais, Misérable, Javanais, "Forêt Noire", etc...

**N.B:** Les amuses bouche dînatoires ont une taille 2 à 3 fois supérieure aux zakouskis habituellement lors de cocktails "classiques".

### **B) Cocktail dînatoire "Prestige" à 19.90 €/pers :**

#### **Mini-assiettes de dégustation froides : 4 pièces par personne**

Carpaccio d'autruche à l'huile d'argan et pignons de pin grillés, cannelloni de Céleris rave et coulis d'artichaut au chèvre, Mousseline de petits pois et son jus de poivron doux, bavarois de roquette au jambon "Iberico" et copeaux de Manchego, tartare de saumon et thon rouge, carpaccio de St Jacques et foie gras à l'huile de truffes, crêpe farcie au saumon fumé et guacamole avec sauce "gravad lax", etc...

#### **Mini-assiettes de dégustation chaudes : 4 pièces par personne**

Croquette de petites grises et son coulis de crustacés, crème brûlée aux tomates séchées et parmesan, Cannelloni de homard et jus de truffes, fricassée de poularde aux cèpes, piccata de lotte au beurre rouge, escalope de foie gras aux mangues, filet de sole farci aux écrevisses et coulis d cresson, médaillon de lapereau à la bière trappiste et sirop de Liège, cabillaud en croûte de parmesan et jus de vitelotte, etc...

#### **Assortiment sucré: 2 pièces par personne**

Tiramisu, mousse aux 2 chocolats, sorbet de fruits et eau de Villée, panna cotta au miel et safran, bavarois de café au caramel salé, mousse de pommes vertes et brisures de marrons, crème brûlée à l'orange, etc...

**N.B:** Une majorité des assortiments froids et sucrés pourraient être servis sur mini buffets pour fluidifier le service.

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos entrées Froides

### Nos salades composées et méli-mélo :

- Salade de scampi, jambon Ganda et jeunes pousses, vinaigrette à la Kriek 11.00 €
- Méli-mélo de foie gras et magret de canard fumé, noisettes grillées, vinaigrette à la cerise et huile de noisettes 11.00 €
- Salade de caille fumée, chips de jambon Serrano et allumettes de céleri-rave 11.50 €
- Salade folle de homard, foie gras et magret de canard fumé vinaigrette parfumée à la truffe 15.20 €

### Nos carpaccio :

- Carpaccio de saumon à la crème acidulée et dill 7.90 €
- Carpaccio de saumon aux agrumes et baies roses 7.90 €
- Carpaccio de canette à la Leffe, copeaux de Vieux Bruges & coulis de basilic 8.90 €
- Carpaccio d'espadon aux citrons verts et gingembre râpé 8.90 €
- Carpaccio d'autruche, chips de betteraves et vinaigrette balsamique 9.50 €
- Carpaccio de foie gras, vinaigrette et gelée de Porto Rouge 12.60 €

### Nos " Tartares " :

- Tartare de saumon, concombre et fruits de la passion 8.90 €
- Tartare de dorade et crumble de noisettes 9.40 €
- Tartare de sandre et saumon sur lit de pommes et cresson 9.80 €
- Tartare de pointes vertes et blanches, coulis de Cerfeuil 12.40 €
- Tartare de coquilles Saint-Jacques à la mangue 12.40 €
- Tartare de coquilles St Jacques, foie gras et "nori" 12.90 €

### Les " Autres " :

- Saumon mariné aux écorces d'agrumes et wasabi, émincé de fenouil en lait battu 9.50 €
- Saumon mariné, jus de volaille, guacamole de poivron vert et aneth 9.90 €
- Saumon en bellevue +/- 250 gr par personne (selon poids) 10.50 €
- Timbale de rouget, aubergines et jambon "Ganda", coulis de tomates au fenouil 10.50 €
- Mille feuilles de foie gras d'oie, pommes caramélisées et boudin noir 11.90 €
- Javanais de foie gras et ris de veau et son confit de poireaux à la vanille 14.70 €

### Nos entrées végétariennes :

- Carpaccio de courgettes et sa vinaigrette aux agrumes et fines herbes 6.95 €
- Mozzarella et tomates séchées sur lit d'aubergines grillées roquette et huile vierge 6.95 €
- Tartare de légumes, chips d'aubergine au cumin et coulis de courgette et basilic 7.20 €
- Quatuor d'antipasti grillés et huile vierge " première pression " 7.20 €
- Bavarois de carottes au miel safrané et lavande 7.40 €
- Salade de roquette, tomate, parmesan et ciabatta grillé aux graines de sésame 7.40 €
- Charlotte de courgettes au chèvre et coulis de poivrons rouges 7.40 €
- Baluchons de mozzarella à la ratatouille en habit de verdure 7.50 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Entrées Chaudes

### Les Poissons et Crustacés :

- Dos de sandre rôti sur la peau à l'embeurrée de choux et sauce au Chinon 9.40 €
- Cassolette de queues de gambas sauce mousseline "langoustée " 11.20 €
- Scampi grillés au lard sur une compotée de légumes méridionaux 11.20 €
- Filets de rouget Barbet, mousseline de Provence et " petit beurre Nantais " 12.00 €
- Suprême de turbotin poché à la vanille, confit de blancs de poireaux au gingembre 12.20 €
- Scampi rôtis au panchetta, polenta à l'encre de seiche, gaufrette de courgette, brunoise de poivrons en vinaigrette 12.80 €
- Flan de St Jacques sur lit de légumes croquants et coulis d'écrevisses 13.40 €
- Gâteau de St Jacques sur fondue de poireaux et son beurre blanc 13.50 €
- Noix de St-Jacques Bretonnes à la dugléré 13.80 €
- Turbans de filets de solettes, raisins de muscat et beurre de Sauternes 14.30 €
- Noix de St Jacques gratinées au toscanello, raisins et pistaches, sauce mozzarella 15.20 €
- Cassolette de turbot, solette et langoustine aux petits légumes à l'infusion de safran 18.90 €
- Brochette de homard (1/2 homard de 600gr), magret fumé et ananas 20.50 €

### Les " Ravioles " :

- Ravioles au chèvre doux, pommes vertes, noix et coulis de bleu d'Auvergne 8.50 €
- Ravioles de scampi et coriandre et sauce bisquée 13.00 €
- Ravioles de homard sur nage de petits légumes au fumet de crustacés à la badiane 14.00 €
- Ravioles de foie gras de canard et sauce parfumée à la truffe 14.00 €

### Les " Autres " :

- Foie gras poêlé sur gaufre de Bruxelles et coulis de fruits rouges 17.10 €
- Tonnelet de pâtes fraîches, ris de veau et écrevisses 19.70 €

### Les entrées végétariennes :

- Ravioles d'aubergines et chèvre frais, Beurre de tomates et basilic 8.00 €
- Petit choux chauds à la purée de champignons 8.00 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Plats Principaux

**N.B :** Tous nos plats principaux sont proposés avec une garniture variée en fonction des saisons et "associations" de saveurs.

### Nos Volailles

- Jambonnette de Volaille de Bresse farcie aux noix et raisins, Sauce au Calvados	10.00 €
- Suprême de Coucou de Malines au spéculoos, sauce à la bière de Rochefort	11.00 €
- Caille laquée sur dés de pain d'épice, mélange de shiitake et zestes de limes confit	12.00 €
- Tournedos de dinde au jambon d'Ardenne, asperges vertes et beurre d'orange	12.00 €
- Suprême de pintadeau flambé au Calvados, pommes vertes caramélisées	14.20 €
- Croustillant de Volaille de Bresse et foie gras d'oie, sauce aux morilles	14.40 €
- Magret de canard aux poires et poivre, tatin de chicons à la violette	14.60 €
- Magret de canard farci aux pruneaux, coulis de Porto et petite jardinière	14.85 €
- Aiguillettes de caneton rôti au miel et vinaigre de Xérès, garniture de mangues fraîches et crêpes de riz au gingembre	17.00 €
- ½ Poussin farci aux ris de veau, sauce aux morilles	18.30 €
- Poitrine de pigeonneau d'Anjou en croûte de pistaches	29.00 €

### Nos Viandes

- Filet de porcelet cuit à basse température au miel et à la cannelle	12.50 €
- Tournedos de porcelet en croûte de parmesan, sauce "miel et thym" citronnée	13.50 €
- Tournedos de lapereau au thym frais, déclinaison de pois, réduction de Moscato	17.20 €
- Carré d'agneau en croûte d'herbes et Parmesan, coulis de persil plat	17.50 €
- Filet pur de bœuf en croûtes d'aromates et sauce "Madère"	19.00 €
- Tournedos Irlandais à "la Bordelaise" et pommes en gratin de chèvre chaud	19.50 €
- Croustillant d'agneau et pleurotes, gratin Dauphinois et jus de thym	19.80 €
- Tournedos de lapereau farci aux ris de veau, sauce périgourdine	20.00 €
- Tournedos de veau poêlé, jardinière de légumes et sauce aux morilles	26.50 €
- Noix de ris de veau aux langoustines, épinards en branches & Infusion de curry doux	27.30 €
- Filet pur de bœuf façon " Rossini "	29.50 €

### Nos Poissons et crustacés

- Filet de saumon grillé en "croûte de sésame", purée de pommes de terre à l'ancienne	12.00 €
- Dos de bar juste saisi à l'origan frais, poireaux fondants à la vanille	15.95 €
- Dos de cabillaud au lard et persil sur lit de chicons braisés	15.95 €
- Filets de Rouget Barbet sur compote de fenouil et beurre de chablis	15.95 €
- Rouget Barbet sur lit de purée de chou de Milan et sauce au safran	15.95 €
- Duo de sandre et de scampi au riz et curry doux	18.40 €
- Selle de lotte rôtie au cidre bouché, pommes caramélisées	22.80 €
- Turbot en croûte d'amandes et beurre aux fruits de la passion	23.00 €
- Saint Pierre poêlé aux pavots, parmesan et tomates séchées sur lit de tagliatelles	25.70 €
- Filets de sole aux truffes sur traîne de légumes croquants	30.00 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Douceurs et Frvolités

### Nos Classiques :

- Mousse au chocolat du chef	3.20 €
- Crème brûlée à la vanille	4.20 €
- Mousse au chocolat blanc et son tartare de fruits exotique	4.40 €
- Carpaccio de poire à la vanille, menthe fraîche et coulis de chocolat noir	4.60 €
- Charlotte aux poires et chocolat, crème anglaise	5.00 €
- Fondant de chocolat, chips d'oranges et granité	5.50 €
- Gratin de pommes au calvados	5.50 €
- Profiteroles à la crème "pâtissière" et chocolat chaud	5.50 €
- Pièce montée en gâteau (fruits ou chocolat au choix : Min 40 cvrts)	6.40 €
- Conquistador au chocolat blanc	6.50 €
- Mille-feuilles aux fruits exotiques, crème mascarpone à l'huile d'olive	6.70 €

### Nos " Glacées " :

- Nougat glacé au coulis d'abricot (ou mangue)	4.80 €
- Ananas rôti au poivre de chechuan, glace au fromage blanc	5.40 €
- Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud	5.90 €
- Gratin de poires aux amandes et glace au spéculoos	5.90 €
- Pièce montée glacée (en vacherin : Min 50 cvrts)	6.50 €
- Tulipe d'amandes, duo de sorbets et leurs fruits correspondants	6.50 €
- Carpaccio de mangue, gingembre confit et son sorbet au saké	7.00 €
- Dessert léger au chocolat noir, biscuit tendre au sésame et son sorbet menthe	7.00 €
- Sorbet de pommes et Céleris et son eau de Villée au Céleris	7.70 €

### Buffet de desserts à 6.00 € par personne (Min 70 pers pour le choix complet)

Mousse au chocolat, Salade de fruits frais, Bavarois aux fruits exotiques et coulis de framboise, Flan au caramel, Tiramisu, Biscuit roulé au chocolat, Charlotte aux poires et chocolat.

### Buffet de desserts à 8.00 € par personne (Min 70 pers pour le choix complet)

Mousse aux 2 chocolats, Salade de fruits frais, Profiteroles à la crème pâtissière et chocolat chaud, Bavarois aux fruits rouges et coulis de framboise, Gâteau Forêt Noire, Javanais, Crèmes brûlées à la vanille.

### Divers :

- Petits pains et beurre	1.50 €
- Mignardises	1.50 €
- Assiette de fromages " affinés " Belges et Français	8.50 €
- Buffet de fromages " affinés " Belges et Français (min 30 cvrts)	11.00 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Suggestions Printemps/Eté 2010

### Nos entrées froides :

- Salade de melon, concombre et tomate	6.40 €
- Tartare de courgettes au blé, pignon de pin, huile de noisettes et menthe fraîche	7.20 €
- Mille feuilles de tomate, artichaut, Jambon Serrano et mozzarella, coulis de tomates	8.20 €
- Tartare de saumon et son taboulé de coriandre frais, quenelle à la ricotta et roquette	9.80 €
- Mélimélo d'aubergines grillées, mozzarella "di buffla" et jambon de Parme	10.50 €
- Tartare de Bœuf aux saveurs de coriandre et gingembre	10.50 €
- Carpaccio de tomates et scampi	11.00 €
- Tartare de magret fumé au poivre de tasmanie accompagné de nems au fenouil et coriandre	11.50 €
- Duo de foie gras et leurs garnitures	11.50 €
- Carpaccio de cabillaud, vinaigrette au citron vert et chips de spek	12.00 €
- Demi-homard (600 gr) en Belle vue et ses garnitures de circonstance	18.50 €

### Nos Entrées Chaudes :

- Asperges de Malines " à la Flamande "	11.00 €
- Les asperges vertes tièdes aux 2 huiles, croquant de Parmesan	11.00 €
- Cassolette de scampis sur julienne de légumes et jus de Pastis	11.20 €
- Le duo d'asperges et sabayon de cerfeuil	11.50 €
- Raviolis au crabe royal et aux carottes	12.60 €
- Rouget barbet sur lit de purée de chou de milan et sauce au safran	12.60 €
- Pointes de Nice rôties, queues de scampi au parmesan et olives noires	14.60 €
- Croustade de ris de veau aux morilles	14.60 €
- Escalopes de foie d'oie sauté à la rhubarbe	17.10 €
- Asperges de Malines et son sabayon de Cerfeuil	18.00 €
- Croustillant de homard aux petits légumes croquants et beurre de corail	18.50 €
- Cassolette de St Jacques aux pointes vertes et jeunes poireaux	19.60 €
- Corolle de St Jacques aux pointes vertes et mousseline de crustacés	19.60 €
- Duo de fleurs de courgettes farcies à la mousse de homard, coulis d'écrevisses	20.20 €
- Demi homard (600 gr) gratiné et son beurre d'estragon	21.50 €

### Plats de Résistance:

#### Nos viandes

- Filet pur de porc rôti, petite jardinière et sauce aux morilles	14.50 €
- Gigotin d'agneau en persillade d'herbes fines, gratin de céleris	17.60 €
- Croustillant d'agneau au romarin, petite jardinière et jus de thym	22.00 €
- Couronne d'agneau aux légumes de printemps et purée de vitelottes	27.50 €
- Ris de veau aux asperges de malines et beurre de champagne	31.50 €
- Râble de lapereau et homard aux parfums conjugués, pleurotes et pois gourmands	33.00 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Suggestions Printemps/Eté 2010 (suite)

### **Nos poissons et crustacés**

- Filet de flétan en croute d'herbes et parmesan, parmentier de ciboulette, tombée de légumes	12.80 €
- Filet de dorade à la tapenade sur lit de pâtes fraîches et basilic	13.40 €
- Curry vert de solettes et langoustines à la mangue fraîche	15.20 €
- Dorade royale grillée, polenta au romarin et sauce au pistou	15.20 €
- Duo de solettes poêlées sur lit de jeunes poireaux et son beurre blanc vanillé	15.20 €
- Filet de Barbue sur purée de pommes de terre à l'huile vierge, tapenade d'olives noires et tomates séchées	15.20 €
- Filets de rougets au fenouil et endives à l'orange	15.50 €
- Dos de Cabillaud rôti sur lit de chicons braisés et beurre d'orange	15.95 €
- Espadon grillé sur lit de pâtes fraîches, beurre de tomates et basilic	17.10 €
- Crumble printanier de Dorade au basilic et fèves	17.20 €
- Pavé de cabillaud enrubanné de lard fumé et duo de pointes vertes et blanches	18.50 €
- Sandre aux pleurotes et sa purée de « bintjes » à l'huile d'olive	21.90 €
- Bar rôti sur tatin de chicons et vitelottes, coulis de cerfeuil	22.00 €
- Dos de cabillaud en croute d'herbes de Provence, jus de veau et morilles	22.50 €
- Dos de lotte, vapeur d'asperges vertes et blanches sauce aux parfums asiatiques	25.20 €
- Homard entier (500 gr) rôti aux fines herbes, beurre de corail et riz parfumé	32.50 €

### **Nos Desserts :**

- Mousse de mascarpone au café et chocolat sous tuile croquante	5.40 €
- Duo de Bavaois aux fruits et coulis de framboises	4.40 €
- Bavaois de fruits de la passion et son coulis de mangue	4.60 €
- Mousse de mascarpone au café et chocolat sous tuile croquante	5.40 €
- Fraises de Wépion aux saveurs balsamiques et mascarpone ( en saison )	6.00 €
- Fraises sautées au poivre et vinaigre balsamique, crème vanille	6.00 €
- Parfait glacé au chocolat et sa petite crème anglaise	6.40 €
- Pain doré à l'ananas confit et sa crème au massepain	6.40 €
- Marquise au chocolat et pistaches, coulis à l'orange	6.50 €
- Le croustillant chocolat au caramel d'orange	6.50 €
- Soupe de figes au thé de fruits ( de juin à octobre)	6.60 €
- Soupe de melon au Porto blanc, framboises et menthe fraîche	6.60 €
- Soupe de fruits exotiques, sorbet au coco et Vodka	6.60 €
- Vacherin glacé aux calissons	6.60 €
- Assiette gourmande de 5 délices	7.70 €
- Assortiment de fruits des bois sur lit de mousse au chocolat blanc	7.70 €
- Carpaccio de figes et vinaigrette de raisins ( de juin à octobre)	7.70 €
- Salade de fruits des bois, glace vanille et coulis de fruits rouges (en saison)	7.70 €
- Sorbet de Nectarines à l'Earl Gray (en saison de juin à juillet)	7.70 €
- Salade fruits frais de saison et coulis de framboises	7.90 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Buffets Froids (Min 20 cvrts)

### **Le Buffet campagnard à 17.00 €/pers :**

Chiffonnade de jambon d'Ardennes et melon, Carré de porcelet laqué aux ananas caramélisés, Terrine de Gibier et sa confiture de chicon à la Kriek, Emincés de volaille aux curry et pommes vertes, Mousson de canard au porto, Emincés de tomates mozzarella à l'huile vierge et basilic, Gâteau de lapereau aux pruneaux, Suprême de poularde aux champignons, Roue de Brie de Maux.

### **Buffet n° 1 à 21.00 €/pers**

- Carpaccio de saumon au dill
- Terrine de poissons Arlequin
- Tomate farcie au thon
- Oeuf farci verdurette
- Carré de porcelet à l'estragon
- Terrine à la bière d'Orval
- Jambon d'Ardennes et kiwi
- Roulade de Dinde aux pistaches
- Emincés de tomates et mozzarella
- Mousson de canard au Porto

### **Buffet Italien n° 2 à 24.00 €/pers**

- Vitello al tonato
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Cake aux olives et pancetta
- Chiffonnade de Bresaola et huile vierge
- Mortadelle au mascarpone, vinaigre balsamique
- Jambon de Parme et melon
- Salade de pâtes au pesto et aubergine
- Antipasto de légumes grillés
- Salade de roquette et pignons de pin grillés
- Tomates et Mozzarella di Buffala
- Mini ciabatta ( nature et olives)huile et vinaigre

### **Buffet n° 3 à 26.50 €/pers**

- Spirale de sole aux épinards
- Tartare de saumon et Sandre sur lit de Pommes et cresson
- Tomates farcies aux petites grises
- Terrine de Bison aux abricots
- Oeuf farci au caviar de truite
- Mesclun au magret fumé
- Chaud-froid de pintadeau à l'orange
- Gigotin d'agneau glacé à la menthe
- Jambon Serrano aux figues
- Carpaccio de bœuf, parmesan et huile de truffes.

### **Buffet n° 4 à 43.00 €/pers**

- ½ homard en Belle-vue
- Duo de foie gras et sa confiture d'oignons à l'orange
- Tartare de thon rouge, avocat et pignon de pin grillés
- Oeuf farci au caviar de truite
- Terrine de langoustines aux poivrons
- Suprême de poussin farci aux légumes et aux noix
- Charlotte d'agneau aux courgettes
- Galantine de volaille de Bresse truffée aux morilles.

### **Accompagnements de nos buffets froids ( Sauf N°2 ):**

Assortiment de concombres, haricots, carottes à l'orange, tomates et oignons, laitue et pignons de pin, céleris et raison sec, choux à l'aigre doux, taboulé oriental, pâtes à l'Italienne, pommes de terres et lardons, vinaigrette, sauces curry, mayonnaise, et cocktail, mini ciabatta et petits pains aux céréales.

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Buffets " Mixtes " (Min 30 cvrts)

**N.B : Formule nécessitant personnel et matériel adéquat.**

### **Accompagnements communs à tous nos buffets mixtes :**

Assortiment de concombres, haricots, carottes à l'orange, tomates et oignons, laitue et pignons de pin, céleris et raisins sec, choux à l'aigre doux, taboulé oriental, pâtes à l'Italienne, pommes de terres et lardons, vinaigrette, sauces curry, mayonnaise, cocktail, mini ciabatta et petits pains aux céréales.

### **Buffet 5 à 25.00 €/pers**

#### **Froid :**

- Tartare de saumon sur lit de pommes et cresson
- Pamplemousse au crabe
- Tomate et fond d'artichaut ostendais
- Jambon d'Ardenne et kiwi
- Rôti de porc à l'estragon
- Terrine de lapin à la bière de Ciney

#### **Chaud :**

- Filet de porcelet aux champignons des bois, sauce au Porto.
- Blanc de dindonneau aux raisins de Muscat, pommes croquignoles

### **Buffet 7 "Belge" à 28.50 €/pers :**

#### **- Buffet " Ostende "**

- Tomates aux petites grises
- méli-mélo de truites et anguilles fumées
- Tartare de Sandre et Saumon
- Oeuf farci verdurette

#### **- Buffet " St Hubert "**

- Jambon de Recogne
- Terrine à la bière d'Orval
- Boudin de Liège
- Fromage de Chimay à la Bière

#### **- Buffet de plats chauds " du Terroir "**

- Waterzoï de volaille à la gantoise
- Filet de porcelet à la liégeoise
- Pommes nature et sautées

### **Buffet 6 à 30.00 €/pers**

#### **Froid :**

- Saumon fumé et mariné
- Chaud-froid de Sandre au Noilly
- Tomate et avocat à l'ostendaise
- Carpaccio de bœuf et huile vierge
- Jambon de Parme et melon
- Paupiette de veau Lucullus
- Pintadeau à l'orange

#### **Chaud :**

- Aiguillettes de caneton au miel et vinaigre de Xérès, garniture de mangues
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, gâteau de couscous à la menthe.

### **Buffet 8 " exotique " à 28.00 €/pers**

#### **Froid :**

- Carpaccio d'espadon de Dakar
- Pamplemousse au crabe
- Antipasti de légumes grillés
- Emincé de volaille à la citronnelle
- Jambon de Parme et melon d'Israël
- Salade de bœuf à l'orientale
- Pâté de poulet à la menthe
- Riz cantonais

#### **Chaud :**

- Mignons de porc l'aigre douce
- Emincés de poulet curry/coconut
- Riz parfumé au Jasmin
- Ragoût de patate douce au cumin

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Barbecues (Min 20 cvrts)

### **Accompagnements communs à tous nos barbecues:**

Assortiment de concombres, haricots, carottes à l'orange, tomates et oignons, laitue et pignons de pin, céleris et raisin sec, choux à l'aigre doux, taboulé oriental, pâtes à l'Italienne, pommes de terres et lardons, vinaigrette, sauces curry, mayonnaise, et cocktail, mini ciabatta et petits pains aux céréales.

### **Barbecue à 16.50 € par personne**

- Saucisses "de Campagne" diverses.
- Mergez
- Blancs de volaille marinés au paprika
- Brochettes de Porc et de Dinde
- Pommes de terre en robe des champs
- Riz Créole
- Beurre à l'ail et fines herbes
- Crème fraîche à l'estragon
- Pains divers

### **Barbecue à 21.00 € par personne**

- Côtes d'agneau au romarin
- Brochettes de bœuf et poivrons doux
- Brochette de chipolata et mergez
- Blancs de volaille marinés au paprika
- Pommes de terre en robe des champs
- Riz Créole
- Beurre à l'ail et fines herbes
- Crème fraîche à l'estragon
- Pains divers

### **Barbecue à 27.00 € par personne**

- Dos de cabillaud en papillote
- Brochettes de scampi
- Darne de saumon au dill
- Côtes d'agneau au romarin
- Brochettes de Bœuf et poivrons doux
- Blancs de volaille marinés au paprika
- Pommes de terre en robe des champs
- Riz Créole
- Beurre à l'ail et fines herbes
- Crème fraîche à l'estragon
- Pains divers

### **Buffet d'entrées avec supplément de 11.00 € par personne**

- Saumon fumé de Norvège
- Tomate farcie de petites grises
- Hure de poissons et crustacés
- Terrine de St Pierre aux algues
- Jambon de Parme et melon
- Salade de bœuf aux épices et coriandre

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Notre Matériel

### Introduction :

Les prix communiqués comprennent un retour sale du linge de table mais un retour propre du matériel de table (verrerie, porcelaine et couverts). Si vous désirez rendre ce matériel sale, un supplément de **40 %** vous sera réclamé sur le coût global de la location " matériel ".

### Nos Forfaits " Tout compris " :

### Prix par pers

- Complet de cocktail et cocktail dînatoire sans assiettes	2.50 € *
- Complet de cocktail dînatoire avec mini-assiettes de dégustation	3.50 € *
- Complet de "Walking diner" avec buffets et tables hautes	4.50 € *
- Complet de dîner assis avec chaises dorées pliantes	8.00 €
- Complet de dîner assis avec chaises houssées "vanille"	10.00 €

\*: Forfaits comprenant les tables hautes avec nœuds et napperons de couleur + Légère décoration florale: 1 table haute par 8 personnes en "Walking Diner" et 1 table haute par 20 personnes en cocktail (classique ou dînatoire)

### Transports et Véhicules :

Sur devis en fonction de l'éloignement et de l'éventuelle main d'œuvre à fournir sur place.

### Notre Matériel de table " à la Pièce "

Verres	0.20 €	Tables buffet 2 x 2 m	6.00 €
Couverts	0.20 €	Table rondes (1.2/ 1.5/1.8)	5.00 €
Assiettes	0.25 €	Table américaine (1.8 x 0.8)	5.00 €
Porte manteaux	20.00 €	Table de service (1.2 x 0.8)	3.50 €
Paravents 2.50 m	12.00 €	<b><u>Linge de table :</u></b>	
Percolateur	15.00 €	Housse "mange debout"	9.00 €
Plats et plateaux	3.00 €	Housse de chaise	4.00 €
Service à café	1.00 €	Nappes damassées (3 x 3)	10.00 €
Candélabre 3 Br	5.00 €	Nappe (2.2 x 1.8)	5.00 €
Chandelier géant	15.00 €	Nappe (2.2 x 2.2)	6.00 €
Bac à glacer	2.00 €	Nappe (2.7 x 1.8)	6.00 €
Glaçons	5.00 €	Nappe (1.5 x 1.5)	4.00 €
Chaise pliante	1.50 €	Nappe (1.2 x 1.2)	3.00 €
Chaise jardin	1.00 €	Molletons	1.50 €
Bains Marie	12.00 €	Serviettes	0.50 €
Parasol + Pied	12.00 €	Table haute nappée jusqu'au sol avec napperon et nœud de couleur :	18.00 €

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Le Personnel

### Introduction :

Nous travaillons exclusivement avec l'Union professionnelle des serveurs indépendants dont nous respectons les tarifs.

Nous majorons de 1.00 €/heure le tarif officiel pour assumer nos frais administratifs de gestion/réservation/facturation. Nous n'avons donc pas de bénéfices sur ces prestations et nous n'avons donc aucuns intérêts à surestimer leurs coûts.

Nos estimations " personnel " sont donc objectives par rapport aux nombres de convives annoncés, à la qualité de service nécessaire à votre pleine satisfaction ainsi qu'à la réputation de notre maison.

- Serveur :	<b>22.50 € / heure</b>
- Fille d'office ( Plonge et aide cuisine ):	<b>21.50 € / heure</b>
- Maître d'hôtel	<b>26.00 € / heure</b>
- Chef de cuisine :	<b>26.00 € / heure</b>
- Maître de Cérémonie en habit	<b>30.00 € / heure</b>
- Hôtesse/Vestiariste/Dames de cour	<b>22.50 € / heure</b>
- Parking Boy	<b>22.50 € / heure</b>

### Repas du personnel : (par membre du personnel)

- Cocktail : 5.00 €
- Repas : 7.50 €

### Tarif dimanche et jours fériés : + 2.50 € par heure

Tenues disponibles: Smoking ou " Tabliers Grimod "

### Déplacement du personnel :

Pour les prestations hors Bruxelles " 19 communes " et dans un rayon de 40 km à partir du centre, il est compté une heure en plus de la prestation sur place à titre de déplacement.

Pour les prestations en province, sont également comptés les frais de déplacement à raison de **0.50 € le kilomètre** " départ centre ". (1 véhicule = 4 hommes)

# GrimoD

TRAITEUR SINCE 1972

## Nos Boissons

### **Nos Bulles :**

### **Prix par bouteille**

- |  |         |
|--|---------|
| - Méthode champenoise brut " Vincent Edouard Poirier " | 13.70 € |
| - Champagne Christian Senez " Carte Blanche " brut     | 29.15 € |
| - Champagne Deutz Classic brut                         | 40.00 € |

### **Nos vins blancs :**

- |   |         |
|---|---------|
| - Les bateaux 2009 Pays d'Oc Terret- Sauvignon                  | 9.15 €  |
| - Château La Rose Bellevue 2008, 1 <sup>ère</sup> Côte de Blaye | 11.00 € |
| - Couvent des Jacobins 2008 Bourgogne                           | 23.20 € |
| - Pinot Gris Léon Beyer 2008 AAC                                | 23.95 € |
| - Sancerre "Le Chant du Merle" 2008                             | 25.60 € |

### **Nos vins rouges :**

- |  |         |
|--|---------|
| - Les bateaux 2009 Pays d'Oc Merlot                  | 9.15 €  |
| - Château Panchille 2007 Bordeaux Supérieur          | 13.85 € |
| - Château de Musset 2003 Montagne St Emilion         | 19.25 € |
| - Château Paveil de Luze 2004 Margaux Cru Bourgeois  | 33.50 € |
| - Côtes de Beaune Villages Bouchard Père & Fils 2007 | 34.30 € |

### **Alcool et Bières:**

- |   |          |
|---|----------|
| - Whisky JB/Vodka Smirnoff/Gin Gordon's/ Bacardi Rhum 70 cl | 24.00 €  |
| - Bière Jupiler      bouteille 25 cl                        | 1.20 €   |
| fût de 30 Litres  | 135.00 € |
| - Bière blanche      bouteille 25 cl                        | 1.30 €   |
| fût de 30 Litres  | 155.00 € |
| - Bière Leffe blonde et/ou brune                            | 1.50 €   |

### **Soft Drink :**

- |   |            |
|---|------------|
| - Coca-Cola 100 cl                        | 2.95 €     |
| - Jus d'oranges "pulpe" 100 cl            | 3.90 €     |
| - Jus de pamplemousses "pulpe" 100 cl     | 3.90 €     |
| - Jus de tomates 100 cl                   | 3.80 €     |
| - Eaux plate et gazeuse 100 cl            | 2.50 €     |
| - Jus d'oranges/pamplemousse Frais 100 cl | 10.00 €    |
| - Schweppes Tonic 25 cl                   | 1.15 €     |
| - Schweppes Bitter Lemon 25 cl            | 1.15 €     |
| - Red Bull 25 cl                          | 2.00 €     |
| - Eau de Spa plate 30 cl pvc (séminaires) | 0.95 €     |
| - Café (comprenant lait et sucre)         | 0.95€/pers |