



3 BUFFETS BARBECUE DU SOLEIL DANS VOS MENUS En toute occasion

*Assortiment de viandes & poissons marinés, cuits au grill,
choix de 5 salades cuites ou crues selon vos envies, vinaigrettes créatives.*

BBQ D'INSPIRATION 1

35 €/pers

AU GRILL,

Fricassée de Calamars, persil, citron
Petits Keftas d'agneau à la menthe fraîche
Soudjouks & Makanek, petites saucisses libanaises
Gambas Black Tiger marinées au citron vert
Brochettes de Magret de canard aux 5 épices chinoises

ASSORTIMENT DE SALADES,

Fresh Savoury Salad
(Concombre, avocat, surimi, tomates)
Les carottes cuites à la marocaine, au cumin, citron
Riz cantonnais aux crevettes
Shop suey de légumes aux shiitakés
Salade Fatouche
(romaine, croûton de pain, radis, concombre)

*

*Sauce Yaourt menthe, Sauce Curry, Ketchup,
Vinaigrettes, Condiments, Pain*

*Buffet dressé par nos soins, nappages buffet, assiettes, couverts
et mini serviettes compris. Pour un minimum de 30 personnes,
présence d'un chef et le service selon besoin.*



BBQ D'INSPIRATION 2

37 €/pers

AU GRILL,

Pavés de saumon laqués au soja, sésame wasabi
Les gambas Black Tiger marinées au citron vert
Brochettes de Volaille simplement grillées
Côtelettes d'agneau
Beef Burgers

ASSORTIMENT DE SALADES,

Taboulé libanais Quinoa-Boulgour aux herbes fraîches et citron
Salade de pastèque, feta, poivrons, olives noires
Brochettes de pommes de terre et légumes du Sud
Salade aux Trois poivrons grillés, façon Méchouia
Salade de pâtes perlées au pesto de roquette, mozzarella

*

*Maquée du Brabant aux radis, ciboulette
Sauce Mayo-Soja, Pesto vert aux herbes fraîches
& condiments, Pain*

BBQ D'INSPIRATION 3

37 €/pers

AU GRILL,

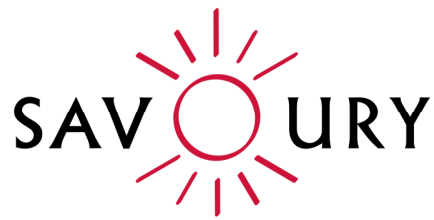
Satés de Bœuf mariné au soja, miel, gingembre
Aiguillettes de Volaille simplement grillées au Tandouri
Calamars marinés
Merguez aux épices douces
Brochettes de scampis

ASSORTIMENT DE SALADES,

Tagliatelles de courgettes au quinoa soufflé, feta, vinaigrette
Brunoise de légumes croquants
Nouilles sautées aux légumes
Pomme de terre et légumes du Sud, romarin, gros sel
Salade du Berger, concombres, tomates, feta

*

*Oignons frits, Sauce Tartare allégée, Rougaille de tomate, épicée au gingembre, coriandre
Vinaigrettes, Pain*



ENVIE DE CHOISIR VOS ACCOMPAGNEMENTS ?

SALADES CUITES ET CRUES

So Veggie

Coleslaw japonais

Tartare de pomme verte, céleri, mangue

Tartare de tomates au pesto, billes de mozzarella, roquette

Salade d'épeautre aux petits pois, feta

Salade de tofu grillé, pousses de soja et d'épinards, vinaigrette Teriyaki

Salade croquante aux asperges vertes, haricots, céleri, vinaigrette au miel (saison)

Sushi Salad (riz sushi, saumon, avocat, concombre)

Shushi Salad (riz sushi, thon rouge, omelette, sésame)

Sushi Salad (riz sushi, scampis, légumes, nori)

Salade de penne rigate au pesto rouge, olives noires et basilic frais

Salade de pâtes grecques safranées aux légumes

Salade de légumes du Soleil grillés, herbes de Provence

Salade forestière aux haricots verts, champignons, bleu d'Auvergne, noix

Mille & Une Salades d'Orient

Salade Méchouia aux Trois poivrons grillés

Salade du Berger, concombres, tomates, feta

Taboulé libanais aux herbes fraîches, boulgour, citron

Taboulé moelleux au couscous, raisins de Corinthe, menthe fraîche

Salade de concombres au yaourt, écorce d'orange

Salade Fatouche (romaine, croûton de pain, radis, concombre)

Carottes cuites à la marocaine (cumin et coriandre)

Caviar de carottes à la tunisienne, câpres et thon

Zaalouk d'aubergines

Salade de légumes du Soleil grillés, neige de feta

Houmous au poivre noir, huile de sésame

Labné- Yaourt velouté à la menthe

Salade de pois chiche aux tomates confites

Salade de lentilles vertes à la marocaine

Salade de chicons crus à l'orange et menthe