

CREATIVE WORLD TRAITEUR

Découvrez les Mille et Saveurs de notre carte.

LA CARTE

(2021)

COCKTAILS

Des étapes apéritives en bouchées, cuillères ou dégustations soigneusement présentées sur plateaux, accompagnées de rafraîchissements effervescents ou fruités. Nos tapas et autres zakouskis froids peuvent également vous être livrés au bureau ou à domicile.

A SIROTER

Notre sélection de softs apporte peps et douceur en complément de nos vins et champagnes.

Nos sélections sans alcool

Pina Colada sans alcool, SO SAVOURY ☺
Mojito sans alcool (bulles, menthe, citron vert...)
Sirop de ma passion
Smoothie au thé vert Matcha (sans lactose)
Red Smoothie (fruits rouges)
Green Smoothie (poire, menthe, kiwi)
Carabbian Smoothie (ananas, mangue, orange)
Planteur aux fruits
Citronnade maison au gingembre
Thé glacé à la menthe fraîche SO SAVOURY ☺
Jus d'orange frais

Bulles festives

Cava RIGOL, Brut
Mojito au Cava
Half & half (100% Bruxellois)
Champagne Taittinger Brut

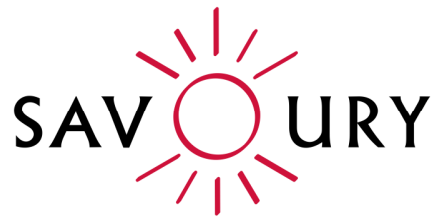
A GRIGNOTER

Pour un cocktail simple et convivial, nos bocaux de tapenade et plateau de tapas présentés sur tables hautes régaleront vos convives.

Tapas & Tartinades,

Accompagnés de Bruschettas, bâtonnets de légumes crus
(Assortiment de 3 sortes : 6,50 €/Pers)

Bocaux provençaux tapenades d'olive et tomate
Tapenade de Légumes du Sud
Pisquettes d'éperlans frits, sauce tartare
Chips de banane plantain, sauce arachide
Mu Ssam & Edamame
Olives, Feta & Anchois marinés
Maquée du Brabant aux radis, ciboulette
Tartinade Chèvre au cerfeuil, pain
Crema di Salmone
Rillettes à la truite fumée
Crema d'aubergine à l'aneth
Mousse de truite fumée
Guacamole
Baba Ganoush (caviar d'aubergine)



BOUCHEES APERITIVES

Pour un cocktail fluide, privilégiant les relations au bureau ou à domicile, nous vous proposons un éventail de dégustations chaudes et froides. Toutes nos bouchées sont à 1,50 €/pce

Nos finger foods froids 1,50 €/pièce

Cuillère Chicon confits, chèvre, noix
Maki de Saumon fumé, concombre, fromage frais
Bruschetta tomate, huile de truffe blanche
Roulade toscane au fromage frais, pesto et roquette
Profiterole à la crème de chèvre et miel d'acacia
Pain Simit toasté au caviar d'aubergine
Feuille de vigne à la viande et pignons de pin
Savoury's Secrets (chips croustillants, mousse de saumon, herbettes)
Œuf de caille à la truite fumée
Bouchée de rouleau de printemps au saumon fumé
Bouchée de rouleau de printemps au canard fumé
Bouchée de rouleau au Bœuf, Teriyaki
Mini cornet 'Crema di Salmone'
Mini Blinis noir à la mousse de Saumon
Cube de saumon frais, nori crispy
Maki Concombre, surimi
Profiterole à la crème de foie gras

Chauds & croustillants 1,50 €/pièce

Fritto Misto de légumes
Nem maison aux légumes, sauce aigre douce
Nem au confit de canard
Acra de poisson, salsa verde
Tempura de scampi, petite sauce mayo- soja
Mini Briouate croustillant au poulet –Cannelle
Borek au gruyère des Alpes et feta
Samosa aux épinards, épicés à l'indienne
Indian Pakora, sauce raïta
Falafel

Kebabs & Meat 1,50 €/pièce

Tartelette au canard confit, gingembre
Tsukune, boulette de volaille caramélisée au sésame
Agneau façon thaï, sur brochette de citronnelle
Chich Kebab de bœuf, sauce yaourt à la menthe
Brochette de poulet Tandouri
Saté de poulet, sauce cacahuète

Gyosa au poulet

En cuillères 1,80 €/pièce

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert
Cuillère froides de scampis, vinaigrette orientale
Tajine d'agneau aux pruneaux et sésame, façon tajine
Cannelloni d'aubergines, pesto de basilic

A boire 1,80 €/pièce

Gaspacho andalou, crème aux œufs de poisson
Soupe glacée de carottes à l'orange, crème au cumin
Cappuccino de crème infusé au thé et maquereau fumé
Crème de courgettes au cresson
Velouté de butternut au lait de coco
Velouté de Cèpes (saison)
Velouté de choux fleur, St –Jacques rôtie au curcuma
Bisque de homard
Potage marocain Harira

VERRINES DÎNATOIRES EN TOUTE OCCASION

Verrines & coupelles 3,00 €/pièce

Panna cotta de poivrons rouges au lait de coco, feta
Panna cotta au parmesan, pesto, tomate séchée
Verrine des îles- guacamole, crabe au pamplemousse
Œufs brouillés aux champignons (en coque)
Ceviche de Saumon, avocat, citron vert, mayo, aneth
Taboulé de Quinoa, légumes aux épices orientales

Mini cornets végétaux de riz frits 2,20 €

Original, en en-cas salés. Aux crevettes, canard laqué, omelette ou légumes 100 % Veggie.

Mini assiettes dînatoires froides 3,50 €

Mini potager de légumes (100 % veggie)
Fromage frais en habit de saumon fumé, ciboulette
Tartare de Saumon frais de ma passion, agrumes confits
Salade Thaï de légumes croquants aux Scampis
Ceviche de bar, dés de courgette, perles de grenade,



vinaigrette miel –citron
Salade niçoise ‘Nouvelle vague’ au thon rouge snacké
Vitello Tonnato, sauce au thon, câpres
Carpaccio de Bœuf, pesto de roquette, copeaux de parmesan

Mini assiettes dînatoires chaudes 7,00 €

Les gambas rôties, sauce saté
Asperges blanches au beurre blanc, crevettes grises, œuf mimosa
Mousseline de choux fleur, Saint-Jacques rôtie au curcuma
Involtini de volaille, risotto crémeux al funghi
Filet d’agneau, mousseline de céleri rave, champignons des bois

PESTO, ROUGAILLE & SUNOMO

Idéales pour accommoder viande et poisson.

Rougaille de tomate, épicée au gingembre, coriandre
Sunomono de concombre et wakamé
Labné - Yaourt au concombre et menthe fraîche
Pesto vert aux herbes fraîches
Peperonata- poivrons à l’italienne
Sauce tartare allégée

DÎNERS

LES ENTREES

Tartares & Ceviche – 13 €/pers

Idéales en entrées. Déclinables aussi en verrines.

Tartare de Thon rouge mariné au soja, algues nori et coriandre fraîche
Tartare de Maquereau mariné au mirin, mange-tout
Tartare de Saumon de « ma passion », agrumes confits
Tartare de Saumon frais, Wakamé, Nori
Carpaccio de Saint-Jacques au shiso du Japon, vinaigrette au citron vert, chantilly wasabi
Tartare de Bœuf haché au couteau, à l’italienne, poussière de pistache, quenelle de ricotta
Tartare de Bœuf haché au couteau, crème miso, bouillon de champignon SO SAVOURY ☺

Tartare de betterave rouge, poire, graines de courge

Entrées froides – 14 €/pers

Proposées en entrées. Déclinables aussi en verrines & mini assiettes de dégustation.

Asperges vertes de Maline, œufs de caille pochés sur lit de mâche (saison)
Roulade de concombre au crabe, rougaille de tomate et mangue, fenouil
Salade niçoise ‘Nouvelle vague’ au thon rouge snacké
Taboulé vert au quinoa Bio & Scampi
Mini potager de légumes Végé, crumble de fruits secs

Entrées festives – 14 €/pers

La tranche de foie gras de canard maison (+/- 70 G), gelée de mangue, pain toast
Petit Tartare de Saumon Gravlax aux algues
La cassolette de bisque de homardet homard
Sous sa croûte feuilletée
La pastilla à l’effiloché de confit de canard, compotée de fruits secs à l’orientale
Demi homard Belle-Vue, Salade de légumes croquants, mayonnaise aux herbes (+7 € /pers)

Entrées chaudes – 15 €/pers

Proposées en entrées. Déclinables aussi en mini cassolettes.

Ravioles fines aux champignons, crème légèrement truffée
Ravioles fines de langoustine, crème légèrement bisquée
Les ravioles aux scampis, bouillon thaï, citronnelle
Petit Tajine du pêcheur au homard (cabillaud, saumon, scampi...)
Pastilla au poisson et fruits de mer, croquant de fenouil
Les filets de rouget Barbet poêlés sur mesclun de salade, béarnaise orientale
Noix de Saint- Jacques snackées, bouillon chaud de céleri
Lasagne aux fruits de mer, crème de crustacés au curry
Velouté de topinambour aux Saint-Jacques, quinoa soufflé et huile de basilic
Pastilla au confit de canard, compotée de dattes aux baies roses
Pastilla au poulet- cannelle, sirop d’orange, figue fraîche



LES PLATS- 21 €/pers

Dressés sur assiettes ou servis au buffet, certains plats proposés peuvent varier en fonction du marché et de l'inspiration des Chefs.

Couscous coloré à l'encre de seiche, Gambas Nobashi
Filet de bar rôti sur peau, mousseline au safran, caponata de légumes confits
Filet de Cabillaud rôti à l'olive noire, crème de caviar d'aubergines
Teriyaki de saumon écossais, tagliatelles de légumes au wok
Pavé de saumon, tombée de jeune poireaux, sauce thym-miel-citron
Tajine du pêcheur (cabillaud, saumon, scampis...) au homard
Calamars farcis au chorizo, crème de tomate
Les Filets de rouget barbet aux palourdes, crème bisquée, risotto jaune
Dos de cabillaud en croûte d'herbe, purée de pommes de terre au mascarpone
Scampis Black Tiger sautés au curry doux, dans une délicieuse sauce satay
Les petits keftas de Bœuf grillés à la syrienne, carottes des sables confites à l'orientale
Les galettes de poulet grillées au basilic, piment d'Espelette
Les petites boulettes de Volaille caramélisées à l'asiat', riz cantonnais aux crevettes et canard laqué
Involtini de Volaille à la mozzarella, rôtie aux olives noires, pâtes à l'encre de seiche
Ballotine de Pintadeau farcie aux noix, chicons braisés au miel (+3 €/pers)
Le Tajine de Volaille aux olives et citrons confits
Suprême de Volaille au lait de noix coco, curry vert, timbale de riz thaï parfumé à la fleur bergamote

Blanquette de veau revisitée au Curry de Madras
Magret de canard laqué au miel sauvage, choux chinois et shiitakés sautés, béarnaise orientale
Magret de canard, chicons braisés, mousseline de butternut à la fleur de sel, jus de cuisson
Magret de canard laqué au sirop de Liège, mousseline de céleri rave, champignons sauvages

Le traditionnel Tajine d'agneau aux pruneaux caramélisés, abricots et amandes grillées
Filet d'Agneau persillé, polenta, tombée de girolles, jus corsé (+3 €/pers)

Pavé de saumon, sauce thym-miel-citron
Filet de cabillaud au noix et Parme, sauce thym-miel-citron, purée de céleri rave

Civet de biche, sauce grand Veneur aux airelles, pomme rôtie aux Cranberries (+3 €/pers)
Suprême de pintadeau aux champignons, sauce crème légèrement truffée & accompagnements (+2 €/pers)

LES SUPER SALADES POUR BUFFET

*Idéales pour vos buffets froids en toute occasion, lunches
Conférence, BBQ, Walking dinners.
Devis sur demande.*

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, 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

FRESH & SUMMER SALADS

SO VEGGIE

Caleslaw japonais
Summer Savoury Salad (pomme verte, céleri, mangue, concombre)
Tartare de tomates au pesto, billes de mozzarella, roquette
Salade d'épeautre aux petits pois, feta, menthe
Tagliatelles de courgettes au quinoa soufflé, feta, vinaigrette aux herbes
Taboulé de quinoa Bio au persil plat, agrumes confits
Salade de pastèque, feta, poivrons, olives noires
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)
ShushiSalad(riz sushi, thon rouge, omelette, sésame)
Sushi Salad(riz sushi, scampis, légumes, nori)

Shop suey de légumes aux shiitake
Salade de pâtes perlées aux poivrons
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

SO MEAT

Romaine, dés de poulet grillé, croûton de pain,
parmesan, façon César
Légumes du Soleil grillés, dés de merguez et feta
Salade landaise, haricot, tomates, magret de canard
fumé

SO FISH

Salade de vermicelle, légumes croquants et scampis
Taboulé moelleux au couscous, menthe fraîche et
scampi
Nouilles sautées aux légumes et scampis, façon thaï
La véritable Salade niçoise avec tout ce qu'il faut

UN MONDE DE DOUCEURS

SWEET – 1,80 €

Pastel de nata
Mini moelleux chocolat
Mini Tatin
Mini pâtisserie orientale

FRAIS & FRUITES – 3,50 €/pce

Dessert à l'ananas aux éclats de grenade
Salade de pêches, gingembre et fraises (saison)
Suprêmes d'oranges, sirop à la cannelle
Tartare de mangue, sabayon au Limoncello

Salade de fruits frais

ONCTUEUX & CREMEUX

Tiramisu oriental à la cannelle et amandes grillées
Tiramisu aux fruits rouges, tartare de fraise et coulis
Tiramisu de mon enfance au cuberdon
Tiramisu au spéculoos et caramel
Le Petit Québécois, selon Michalak
(Mascarpone, poire et sirop d'érable)
Yaourt velouté au coulis de mangue
Crème brûlée à la fleur de sel
Mousse au Chocolat belge
Mousse au Spéculoos, caramel
Mousse au Citron 'Lemon Curd'

A L'ASSIETTE – 7,00 €/pers

Soupe glacée de fraises, menthe, gingembre
La fraîcheur du Melon (soupe de melon aux
framboises)
Tartare de Fraises, coulis et glace aux fraises
Suprêmes d'oranges, sirop à la cannelle, boule de
sorbet mangue
Moelleux tiède au chocolat, crème anglaise
Pain perdu aux poires, glace au lait d'amande
L'Assiette de fromages affinés (+1,20 €)

AVIS AUX GOURMETS

Chers clients, Chers amis,

*Les saveurs que vous venez de consulter sont
déclinables et proposées selon les formules (cocktails,
dînatoire, dîner, BBQ, ...) de votre choix. Le prix de ces
formules dépendent de plusieurs facteurs (durée de la
prestation, endroit, nombre de convives etc ...).
N'hésitez pas à nous demander une offre.*

Savoureusement vôtre,

La Team Savoury