



Simonis

TRAITEUR & GASTRONOMIE



AGITATEUR
DE PAPILLES DEPUIS

1964

MENU TRAITEUR

Pour bien commencer:



Nos verrines et toasts froids ou chauds

(choix à déterminer ensemble)

Froid

1,05€/pc

- Blinis au saumon cru
- Minis wraps carpaccio de boeuf
- Légumes crus Houmous & fromage frais

Chaud

1,05€/pc

- Mini quiche lorraine & minis pizzas
- Croustillant de crevettes
- Pastillas volaille

Verrine

1.55€/pc

- (choix à déterminer ensemble)
- Boline de potage glacé ou chaud (inspiration saisonnière)
 - Grenailles de Noirmoutier foie gras et gros sel .
 - Cuillères de scampis (plancha food truck) à la basquaise .
 - Choix de sushi ou maki artisanalet local (+0,50€)

Pain surprise

80,50€/pc

Grand pain composé de 40 pcs de sandwiches (ciabatta-focaccia-sandwiches au lait et wraps)

La planche apéritive

3,30€/pers

Planche apéritive de charcuterie maison et italienne & fromage

Salade bar

9,00€/pers

Buffet composé d'un choix de pain, salade & viande à dresser suivant vos envies



Repas pour votre association ou club

Minimum 10 pers - En buffet ou cuisine sous-vide

Paella

8,25€/pers

Paella maison avec chorizo et pilon de poulet, calamars et petits fruits de mer (option 2 gambas par personne + 3 €)

Savoyard

11,00€/pers

Repas en buffet avec un choix de charcuteries (noix de jambon, saucisson, viandes fumées), pommes de terre, cornichons et oignons
Délicieux fromage à raclette à volonté.
(appareil au gaz très performant pour un suivi rapide)

Italien

7,70€/pers

Buffet composé de spécialités de pâtes ou lasagnes, servies dans nos bain-marie (prêt gratuit), possibilité de chauffer gratuitement à partir de 100 pers, Pâtes au choix (farfalle, penne, macheroni, tagliatelle) accompagnées de sauce au choix (saumon, petits pois, sauge, matraciana (piquante) et poivrons, 4 fromages aux cerneaux de noix, volaille braisée et épinards, bolognaise, provençale au pesto verde.

Oberbayern

9,90€/pers

Choucroute d'alsace avec tranche de lard fumé, saucisse de frankfort et saucisson polonais.
Notre véritable purée de pommes de terre (pas de flocons), option jambonneau fumé au prix de 3€.

« Au pays de Liège »

7,70€/pers

Deux boulets liégeois, pommes cuites aux raisins, purée fraîche
Potée liégeoise aux légumes avec saucisse grillée.

Oriental

8,80€/pers

Préparation d'un délicieux couscous aux légumes frais, pilons de poulet, viande d'agneau ,merguez, semoule aux raisins.



Nos Buffets froids

Buffet campagnard (Min 10 pers) 11,00€/pers

Buffet froid Un choix de 6 crudités maison :

- Salade de carottes et chou blanc au citron,
- Salade de haricots verts et brocolis au maïs,
- Salade de tomates aux poivrons rouges et olives,
- Concombres aux oignons rouges et germes de légumes,
- Céleri rémoulade (moutarde, mayo), laitue variée aux herbes fraîches.
- Salade du chef suivant inspiration saisonnière
- Un choix de viandes et spécialités maison en fabrication artisanale
- Viandes & charcuterie maison: Noix de jambon, saucisson sec galantine, roastbeef, viandes fumées
- Tranches de fromage (végétarien) .

Compris: Salade de féculents (1 sorte pour min. 10 pers.)

- Salade de grenailles, salade de pâtes,

Le tout décoré sur nos plats de présentation.

Buffet Saveurs (Min 10 pers) 13,50€/pers

Idem que le buffet campagnard avec l'option de gigotins de volaille au miel ou porchetta en tranches .

Nos pains surprise vont vous emballer !!



Buffet Gourmet (Min 10 pers)

22,00€/pers

Idem que menu saveur avec option supplémentaire :

Filet de saumon rose en cuisson lente, verrine de crevettes grises
mousse de panais et œufs brouillés, petite brochette de scampis,
terrines de poissons .

Buffet Terroir Gourmand Chaud & froid 25,00€/pers (min 30 pers)

Buffet d'entrées : Voir Buffet gourmet + Crudités + Féculents

Buffet chaud : (à déterminer ensemble) blanquette de veau à la Leffe,
poêlée de champignons et navets caramélisés, dos de lapin farci
aux fruits secs, flan de légumes, haricots aux échalotes, cuisse de
pintadeau sauce mandarine Napoléon, tranches d'orange confites
et petits raisins muscats, médaillons de sole au citron vert,
duchesses aux amandes, gratin dauphinois, purée de patates
douces et riz aux légumes.

Buffet barbecue ou cochon de lait (Min 10 pers)

15,50€/pers

Choix de salades : Voir buffet campagnard

Salade de féculents ou pommes de terres grenailles chaudes

Avec 300 grs de viande par personne

(pic de bœuf /volaille/agneau - choix de saucisses)

Sauces froides comprises

Un cochon de lait aux herbes (précuit min 30 pers)

le buffet est accompagné de grenailles aux herbes fraîches,
un accompagnement de sauces froides est prévu ainsi que le
pain au buffet (baguettes).

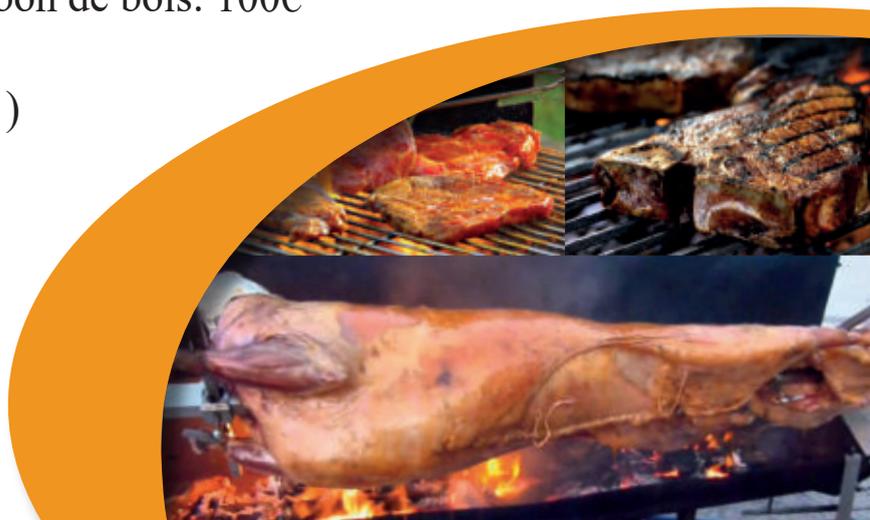
Location broche avec charbon de bois: 100€

Un agneau aux herbes

(+1,10€/pers - min 30 pers)

Même accompagnement

que cochon de lait



Un mariage ou une fête privée ...

Nous sommes là !

Le traiteur, c'est comme le théâtre sans répétitions!

Un rdv privé et nous vous transmettons une offre de prix personnalisée .

Contact-event: Benoit Simonis 0494.77.05.85

Pour vos fêtes : Echoppe, buffet, transport en camionnette frigo, remorque cuisine « mobil » et food truck, vaisselle de table, nous avons la solution .

Tarif valable à partir du 1 janvier 2022 sur tout autre tarif .

Tva 6% comprise

(fourniture sans service)

Traiteur simonis sprl

179 rue de Porto 4020 Liege

Tel 04.343.06.99

email simonis@etaldor.be

Web site: simonis-etaldor.be



...Et pourquoi pas une croisière Gourmande?

