



TRAITEUR et POISSONNERIE

La Barque  
à Jack

TRAITEUR et POISSONNERIE

Plats préparés... chauds et froids  
viandes et poissons

Centre commercial du Douaire  
1340 Ottignies

Tél.: 010 413 431

[www.labarqueajack.be](http://www.labarqueajack.be)

## Idées Buffets 2018

L'équipe de la Barque à Jack vous propose ses buffets froids ... festifs ... spécialement conçus pour vous, vous qui aimez surprendre vos invités !  
« Partager un bon moment, c'est aussi faire confiance à son traiteur ... »

Minimum 10 personnes.

- => Buffet 1 € 25,80 /pers.
- La mousse de saumon fumé
  - La brochette de crevettes bouquet façon cocktail
  - La tranche d'arlequin & sa sauce Vincent
  - La croute du campagnard
  - Le rôti de porcelet à l'estragon
  - Le taboulé façon Barque à Jack & ses scampis rôtis
  - Crudités diverses et féculents, pain, beurre, sauces froides
- => Buffet 2 € 26,80 /pers.
- L'aumônière de saumon fumé & sa mousse nordique
  - Le médaillon de saumon belle-vue
  - Le tartare de saumon frais en mode herbes fraîches
  - La tomate farcie au crabe
  - La cascade de jambon Italien & son melon
  - Le roastbeef à la senteur Toscane
  - Crudités diverses et féculents, pain, beurre, sauces froides
- => Buffet 3 € 26,80/pers.
- La mousse d'écrevisse légèrement bisquée
  - Le tartare de thon rouge «sashimi » aux herbes
  - Le ½ avocat au crabe
  - La brochette de scampis en 3 temps
  - Le filet pur de porc à l'estragon
  - Le carpaccio de bœuf façon Barque à Jack
  - Crudités diverses et féculents, pain, beurre, sauces froides

- => Buffet 4 € 27,80 /pers.
- La tomate aux petites grises du nord du pays
  - La mousse d'elbot fumé
  - La tranche de terrine nordique & sa sauce aux herbes
  - La truite saumonée cuite au court bouillon
  - Choix de différents fromages
  - L'authentique pain de viande façon Bonne-Maman
  - Crudités diverses et féculents, pain, beurre, sauces froides

- => Buffet 5 € 27,80 /pers.
- Le filet de truite fumée sur son lit printanier
  - La cascade de scampis aux 4 épices
  - La roulade de pointes vertes au saumon fumé
  - Méli-mélo de jambon du Sud
  - Le roastbeef rôti au beurre façon estragon
  - Le filet de volaille cuit à basse température aux saveurs thaï
  - Crudités diverses et féculents, pain, beurre, sauces froides

Pour un buffet sur mesure, merci de nous contacter.

Nos buffets sont dressés sur plateaux et/ou miroirs. Commande pour 10 personnes minimum.

Livraison possible sauf pendant la période des communions.

Enlèvement possible au magasin le dimanche et jours fériés, suivant disponibilité.

- => Le plateau fromage pour l'après repas € 8,80/pers.  
Assortiment de 5 fromages, pain et beurre
- => Pain surprise € 82,00/pièce  
Réduction de 50 sandwiches garnis de 6 à 8 mets différents
- => Plateau maraicher composé d'oignons jeunes, radis, tomates-cerises, choux-fleurs, céleris, jeunes carottes, concombres en bâtonnets, baby maïs, fenouil, grissini, 3 sauces fraîches maison € 7,95/pers
- => Zakouski chauds, zakouski froids, verrines (voir carte traiteur).