



Restaurant - Salon de reception - Traiteur
Le Bois d'Achelles
www.leboisdachelles.fr

L'assortiment de canapés : Queues d'écrevisses, saumon fumé, œuf de lumps, mousse de magret fumé, foie gras, œuf de caille, hollandaise, salamis, crabe...

Les Tortillas : *L'Andalouse* : poulet curry, tomate confite et salade, *L'Orientale* : poulet saveur épicée, salade et pignon

La Fraîcheur : crabe, concombre et jeunes pousses

Les Brochettes : Tomate mozzarella au parfum de basilic, gambas poêlée au curry vert

Les Pains : *Les pains suédois* : mousseline de hareng fumé, brunoise de légumes • saumon fumé au beurre de citron

Les clubs sandwich : jambon, œuf, tomate, salade • thon, salade, tomate, concombre

Mini faluche : tomate, œuf, concombre, mayonnaise • crabe, tomate, salade • poulet curry, tomate confite • jambon cru et condiments

Les mini navettes briochées : mousse de foie gras • mousse de fromage aux herbes • hollandaise

Les pains surprises : *fraîcheur* : crabe • saumon fumé • thon • tomate, œuf, salade, *campagne* : charcuterie • fromage

Les verrines : Tartare de saumon acidulé pomme granny • Brunoise d'avocats, concombre, écrevisse, mousse aux herbes, Duo de mousse de foie gras et magret fumé au caramel de balsamique • taboulé aux épices orientales

Salade de pépinettes, magret fumé et pignon de pin • carpaccio de bœuf, copeaux de vieux parmesan

Pressé de lotte, chutney de framboise • gaspacho de légumes et petit croûton • pain d'épice grillé et foie gras

Les pièces chaudes : *Saveurs d'Asie* : mini nems, rouleau de printemps, mini suchi, mini porte bonheur

Saveurs créole : mini boudin antillais, accras, Mini hamburger • mini pizza • sablé au parmesan

Les sucrés : Mini éclair • tartelette aux fruits • Mini opéra • dôme chocolat blanc et noir • mini merveilleux ...

Les verrines sucrées : Crème brûlée • mousse de fruits • mousse au chocolat • panna cotta aux fruits rouges...

Cocktail 15 pièces : 42 euros/pers **Cocktail 18 pièces** : 45 euros/pers **Cocktail 24 pièces** : 50 euros/pers

Sont inclus : Le service sur une base de 6 heures, le matériel, les boissons : méthode champenoise 1 bf/3 pers, whisky, vin 1bf/3 pers, soft. *Au-delà l'heure supplémentaire sera facturé 200 euros.*