



La Cuisine de Tante Marie

~~~~~

TRAITEUR - CHEF A DOMICILE

ORGANISATION DE TOUTES VOS RECEPTIONS

Siret : 525 302 618

~~~~~

Téléphone 03 27 42 89 68 / 06 89 19 25 13

Site Internet : lacuisinedetantemarie.com

Siège social : 72, avenue Michel Rondet – 59135 – WALLERS

Bureau : 18, rue des Fourdriniers – 59144 – GOMMEGNIES



**VOUS SOUHAITEZ L'ORIGINALITE, UNE MANIERE DIFFERENTE DE PROPOSER UN REPAS,
NOUS AVONS LA SOLUTION :**

Imaginez dans la même pièce, au même moment, vos invités se retrouvent aux 4 coins du monde afin de déguster des recettes hors du commun en passant par le potage, l'entrée et le plat consistant

ECHOPPES « SAVEURS DU MONDE » 59 €

SONT COMPRISES

**L'ECHOPPE APERITIVE + 3 ECHOPPES (AU CHOIX)
+ L'ECHOPPE DE FROMAGE + L'ECHOPPE DESSERT**

Le Personnel De Service ainsi que le matériel sont compris - Certaines échoppes sont avec supplément, le supplément s'entend par personne)

MINIMUM 50 PERSONNES

QU'EST-CE QU'UNE ECHOPPE ?

Une échoppe est un buffet à thème, entièrement décoré suivant le thème choisi, derrière lequel un véritable chef prépare devant vos invités les différents plats, chauds et froids qui le compose.

POURQUOI CHOISIR UNE RECEPTION ECHOPPE ?

Les réceptions "échoppe" remportent un grand succès auprès d'un public très large qui veut casser la monotonie d'un repas traditionnel car le fait de se déplacer est très convivial et les plus difficiles ainsi que les plus gourmands s'en trouvent toujours satisfaits.

QUE COMPREND UN FORFAIT ECHOPPE ?

Une échoppe est prévue habituellement pour ± 50 personnes. Les forfaits sont prévus pour une durée approximative de 2 heures, décoration des buffets et personnel de cuisine et salle compris.

INFO COMPLEMENTAIRE

Les plats chauds sont servis sur un buffet et en bain-marie, ce qui vous assure une chaleur constante de vos plats tout au long de la réception. Cette formule originale vous permet de varier la présentation et la composition de vos réceptions : différentes échoppes décorées proposent un éventail de mets typiquement issus des différentes contrées



ECHOPPE APERITIF

Nos Bouchées Apéritives Sont Présentées De Différentes Manières :

En Simple Bouchée, Sur Pique, En Verrine, En Coupelle Ou Encore En Cuillère De Dégustation

Chaque Plateau Est Accompagné D'un Petit Chevalet Annonçant L'intitulé De La Bouchée Présentée

PREPARATIONS FROIDES – 4 choix

- Bouchées Et Tartelettes Gourmandes
- Mini Wraps Tortillas
- Mini Clubs Sandwichs
- Bouchées Et Tartelettes Gourmandes
- Bouchées Nordiques – Canapés en Pain Polaire

PREPARATIONS CHAUDES – 2 choix

- Soupe chaude de saison
- Mini Quiche Lorraine, Mini Pizza, Rolls-Rolls Saucisse, Mini Flamiche Au Maroilles, Mini Croissant Au Jambon De Pays

VERRINE, COUPELLE, CUILLERE DE DEGUSTATION – 2 choix

- Gaspacho ou soupe froide de saison
- Brochette de tomate cerise et mozzarella
- Pêches Maritimes Revisitées
- Perles Marines aux œufs de saumon
- Tadziki Et Saumon Fumé
- Tartare De Thon, Concombre Et Tomate
- Salade Charcutière Et Tomates
- Crème De Poulet Croustillant
- Caponata Confite A La Marjolaine Et Chips De Lard Fumé
- Mousse Fromagère A La Ciboulette Façon Crumble
- Jambon De Pays Et Melon (En Saison)

LES APERITIFS "RENFORCES" avec supplément

MINI NAVETTES GARNIES + 1,00€ pièce

PAIN SURPRISE + 25,00€ pièce

HERISSON DE JAMBON, FRUITS ET FROMAGE + 2,00€ pièce

PANIER DE CRUDITES, sauce cocktail + 25,00€ le panier 1 Kg

JAMBON A L'OS A LA DECOUPE + 100,00€

PANIER DE FRUITS DE SAISON + 100,00€

FONTAINE DE CHOCOLAT et brochette de fruits + 3,00€/pers

3 ECHOPPES (au choix)



ECHOPPE AMERICAINE (+4€)

FROID

Tapas apéritifs :

- Oignon Rings
- Mozzarella Sticks
- Teezers De Pommes De Terre

Salade César – Salade, poulet, croûtons, parmesan râpé, tomate

Salade Texas - Salade, tomate, maïs, fromage râpé, poulet, œuf dur

Salade Californienne - Salade, tomate, saumon fumé, crevettes, ananas

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Sauce Salsa – Mayonnaise – Sauce Chimichuri

CHAUD

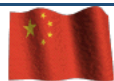
1 /BURGER réalisé devant vous à composer suivant votre goût :

- Steak haché grillé ou filet de poulet
- Cheddar, lard grillé
- Oignons crus et oignons frits
- Cornichons, tomates, salade

2/ Nuggets

+ Frites OU Potatoes Aux Herbes

+ Poêlée De Légumes Made In USA



ECHOPPE ASIATIQUE – ATTENTION - SI SUSHIS ET MAKIS + 4 €

FROID

- Chips aux crevettes
- Beignets de crevettes et d'oignons
- Nems
- Crevettes et pinces de crabe
- Assortiment de Sushis et makis (+4€)

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Sauce Soja, Sauce Aigre-Douce, Sauce Saté (Cacahuète) Sauce Piquante

Gingembre Mariné

Wasabi

CHAUD – 2 choix de viande

- Porc A L'aigre Douce
- Volaille Braisée Aux 5 Epices
- Dés De Porc A L'ananas
- Gambas Sauce Piquante
- Bœuf Sauce Au Saté
- Poulet A L'impérial (Kong Bao) Aux Cacahuètes Et Epices

+ Riz Cantonais OU Riz Nature

+ Légumes Chop Suey



ECHOPPE ESPAGNOLE

FROID

Gaspacho Andalous

Choix de tapas

- CALAMARES A LA ROMANA -calmars frits
- TARTINADES : artichaut / tapenade
- CHORIZO et JAMON SERRANO - jambon servi en chiffonnade
- CROQUETAS -croquettes au poisson ou au jambon
- ENSALADILLA RUSA - macédoine de légumes froide à la mayonnaise
- TORTILLA DE PATATA - omelette de pomme de terre aux oignons

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

ACEITUNAS - olives marinées et BOQUERONES - anchois marinés

PIMIENTOS ASADOS - Poivrons marinés à l'huile d'olive et à l'ail

CHAUD

VERITABLE PAELLA (poulet, crevettes, fruits de mer, chorizo,)



ECHOPPE GRECQUE

FROID

- Coupelle de tarama et blinis
- Mézzé : Dolmas (feuilles de vigne farcie au riz) – anneaux de calmars frits
- Tadziki aux concombres
- Champignons à la grecque
- Salade grecque – tomates, poivrons, concombre, feta et olives

PANIER DE PAINS ET DE PAIN PITA

Feta

Assortiment d'olives et de piments marinés

Huile d'olive première pression

CHAUD – 2 choix de viande

- Moussaka à la viande
- Stifado de bœuf (bourguignon à la grecque)
- Poulet à la crétoise
- Keftedes de bœuf
- Brochettes De Poulet Au Citron Vert

+ Gratin de pâtes grecques



ECHOPPE INDIENNE

FROID

- RAITA - Crudités émincées au yaourt aux épices
- BHARTA MASHALA - Caviar d'aubergine au yaourt aux épices
- SAMOSSA – feuilleté de pomme de terre aux épices
- KEEMA SAMOSSA – feuilletés de bœuf haché aux épices

NAAN - Galette de farine de blé au levain

Sauce Au Yaourt

Noix de cajou, noix de coco, pistache, safran, anis et gingembre

Chutney de légumes et de fruits

CHAUD – 2 choix de viande

- Poulet TIKKA MASHALA - Poulet, tomates oignons et épices
- POULET TANDOORI - Poulet mariné aux épices et yaourt
- PASHWARI GOSHT –Curry De Bœuf
- KHATTI MHATTI – Suprême De Poulet Au Curry Aigre Doux
- AGNEAU TIKKA MASHALA - Agneau Grillé Dans une Sauce Tomates Aux Epices Variées

+ Riz basmati au safran OU Riz basmati nature

DAL TARKA - Lentilles aux tomates ail gingembre



ECHOPPE ITALIENNE

FROID

- Véritable jambon d'Italie à l'os sur griffe
- Copeaux de Coppa, et Mortadelle et Dés de Pancetta
- Salade de tomates mozzarella a la Caprese,
- Légumes grillés (tomates, champignons, poivrons)

PANIER DE PAINS CROQUANTS

Parmesan râpé, Gressins, Roquette

Tomates séchées et Mozzarella

Olives vertes et olives noires

Huile d'olive première pression

CHAUD

4 SORTES DE PATES

Farfale, Penne Rigate, Tortellini, Macaroni

SERVIES AVEC 4 SAUCES

Sauce Quatre Fromages, Sauce Bolognaise,

Sauce Ricotta et pesto, Sauce Fruits De Mer



ECHOPPE SCANDINAVE (+4€)

FROID - Présentation de recettes sur la variation du saumon

- saumon mariné Gravlax
- saumon Bellevue
- Saumon Fumé, Truite et elbot fumés à l'Aneth et Baies Roses

Cœufs de Lump et Blinis

Smorrebrod - Tartines de pain au seigle et céréales au saumon fumé

PANIER DE PAINS, PAIN NOIR, PAIN AUX NOIX

Sauce A La Crème Double, Sauce Moutarde Aneth, Sauce Raifort

Pickles De Légumes, Persil et Oignons Hachés, Citron

Salade de blé et concombre à l'aneth

CHAUD – 2 choix de viande

KÖTTBULLAR – boulettes suédoises aux trois viandes

Pavé de saumon grillé au sésame

Lasagnes au saumon fumé et épinard

Harengs maatje, ciboulette, oignon rouge, crème fraîche

Lotte a la scandinave, crevettes et chanterelles

+ Pommes de terre grenailles rôtie au four



ECHOPPE TEX MEX

FROID

- Salade de tomates à la coriandre
- Salade de riz Mexicaine
- Wraps de poulet, poivron et Cheddar
- Tacos au fromage & volaille

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Sauce Chili Et Tabasco

Guacamole Et Tortillas

Piments Rouges Et Verts

CHAUD – 2 choix de viande

- Potage mexicain (tomate, poivron doux, ail)
- Chili con carne
- Quesadillas au fromage râpé et tomates
- Enchiladas de Poulet
- Burritos au hachis de bœuf au piment vert
- Nachos sauce cheddar et guacamole



ECHOPPE DES 1001 NUITS – ATTENTION - SI VIANDE HALAL + 2 €

FROID

- Soupe Harira Aux Pois Chiches, Lentilles, Oignons, Tomates, Coriandre
- Assortiment De Briks, Poulet, Thon Et Fromage
- Salade Mechouia - Poivrons Grillés A L'huile D'olive
- Salade Zaalouk - Salade D'aubergines Grillées
-

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Assiette De Dattes Et Thé A La Menthe

Harissa

CHAUD– 2 choix de viande

- Couscous Royal (Merguez, Cuisse De Poulet, Cote D'agneau)
- Tagine De Poulet Aux Abricots
- Tajine D'agneau Pruneaux Amandes Raisins
- Tajine Aux 7 Légumes Croquants Et Coriandre



ECHOPPE « BIENVENUE CHEZ LES CH'TIS »

FROID

- Potj'Velesh En Tranches Et Charcuteries Saveur En Or
- Tomate Ostendaise A La Crevette Revisitée En Verrine
- Saumon De La Mer Du Nord En Bellevue sur lit de macédoine

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Betteraves A L'échalote + Salade d'Endives + Carottes

Salade Verte Et Vinaigrette

Moutarde de pays

Mayonnaise

CHAUD – 2 choix de viande

- Moules (+4€ - En Saison)
- Noisettes De Porc Au Maroilles Et Poêlée De Chicons
- Braisé De Pintadeau Sambre Et Meuse
- Waterzooï de poissons A La Flamande
- Carbonnade A La Bière d'Abbaye

+ Frites



ECHOPPE CREOLE

FROID

- Accras De Morue
- Petits Pâtés Créoles
- Salade Fraîcheur Antillaise Servie En Noix De Coco
- Salade De Concombres A L'antillaise

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Sauce Salsa Et Sauce Mango
Noix De Coco Râpée - Piments

CHAUD – 2 choix de viande

- Poulet A La Noix De Coco
- Jambon Au Miel Et Au Rhum Entier Découpé Devant Vos Invités
- Colombo De Porc
- Massalé De Poulet Fermier
- Gambas Grillées Aux Epices Antillaises

+ Patates Douces
OU Riz Créole Et Haricots Rouges



ECHOPPE ETAL DU BOUCHER (+4€)

FROID

« SALADE-BAR » de saison

PANIER DE PAINS ET BAGUETTE

Petits Cornichons, Petits Oignons
Sauce Mayonnaise, Sauce Béarnaise, Sauce Marchand De Vin
Moutarde Aromatisée

CHAUD – 2 choix de viande - CUISSON A LA PLANCHA

- Côte De Bœuf Marinée Cuite A La Plancha,
- Mignon De Porc Parfumé Aux Herbes De Provence
- Assortiment De Mini-Brochettes Grillées (Bœuf, Volaille, Porc Et Canard)

+ Grenailles En Robe Des Champs
+ Tomate Provençale



ECHOPPE MERIDIONNALE (+2€)

FROID

- Pissaladière Aux Olives Noires et Anchois
- Salade Niçoise (Riz, Tomates, Poivrons Verts, et Rouges)
- Salade Tropicane (Pates, Anchois, Œuf, Olives, Citron, Tomates)

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Poivrons rouges marinés, olives noires, ail confit
Sauce Pistou
Tapenade et Anchoïade – Croûtons

CHAUD – 2 choix de viande

- Bouillabaisse comme à Marseille, croutons, gousses d'ail et rouille
- Daube Provençale De Bœuf Aux Herbes Fines
- Emincé de poulet au citron et basilic
- Filet De Poisson Rôti Et Sa Sauce Vierge
- Rouget grillé au citron et à l'anchois

Ratatouille Niçoise

+

Pommes De Terre Rôties Au Four
OU
Pates au pistou et parmesan



ECHOPPE DU PECHEUR (+2€)

FROID

- Crustacés : Crevettes, Gambas, Ecrevisses
- Saumon Bellevue
- Duo De Terrine De St Jacques Et D'écrevisses
- Saumon Et Divers Poissons Fumés

PANIER DE PAINS ET DE PETITS PAINS

Oignons - Persil Haches – Citron
Mayonnaise - Vinaigrette Citron Moutarde

CHAUD

La Soupe Du Pêcheur Et Sa Rouille

+

*La Paëlla Espagnole Aux Crustacés Et Fruits De Mer

OU

La Plancha De Saint Jacques et Gambas Grillées



ECHOPPE DU PERIGORD (+4€)

FROID

- Découpe De Foie Gras De Canard Sur Toast et Pain d'épices
- Verrines Périgourdine (Gésiers, Foie Gras)
- Salade Verte Aux Magrets De Canard Fumé Et Noix
- Rillettes De Canard à la fleur de sel Et Toast
-

PANIER DE PAINS, PETITS PAINS ET BAGUETTE

Confiture De Vin Et Confiture D'oignons
Salade Verte Et Vinaigrette

CHAUD – 2 choix de viande

- Foie Gras Poêlé Minute Et Beurre Vanille
- Confit De Canard
- Cassoulet Aux 3 Viandes
- Pintade Aux Champignons Des Bois

Pommes De Terre Saladaises



ECHOPPE SAVOYARDE (+4€)

FROID

- Assortiment De Charcuteries Des Montagnes (Rosette, Jambon Fumé, Viande Des Grisons)
- Jambon A L'os Sur Griffes

PANIER DE PAINS ET BAGUETTES

Salade Mixte Et Croûtons

Petits Cornichons, Petits Oignons

Moutarde parfumée

Beurre de ferme

CHAUD

Véritable Raclette De Fromage

Tartiflette

+ Grenailles En Robe Des Champs

OU

Gratin du montagnard



ECHOPPE TERROIR

FROID

- Assortiment De Charcuteries Françaises
- Foie Gras Au Torchon Et Toasts
- Salade Verte Aux Magrets De Canard Fumé Et Noix
- Rillettes D'oie Et Toast

PANIER DE BAGUETTES TRADITION

Mayonnaise Et Vinaigrette Au Vin Rouge

Petits Cornichons, Petits Oignons

Moutarde au miel

Beurre aux cristaux de sel de Guérande

CHAUD – 2 choix de viande

- Blanquette De Veau
- Bœuf Bourguignon
- Fricassée De Poulet De Ferme Au Vin Blanc Et Petits Oignons
- Petit Salé Aux Lentilles
- Confit De Canard Des Landes
- Saumon Grillé A L'oseille

+

Petit Gratin Dauphinois Individuel

OU

Pomme Reconstituée



ECHOPPE TRADITION

FROID

- Assortiment De Charcuteries Françaises
- Le Saumon En Belle Vue
- Tomates Crevettes Roses Et Pêche Au Thon Revisitées En Verrines
- La Terrine Du Moment Et Son Confit
- Le Filet De Bœuf Aux Herbes
- Le Roti De Porc Aux Herbes De Provence
- Cuisses De Poulet Servies Chaudes

PANIER DE BAGUETTES TRADITION

« SALADE-BAR » De Saison

Petits Cornichons, Petits Oignons

Les Sauces Froides (Mayonnaise, Tartare Et Cocktail)

Moutarde au miel

Beurre aux cristaux de sel de Guérande

COMPRIS DANS NOTRE FORMULE

ECHOPPE DU BERGER

Compris dans notre formule

8 VARIETES DE FROMAGES

PANIER DE 4 SORTES DE PAINS

(pain blanc, pain aux noix, pain de campagne, baguette)

Beurre De Ferme

AVEC UN SUPPLEMENT DE 2 €/PERS

Corbeille De Fruits Frais De Saison (orange, mangue, melon, kiwi, framboise, raisin, pomme...)

ECHOPPE DES DESSERTS

Compris dans notre formule

ASSORTIMENT - 5 PIECES PAR PERSONNE – au choix

- Profiteroles (chou et nougatine)
- Gâteau entremets Framboise (2 pièces)
- Gâteau entremets 3 chocolat (2 pièces)
- Gâteau entremets chocolat noir (2 pièces)
- Gâteau entremets fruits exotiques (2 pièces)
- Gâteau entremets fruits de saison (2 pièces)
- Assortiment de Mini-Pâtisseries - Mini éclair, Mini Tartelettes – Mini Opéras
- Macaron, Cannelés Bordelais, Petits Moelleux Au Chocolat
- Verrines Dessert Mousses Au Chocolat, Ile Flottante, Pana Cota Aux Fruits Exotiques, Pana Cota Aux Fruits Rouges, Flan Au Caramel, Salade De Fruits De Saison

AVEC UN SUPPLEMENT DE 3 €/PERS

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits et brochettes de guimauve