

LES ASSORTIMENTS DE SALADES

Les « Verrines »

Assortiment de salades présentées en verrines traiteur (2.00€/pièce)

Scampis thaï, soja, carottes, tomates, concombres, cacahuètes, mesclun, vinaigrette thaï.

Poulet à l'italienne, légumes grillés, tomates, pignons, roquette, parmesan, mesclun, vinaigrette balsamique.

Chèvre, lardons, pommes caramélisées, salade de blé, noix, ciboulette, mesclun vinaigrette framboisée.

Lentilles & quinoa, carottes, tomates, concombres, oignons frits, mesclun, vinaigrette.

Tartare de saumon, pommes granny, aneth, vinaigrette citronnée.

Carpaccio de bœuf, roquette, tomates fraîches, parmesan, pesto.

Pâtes au saumon fumé, courgettes, tomates fraîches, roquette, vinaigrette crème de roquette.

Pâtes « Tomates & chèvre », tomates séchées, tomates confites, pignons de pin, roquette.

Les « Individuelles »

Assortiment de salades-repas par personne présentées en plat individuel (8.00€/pièce)

Scampis thaï, soja, carottes, tomates, concombres, cacahuètes, mesclun, vinaigrette thaï.

Poulet à l'italienne, légumes grillés, tomates, pignons, roquette, parmesan, mesclun, vinaigrette balsamique.

Chèvre, lardons, pommes caramélisées, salade de blé, noix, ciboulette, mesclun vinaigrette framboisée.

César : Mesclun, poulet, œuf, tomates, croûtons, parmesan, vinaigrette césar.

Lentilles & Quinoa, carottes, tomates, concombres, mange-tout, oignons frits, mesclun, vinaigrette.

Madras : Mesclun, poulet, lentilles, ananas, carottes, raisins secs, croûtons, vinaigrette curry.

Toscane : Mesclun, jambon italien, tomates, mozzarella, pignons de pin, roquette, vinaigrette balsamique.

Saumon fumé, concombres, tomates, pommes, ciboulette, mesclun, vinaigrette citronnée.

Pâtes « Tomates & Chèvre », tomates semi-séchées, tomates confites, pignons, roquette, vinaigrette balsamique.

Pâtes « Ham & Egg » : jambon cuit, œufs, parmesan, tomates semi-séchées, ciboulette, vinaigrette.

Pâtes « Proscuitto » : jambon italien, mozzarella, tomates, roquette, pesto verde.

Pâtes « Saumon fumé & Roquette », courgettes, tomates, vinaigrette crème de roquette.

Les « Duos »

Assortiment de 2 demi salades-repas par personne présentées en plat individuel (8.00€/pers ou 4.00€/pièce)

Voir assortiment des « Individuelles »

Les « Accompagnements »

Assortiment de salades d'accompagnement

Classique 2.75€/pers

Mesclun, tomates fraîches, tomates confites, concombres, mange-tout, croutons, vinaigrette balsamique.

Italienne 3.50€/pers

Mesclun, tomates fraîches, légumes grillés, tomates confites, pignons de pin, parmesan, vinaigrette balsamique.

Hivernale 3.30€/pers

Mesclun, lardons, pommes, salade de blé, noix, ciboulette, vinaigrette framboisée.

Thaï 3.30€/pers

Mesclun, soja, carottes, tomates fraîches, concombres, cacahuètes, vinaigrette thaï.

Lentilles & Quinoa 3.25€/pers

Mesclun, lentilles, quinoa, carottes, tomates fraîches, concombres, mange-tout, oignons frits, vinaigrette miel-moutarde.



LES PLATEAUX SANDWICHES

Les plateaux de Canapés

Assortiment de canapés ouverts (1.50€/pièce)

Composé par nos soins ou par vous en fonction du nombre de personnes sur base de la liste ci-dessous :

Carpaccio de bœuf, roquette, pignons, parmesan, pesto.

Américain maison, tomates, cornichons, cressonnette.

Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sauce citronnée.

Chèvre, miel, lardons, pommes caramélisées, salade de blé.

Jambon italien, mozzarella, tomates, roquette, pesto.

Thon Maison, œufs, ciboulette, tomates.

Légumes grillés, fromage frais, tomates, roquette.

César : poulet, tomates, œufs, parmesan, sauce césar.

Brie, noix, miel, poires, cressonnette.

Poulet, cheddar, salade de blé, sauce miel-moutarde.

Tomates Mozzarella, roquette, pesto, crème balsamique.

Scampis & Avocat : Scampis, guacamole, cheddar, ciboulette.

Poulet & Chutney de mangue, fromage frais, graines germées.

Les plateaux de Petits Sandwiches

Assortiment de petits sandwiches blancs, multi-céréales et sésames

3 petits sandwiches/personne : 4.00€

4 petits sandwiches/personne : 5.00€

Composé par nos soins ou par vous en fonction du nombre de personnes sur base de la liste ci-dessous :

Club : jambon, gouda, tomates, œufs, mesclun, mayonnaise.

Carpaccio de bœuf, roquette, pignons, parmesan, pesto.

Américain maison, tomates, cornichons, cressonnette.

Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sauce citronnée.

Chèvre, miel, lardons, pommes caramélisées, salade de blé.

Jambon italien, mozzarella, tomates, roquette, pesto.

Thon Maison, œufs, ciboulette, mesclun, mayonnaise.

Légumes grillés, fromage frais, tomates, roquette.

César : poulet, tomates, œufs, parmesan, sauce césar.

Brie, noix, miel, poires, cressonnette.

Poulet, cheddar, salade de blé, sauce miel-moutarde.

Tomates Mozzarella, roquette, pesto, crème balsamique.

LES TARTES SALEES

	Petite 3/4 pers	Grande 6/8 pers
Bergère Epinard, chèvre, jambon grillé.	10.50€	14.50€
Brie Brie, poireaux, jambon italien.	10.50€	14.50€
Méditerranéenne Poulet, légumes grillés, roquette, pignons de pin, parmesan.	11.50€	15.50€
Lorraine Lardons, oignons, emmenthal.	10.50€	14.50€
Norvégienne Saumon fumé, courgettes, aneth.	11.00€	15.00€
Ecossaise Saumon frais, brocolis, fromage frais.	11.50€	15.50€
Orientale Carottes, pommes, chèvre, curry.	10.50€	14.50€
Franco-Belge Chicon, fromage de chèvre.	10.50€	14.50€
Parmesane Asperges vertes, parmesan, roquette, noix.	11.50€	15.50€
Végétarienne Tomates, aubergines, parmesan.	9.50€	13.50€
Poulet-Estragon Poulet, estragon, tomates séchées.	11.50€	15.00€
Campagnarde Champignons, lardons, poireaux.	10.00€	14.00€



LES DESSERTS

Les "3 Gourmandises"

Assortiment de 3 petits desserts par personne de type "café gourmand" en petite verrine (4.50€/personne).

Les 3 desserts sont à choisir dans la liste ci-dessous :

Moelleux au chocolat	
Mousse au chocolat	(petite verrine)
Tiramisu classique	(petite verrine)
Tiramisu café-spéculoos	(petite verrine)
Panna cotta vanille & coulis de framboise	(petite verrine)
Citron meringué	(petite verrine)

Les « Individuels »

Assortiment de desserts individuels à choisir dans la liste ci-dessous

Moelleux au chocolat	3.00€/pièce
Mousse au chocolat (grande verrine)	2.50€/pièce
Tiramisu classique (grande verrine)	3.00€/pièce
Tiramisu café-spéculoos (grande verrine)	3.00€/pièce
Panna cotta vanille & coulis de framboise (grande verrine)	2.50€/pièce
Tartelette citron meringué	4.00€/pièce

Les « Grands Sucrés »

Moelleux au chocolat

4Pers : 10.50€ - 6Pers : 12.50€ - 8Pers : 14.50€

Tarte citron meringué

4/5Pers : 10.50€ - 6/8 Pers : 14.50€



Traiteur

Les produits repris sur cette carte
sont disponibles sur commande
uniquement.

Les commandes doivent être passées
au plus tard 48h00 avant l'événement
au 02/653.10.33.

Centre commercial « La Mazerine »
Avenue Albert 1er – 1332 Genval
02/653.10.33
www.restaurantseat.be

Du lundi au samedi de 8.30 à 16.00