



AU

ARNAUD URBAIN

— MENU —



## PETIT - DÉJEUNER

---

Cafés, thés bio, jus de fruits frais, cakes, fruits.

Cafés, thés bio, jus de fruits frais, cakes, fruits, yaourts, fromage et jambon à l'os, assortiments de pains, beurre, confitures.

## PAUSE CAFÉ

---

Cafés, thés bio, infusions, jus d'orange, cakes, eaux plates et pétillantes

## SANDWICHS CLASSIQUES

---

Sandwich au thon mayonnaise

Sandwich dagobert

Sandwich américain

Sandwich mozzarella et pesto

## GOURMETS

---

Sandwich au thon, oeuf cuit dur, oignon et persil plat

Focaccia au jambon de parme, roquette, pesto de basilic, copeaux de parmesan

Pain bagnat vitello tonato, capriccio de veau et vinaigrette, anchois et olive

Wrap au saumon, Philadelphia, ciboulette et citron, oignons rouges et aneth

Pain aux céréales, brie belge, pomme caramélisée au sirop de liège et noix





## WALKING DINNER ENTRE TERRE ...

Fine ratatouille de légumes du sud confits et mini boulette de kefta

Tartare de boeuf à la truffe blanche, caviar d'aubergines

Foie gras poêlé, confit du moment et toast

Parmentier de queue de boeuf, sauce à l'échalote et vin rouge

Filet de poulet jaune cuit en basse température, crème de volaille et mini maïs

Waterzooï de poule à la gantoise, champignons de paris et poireaux

Carpaccio de boeuf holstein mûré et fumé

## ... ET MER

Tomates crevettes déstructurée : gelée de tomates, salade de crevettes de la mer du nord, émulsion de persil

Huître dans sa coquille, perles de citron et algues

Brochette de gambas croquante, chutney d'ananas et mangue aux baies roses

Tartare de saumon, taboulé de choux fleur, billes de citron, salade de choux chinois

Saumon gravlax, crème de petit pois et menthe

Bisque de homard, émulsion « escargot » (ail et persil)

Vitelo tonato, mayonnaise de thon, caprons et ciboulette

Blanquette de joues de lotte, carottes et céleri

## CÔTÉ NATURE

---

Salade de granny-smith au sirop de liège, croquette de chèvre et miel

Crème de céleri rave servi comme un irish coffee

Panna cotta d'asperges à la truffe

## TOUCHE SUCRÉE

---

Mousse au chocolat, caramel beurre salé et noisette torréfiée

Vitello tonato : carpaccio de veau cuit en basse température , mayonnaise au thon , anchois





## BUFFETS FROID

Saumon écossais en 2 façons : en belle vue et fumé

Tomates crevettes grises de la mer du nord

Salade, oignon doux et vinaigrette balsamique

Vitello tonato : carpaccio de veau cuit en basse température, mayonnaise au thon, anchois

Salade, oignon doux et vinaigrette balsamique

Salade de penne, tomates cerises, mozzarella de buffle et basilic

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et roquette

Grand carpaccio de tomates de couleurs

Salade de concombres et menthe

Mayonnaise et sauces

Pain et beurre

## CHAUD ET FROID

Saumon écossais en 2 façons : en belle vue et fumé

Salade, oignon doux et vinaigrette balsamique

Vitello tonato : carpaccio de veau cuit en basse température, mayonnaise au thon, anchois

Salade, oignon doux et vinaigrette balsamique

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan et roquette

Grand carpaccio de tomates de couleurs

Salade de concombres et menthe

Mayonnaise et sauces

Pain et beurre

Vol au vent de poule, champignons de paris  
OU Blanquette de joues de lotte, carottes et céleri

Des légumes

Des pommes de terre grenailles aux herbes





## BARBECUES HAMBURGERS

Hamburgers d'angus, frites cuites à la graisse de boeuf

Accompagné de :

Salade, tomate, oignons caramélisés, frits ou crus, cheddar ,fromage à raclette, bacon et sauces

## LA TABLE DU GREC

Arrosticinis de boeuf, poulet, agneau et merguez d'agneau

Accompagnés d'un grand buffet de crudités, tarama, tzatskiki, pain pitta, sauce à l'ail, oignons rouges en rondelles, fêta, carpaccio de tomates de couleurs, tartare de concombres, salade...

## GRILLADES DE VIANDES

Steaks d'angus, Merguez d'agneau aux épices, Filets de poulet marinés au curry, Côtes d'agneau , Saucisses de campagne , Magret de canard du sud ouest , Lard grillé

Accompagnées d'un buffet : salades, grand carpaccio de tomates de couleurs, salade de penne mozza de buffle et basilic, salade de pommes de terre grenailles huile d'olive et fines herbes, mayonnaise maison, ketchup, sauce à l'ail, salade de concombres et menthe, pains et beurre...



# MENU 3 SERVICES

## ENTRÉE

Carpaccio de saumon norvégien, taboulé de choux fleur, huile de noix et vinaigrette à la betterave, roquette moutarde

Bouillabaisse de poissons : scampis, filet de bar, saumon, moules, carottes et céleri, jus de bouillasse, tuile de pain et émulsion de rouille

Risotto de champignons des bois, queue de boeuf et foie gras poêlé, jus de boeuf et chips de parmesan

## PLAT

Ratte du Touquet

Nem de boeuf confit

Écrasé de pommes de terre

Pommes de terre au safran

## DESSERT

Pavlova à la mangue et ananas

Ma version du Paris Brest





## REPAS 4 SERVICES

### ENTRÉE FROIDE

Coeurs d'artichauts à la barigoule

### ENTRÉE CHAUDE

Une langoustine dans tous ses états :  
La queue croustillante, rôtie crème d'Isigny aux herbes

### PLAT

Queue de lotte, brandade de lotte, beurre blanc, carottes et céleris, jeunes carottes et embourrée de choux verts

### DESSERT

Crèmeux de chocolat au lait infusé au jasmin, crème anglaise au thé vert, tuile à l'orange, crumble de cacao amer

# REPAS 5 SERVICES

## MISE EN BOUCHE

Saint-Jacques poêlées, déclinaison de panais, truffe

## ENTRÉE FROIDE

Granny -smith

## ENTRÉE CHAUDE

En carpaccio, betterave cuite au gros sel, huile de noix, pickles de légumes au vin rouge

## PLAT

Filet de veau, parmentier de queue boeuf cuite 48h en basse température, échalote confite, poudre de pain d'épices, fricassée de girolles, jeunes carottes, mini mais, jus de veau au beurre de ferme

## DESSERT

Tarte citron déstructurée : meringue en bâtonnets, appareil citron en poche, meringue à l'italienne flambée, crumble de pâte brisée





ARNAUD URBAIN  
SERVICE TRAITEUR

+32/472.82.12.64 [urbainarnaud@icloud.com](mailto:urbainarnaud@icloud.com)

Ces menus sont à titre **d'exemple**, ils varient en  
fonction des saisons.

Pensez à nos formules en **show cooking** .