



Pour vos réceptions, la maison Molle vous propose :

www.traiteur-molle.be
commande@traiteur-molle.be

Mises en bouche :

2595 Nos verrines

2.90 €/pièce

- . Tomate crevettes grises revisitée.
- . Saumon mariné à l'aneth.
- . Tartare de crabe de la côte d'Opale.
- . Finesse de bœuf, roquette et Parmesan.
- . Bonbon de foie gras et son confit

Ces verrines sont conditionnées par 4 pièces. Minimum de 8 pièces par variété.

Mises en bouche (à réchauffer):

2597 Sablés à l'Etivaz

4.80€/6pc

2259 Feuilleté de boudin blanc au sirop de Liège.

6.80€/pc

2596 Profiteroles aux deux saumons

6.30€/6pc

Mises en bouche froides :

3078 Plateau de dégustation de charcuteries « MAISON »

50pc/40€

composé de boudins, saucissons, jambon persillé, terrines...

3721 Macarons au foie gras maison

0.90/pc

Pains surprises :

3026 Le campagnard

45€ la pièce

Composé de charcuteries « Maison », fromages et filet américain (à la demande)

3025 Le quatre saisons

55 € la pièce

Composé de charcuteries fines « Maison », mousse de foie gras, saumon fumé, salade de poisson....

« Les pains se composent de +/- 60 tartines coupées en triangle, sans croûte »

Minis sandwichs garnis (entiers) :

Les 40 sandwichs sont présentés dans un pain ou sur plateau, ils peuvent être garnis de :

3081 Jambon, fromage, pâté, américain et charcuteries « Maison »

50€/les 40 pc

3082 Charcuteries fines, saumon fumé et salades diverses

70€/les 40 pc

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

Entrées froides : * entrée présentée sur assiette, caution de 5.00€.

<i>Saumon rose en Belle Vue (salade, crudités, œufs, sauce cocktail et fines herbes)</i>	
<i>3615 Sur plat à partir de 4 personnes</i>	8.80€/pp
<i>3516 Sur assiette</i>	9.40€*
<i>2503 Palette du pêcheur</i>	11.60€*
<i>(Saumon fumé, dos fumé, terrine de langoustines, gambas)</i>	
<i>3094 Saumon mariné à l'aneth, mesclun, céleri rémoulade, crème au raifort.</i>	14.60€*
<i>2652 Fines tranches de Limousin, copeaux de foie gras, huile de truffe, roquette et noisettes du Piémont.</i>	12.20€*
<i>2568 Notre foie gras cuit au torchon et ses garnitures de saison</i>	13.90€*
<i>2572 Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de Parmesan et sel de Guérande</i>	7.80€*
<i>3546 Assiette de l'artisan (charcuteries Maison)</i>	5.99€*
<i>2729 Vitello tonnato sur assiette</i>	5.90€*
<i>3100 Veau du pays coupé très fin, foie gras, parmesan, pourpier, perle de citron....</i>	12.80€*

Pour composer vos entrées froides, nous vous proposons en vente « comptoir » :

Foie gras d'oie, jambon persillé de Bourgogne, pâté de volaille et pistaches en croûte, Magret de canard fumé, caille fumée.

Dos de saumon fumé, saumon fumé, terrine de saumon aux petits légumes, terrine de langoustines.

Potages : Selon la saison. Nous conseillons 1litre pour 3 à 4 couverts ou +/- 12 verrines.

<i>2537 Crème d'asperges</i>	7.80€/l
<i>2594 Crème de cresson</i>	7.80€/l
<i>3090 Crème de chou fleur et brocolis</i>	7.80€/l
<i>2539 Crème de brie de Meaux</i>	7.80€/l
<i>3080 Crème de tomate et basilic</i>	5.20€/l
<i>3117 Velouté de petits pois et Boursin</i>	7.80€/l
<i>2653 Bisque de homard et sa rouille</i>	14.00€/l

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

Entrées chaudes : * (présentée en cassolette, caution de 5.00 €

<i>3060 Gros gambas, brunoise de légumes du sud, coulis de tomate et basilic</i>	<i>10.80€*</i>
<i>2610 Petits gris et scampis, sauce à l'ail des ours</i>	<i>12.80€*</i>
<i>2707 Ravioles de langoustine, julienne de légumes et jus de crustacés.</i>	<i>12.80€*</i>
<i>2626 Cassolette de la mer en croûte (cabillaud, crabe, saumon et crevette)</i>	<i>11.20€*</i>
<i>2558 Feuilleté de ris de veau et champignons de Paris</i>	<i>7.80€/pc</i>
<i>3618 Vol au vent</i>	<i>3.60€/pc</i>
<i>2570 Fondu au fromage</i>	<i>1.60€/pc</i>
<i>2542 Croquette aux crevettes grises</i>	<i>4.80€/pc</i>
<i>2657 Croquette des alpages et viande de Grisons</i>	<i>2.20€/pc</i>
<i>2540 Crêpe forestière (jambon et champignons)</i>	<i>3.60€/pc</i>
<i>2616 Crêpe fermière (jambon de ferme et poireaux)</i>	<i>3.60€/pc</i>
<i>2555 Feuilleté de la mer</i>	<i>5.20€/pc</i>
<i>3007 Koulibiac de saumon et épinard</i>	<i>28.80€/kg</i>
<i>3048 Quiche lorraine</i>	<i>10.20€/pc</i>
<i>3041 Quiche chèvre et tomate confite</i>	<i>12.80€/pc</i>
<i>3045 Quiche saumon et brocolis</i>	<i>12.80€/pc</i>

2, rue Salvador Allende

7134 Leval -Trahegnies

Tél.: 064/33.15.69

E-mail : commande@traiteur-molle.be

www.traiteur-molle.be

Vous pouvez consulter nos suggestions de la semaine sur notre site.

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

Plats consistants :

- 3018 Médaillon de veau, sauce dijonnaise et garnitures de saison. 16.60€/p
- 3151 Côte de veau, aubergines, Parmesan Reggiano, jambon de parme... 14.90€/p
- 3076 Filet de pintade farci, sauce au miel et au thym et garnitures de saison. 16.80€/p
- 2775 Dos de cabillaud cuit à basse température, crémeux de bintjes, jeunes poireaux, sauce au Riesling 16.80€/p
- 2776 Caille et sa farce fine au foie gras, jus de volaille et ses garnitures de saison. 17.80€/p

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre ou de pâtes.

Nos plats chauds (en fonction des saisons)

A commander 10 jours à l'avance avec un minimum de 8 personnes

- 2530 Choucroute garnie 12.80€/kg
- 2523 Cassoulet 12.90€/pc
- 2536 Couscous 12.90€/pc
- 3019 Moussaka 10.90€/pc
- 2553 Festival de pâtes 10.90€/pc
- 2632 Gigotin d'agneau et pâtes grecques 10.90€/pc
- 2513 Boulette sauce tomate ou provençale 10.80€/kg
- 2675 Boulet à la Liégeoise 14.90€/kg
- 2518 Carbonade à la Binchoise ou à la St-Feuillien 16.80€/kg
- 3617 Mijoté de veau aux morilles et vin jaune. 28.20€/kg

- 2613 Blanquette de veau à l'ancienne. 19.80€/kg
- 3108 Navarin d'agneau. 9.60€/pc

Certains plats peuvent être accompagnés de pommes de terre, purée ou pâtes.

Pour des repas de collectivité, nous pouvons conditionner vos plats chauds en poche individuelle sous- vide dans un box thermique.

Pour un nombre de couverts important, voyez nos conditions.

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

Viandes prêtes à cuire

Bœuf :

Entrecôte ; Charolaise, Ecosaise, Irlandaise, du pays, Wagyu Beef, Black Angus,...

Onglet, bavette, araignée, plat filet, paleron...

Cœur d'entrecôte.

Veau :

Filet pur en croûte.

Carré de veau de lait .

Escalope à la mozzarella.

Porc :

Filet de porcelet au Boursin.

Filet de porcelet abricot et amandes.

Filet de porcelet en croûte.

Carré de porc Ibérique

Cochon de lait nature ou au piment d'Espelette

Carrés de porc spéciaux : Parmesan, à la sauge, à la grecque, abricot, orange,...

Volaille :

Rôti de dinde : Pignons de pin et pesto, oranges et Grand Marnier, pruneaux et Armagnac, Tartufatta, au Comté et viande des Grisons, Canneberge...

Volaille farcie : Caille, caneton, pintade ...

Plats Garnis :

4063 Raclette (plat de 4 ou 6 pers)	12.60€/pers
0049 Pierrade (plat de 3 ou 4 pers)	11.20€/ pers
0048 Fondue (plat de 4 ou 6 pers)	11.20€/ pers
0054 Grill (plat de 4 ou 6 pers)	14.40€/ pers
0062 Pierrade Royale (plat de 2 pers)	19.40€/ pers
0087 Dégustation d'agneau (plat de 2 pers)	17.90€/ pers
0084 Dégustation de bœuf (plat de 2 pers)	17.90€/ pers
0085 Pierrade du Sud (plat de 2 pers)	15.90€/pers

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

LE JAMBON EN CROUTE : 2672

Une pièce de jambon de fabrication « maison » légèrement fumée au bois de hêtre enrobée de pâte feuilletée, servie chaude avec sauce moutarde, pommes de terre rissolées, flan de légumes et de son choix de crudités, selon la saison.

- ***salade variée et sa vinaigrette maison***
- ***Carottes râpées***
- ***Céleri Rémoulade***
- ***Divers légumes de saison***
- ***Pâtes Tzatziki***
- ***Taboulé***
- ***Sauce ; mayonnaise, fines herbes.***

10.90 € la personne.

Nous pouvons mettre un box thermique à votre disposition.

LA PORCHETTA : 2648

Une pièce de porc fermier roulée et assaisonnée (250gr/personne), servie chaude avec ses pommes de terre rissolées, accompagnée de crudités, selon la saison.

- ***Carottes râpées***
- ***Céleri Rémoulade***
- ***Salade de légumes de saison***
- ***Salade variée et sa vinaigrette maison***
- ***Pâtes Tzatziki***
- ***Taboulé ou pâtes au pesto***

Sauce ; mayonnaise, fines herbes.

10.90€ la personne.

Nous pouvons mettre un box thermique à votre disposition.

Buffet le Campagnard 2645:

*Terrine de pâté maison,
Terrine de rilette,
Carpaccio de bœuf, huile d'olive et vieux Parmesan,
Hure de porc en vinaigrette,
Salade de bœuf aux petits légumes,
Ardoises de salaisons et charcuteries maison
Notre steak haché de bœuf « maison »,*

Plateau de fromage garni de fruits secs et confits

*Pommes de terre,
Pâtes Tzatziki,
Taboulé,
Chou-fleur en vinaigrette,
Céleri rémoulade,
Carottes râpées,
Tomates
Salade mixte de saison*

(Le choix de crudités varie en fonction des saisons)

Sauces : Mayonnaise, Fines Herbes, Yaourt,

Pains et beurre.

*Ce buffet vous est proposé au prix de 21.00€ la personne. (Min 15 pers)
Livraison disponible à partir d'un euro du kilomètre (nous consulter)*

2774 : ARDOISES DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Choix de 5 à 6 charcuteries et fromage. 12.00€ la personne à partir de 4 pers

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

Buffet la Palette de saveurs 2646:

*Saumon fumé « Maison »,
Dos de saumon fumé « Maison »
Pêche au thon,
Tomate aux délices de la Mer du Nord,
Terrine de langoustines et petits légumes de saison,
Salade de pâtes tropicales, gambas et scampis,*

*Rôti de bœuf, carré de porc cuit et filet de dinde,
Carpaccio de bœuf, huile d'olive et Parmesan Reggiani,
Choix de pâtés « maison »,
Planche de salaisons et charcuteries « maison » (5 variétés)*

*Pommes de terre vinaigrette,
Pâtes Tzatziki,
Taboulé,
Céleri rémoulade,
Carottes râpées,
Chou-fleur en vinaigrette,
Salade de tomates et feta...*

*Sauces : Mayonnaise, Cocktail, Fines Herbes,
Pains et beurre*

*Ce buffet vous est proposé au prix de 32.20€ la personne. (Min 15 pers)
Livraison disponible à partir d'un euro du kilomètre (nous consulter)*

En supplément :

Possibilité d'un plateau de fromages

Possibilité d'un accord vins et mets

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.

Quelques conseils :

Votre commande ?

Nous vous prions de bien vouloir passer commande dès que possible et au minimum 10 jours avant la date de la réception. Nous acceptons les commandes de dernière minute selon notre disponibilité. Un acompte de 50% sera demandé à la réservation et le solde à l'enlèvement ou à la livraison.

Livraison ou enlèvement de votre commande ?

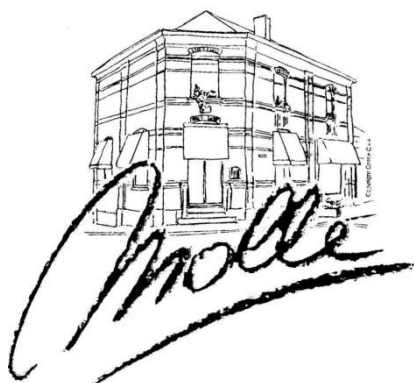
A définir ensemble, l'heure de l'enlèvement de votre commande se fera dans notre magasin. Les livraisons sont disponibles à partir d'un euro du Km.

Quand ramener le matériel ?

Tous les plats exceptés les rapiers jetables et verrines en plastiques doivent nous être rendus propres dans les trois jours ouvrables qui suivent votre livraison ou enlèvement.

Le matériel cassé, abimé ou manquant vous sera facturé.

Le magasin est ouvert du mercredi au samedi de 08h30 à 18h30 et le dimanche de 08h30 à 12h30.



2, rue Salvador Allende

7134 Leval -Trahegnies

Tél.: 064/33.15.69

E-mail : commande@traiteur-molle.be

www.traiteur-molle.be

Vous pouvez consulter nos suggestions de la semaine sur notre site.

Cette liste de suggestions (non exhaustive) annule les précédentes .Les prix s'entendent tva comprise et sont susceptibles d'être modifiés selon l'évolution du marché.