



**Just'**  
traiteur

**Traiteur - Organisateur de banquet - Sonorisation**



**BALCAEN JUSTINE**

49, rue de la gare

6460 Villers-la-tour

0472/619.229

060/399.559

Un traiteur, une passion !  
Nous favorisons Nos  
producteurs Locaux !

**[www.just-traiteur.be](http://www.just-traiteur.be)**

[just-traiteur@hotmail.com](mailto:just-traiteur@hotmail.com)





# NOS BUFFETS FROIDS

## Notre Buffet des fagnes :

PLAT : 14,50€/pers.  
ENTREE : 12,50€/PERS.

### a) viandes :

aux choix :

- 4 crudités
- 2 sauces, 1 vinaigrette
- 5 sortes de viande

accompagnés de pains, beurre salé et non salé

### b) viandes + fromage :

aux choix :

- 4 crudités
- 2 sauces, 1 vinaigrette
- 3 sortes de viande
- Mini assortiment de fromages de la région

accompagnés de pains, beurre salé et non salé

### c) viandes + poissons :

aux choix :

- 4 crudités
- 2 sauces, 1 vinaigrette
- 2 sortes de viandes
- tomate surimi, pêche au thon

accompagnés de pains, beurre salé et non salé

### d) fromages :

+/- 150gr de fromages par personnes.

Assortiment de divers fromages artisanaux de la Ferme « les saveurs du bois », de Chimay et de la Ferme du Moulignaux  
Accompagné de salade et vinaigrette, fruits sec et frais, pain spéciaux, beurre demi-sel, beurre doux

+/- 60gr de fromages par personnes.

(APRES REPAS : 8,00€/PERS.)

Assortiment de divers fromages artisanaux de la Ferme « les saveurs du bois », de Chimay et de la Ferme du Moulignaux  
Accompagné de salade et vinaigrette, fruits sec et frais, pain spéciaux, beurre demi-sel, beurre doux







## Notre Buffet "Froissart"

PLAT : 16,00€/pers.  
ENTREE : 14,00€/PERS.

### a) viandes :

aux choix :

- 5 crudités
- 2 sauces, 2 vinaigrette
- 7 sortes de viande

accompagnés de pains, beurre salé et non salé

### b) viandes + fromage :

aux choix :

- 5 crudités
- 2 sauces, 2 vinaigrette
- 5 sortes de viande
- Mini assortiment de fromages artisanaux

### c) viandes + poissons :

aux choix :

- 5 crudités
- 2 sauces
- 2 vinaigrette
- 4 sortes de viandes
- Saumon fumé, pêche au thon, tomate surimi

accompagnés de pains, beurre salé et non salé





## Notre Buffet "princier"

PLAT : 21,50€/pers.

ENTREE : 19,50€/PERS.

### a) viandes + fromages :

aux choix :

- 6 crudités
  - 4 sauces
  - 2 vinaigrettes
  - 8 sortes de viande, assortiment de fromages artisanaux
- accompagnés de pains, beurre salé et non salé

### b) viandes + fromage + poissons :

aux choix :

- 6 crudités
  - 3 sauces, 2 vinaigrette
  - 6 sortes de viande, assortiment de fromages artisanaux
  - tomates crevettes, pêche au thon
- accompagnés de pains, beurre salé et non salé

### c) viandes + poissons :

aux choix :

- 6 crudités, 3 sauces, 2 vinaigrette
- 6 sortes de viandes
- tomates crevettes, pêche au thon, saumons fumées
- possibilité de saumon belle-vue (+2,50€)
- truites fumées

accompagnés de pains, beurre salé et non salé





## Notre Buffet froid "italien"

PLAT : 26,00€/pers.  
ENTREE : 22,00€/PERS.

### Viandes et poissons froids :

- carpaccio de bœuf au parmesan et tomates séchées
- ceviche de saumon à l'aneth, copeaux de parmesan et échalotes
- jambon italien et melon au Porto
- saucisson à la truffe et au parmesan
- mortadelle
- artichaut à la rilette de thon et pistache

### Crudités :

- salade de tomates mozzarella et basilic
- tranches de courgettes et aubergine grillées
- penne fraîche au pesto
- fusili fraîche à la fêta, olives et tomates cerises
- roquette et vinaigrette au balsamique

### Accompagnements :

- focaccia au romarin et tomates séchées
- beurre





## Notre Buffet "Trompe l'oeil"

**PLAT : 31,00€/pers.  
ENTREE : 28,50€/PERS.**

- Croissant chèvres pommes miel
- Crêpes salées jambon fromage ail et fines herbes
- Flan aux courgettes
- Bûche brocolis thon crabe
- Pâté en croûte
- Cupcake au chorizo
- Bûche jambon cru et fromage frais au poivre
- Religieuse tomate crevette
- Éclair mousse de saumon fumé
- 4 Sortes de crudités au choix

**accompagnés de pains, beurre salé et non salé**

# NOS PROPOSITIONS POUR FAIRE VOS CHOIX :

## a) crudités :

- carottes râpés
- céleri rémoulades
- tomates échalotes
- concombre
- salade mixte
- salade de pommes de terre à la vinaigrette et échalotes
- salade de pâtes aux œufs et tomates
- taboulé à l'oriental
- choux fleur
- betteraves
- salade d'asperges et mais
- carottes râpés et choux blanc à la mayonnaise
- œufs mimosa
- haricots verts

## b) éventails de charcuterie :

- salami sans ail
- filet de poulet
- saucisson fromage Chimay
- saucisson de jambon Chimay
- saucisson parisien à la Chimay
- cervelas à la Chimay
- paté terrine de Chimay
- rouladin au poivre vert à la Chimay
- rouladin aux fines herbes à la Chimay
- jambon de campagne à la Chimay
- paté au fromage
- saucisson à la Chimay
- rôti de bœuf
- rôti de porc à l'ancienne
- rôti de dinde
- jambon italien

## c) sauces froides :

- mayonnaise maison
- ketchup
- moutarde
- moutarde à l'ancienne
- cocktail maison
- tartare maison
- andalouse
- hamburger
- brazil
- vinaigrette balsamique
- vinaigrette échalotes
- vinaigrette ciboulette

## d) légumes chauds :

- chicons
- flan aux carottes
- brocolis et choux fleur gratiné
- carottes au curry
- flan courgettes
- haricots en fagots
- tomate provençale
- poireaux à la crème
- aubergine grillé
- pois mange-tout
- navets oignons grelots
- poivrons farcis aux petits légumes
- purée de panais ou brocolis
- purée céleri ou carottes
- salsifis
- flageolets
- champignons,...

## e) sauces chaudes :

- moutarde
- moutarde à l'ancienne
- champignons
- poivre
- béarnaise
- miel / balsamique
- échalotes
- vin rouge / porto
- à la bière
- à l'ail / vin blanc / crème
- oignons / lardons
- ail et fines herbes / crème
- chasseur (champignons, échalotes, persil, estragon, vin blanc, crème)
- diable (tomaté piquante)
- brune

## Féculents :

gratin dauphinois, purée gratinée, pomme macaire, croquettes, riz ou risoto, pâtes



# NOS BUFFETS SPECIAUX

## Notre Buffet "DUCASSE"

12,00€/pers.

- Hot dog,
- hamburger avec oignons frits ou chauds,
- choucroute saucisse ou boudin

Accompagné de pain, sauces (3 sortes)

POSSIBILITE DE FRITES MAISON 2€/PERS.

## Notre Buffet "Italien"

14,50€/pers.

Assortiment de pâtes : (voir plus de choix en annexe)

2 SORTES DE PATES ET 1 LASAGNE AU CHOIX

- Spaghettis bolognaise ou
- Tagliatelle Carbonara,
- Pennes aux 4 fromages ou au saumon ail et fines herbes
- Lasagne maison au saumon fumé ou à la Chimacienne

Accompagné de pain, beurre, gruyère, parmesan

## Notre Buffet "couscous royal"

18,00€/pers.

- Semoule,
- légumes couscous,
- agneau,
- merguez,
- poulet (400 grammes de viande)

Accompagné de pain et beurre

## Notre Buffet "PAELLA royale"

17,00€/pers.

- Cuisse de poulet,
- fruits de mer,
- langoustine,
- moules,
- chorizo,
- riz (500 grammes de viande et poisson)

Accompagné de pain et beurre

## Notre Buffet "choucroute royale"

12,00€/pers.

- Choucroute au vin blanc
- pommes de terre
- saucisse de Strasbourg
- poitrine fumé
- saucisson à l'ail ou jambonneau

Accompagné de pain et beurre





# LISTE CHOIX DU BUFFET ITALIEN

## Sortes de pâtes :

- tagliatelles
- spaghettis
- penne
- gnocchis
- nouilles
- ravioles ricotta épinard
- ravioles pesto
- raviolis champignons
- fusilli
- cannelloni ricotta
- cannelloni à la bolognaise

## Sortes de sauces :

- bolognaise
- 4 fromages
- carbonara
- saumon ail et fines herbes brocolis
- sauté au bœuf légumes wok
- sauté au Canard légumes wok
- pesto jambon fromages
- jambon fromages bechamel
- scampis ail crème
- fruits de mer vin blanc crème et petits légumes
- poulet champignons
- Petit légumes pesto
- cabillaud tomates cerises poivrons crème

## Sortes de lasagnes :

- chimacienne (bolognaise, jambon, fromage chimay)
- épinard jambon
- saumon frais et fumé ail et fines herbes brocolis
- bolognaise





# NOS COCHONNAILLES

---

## Notre Buffet "jambon grillé"

. **JAMBON BLANC GRILLE :**

viandes + cuisson sur Barbecue, tranche épaisseur 1cm.

7,50€/pers.

. **JAMBON GRILLE + CRUDITES :**

- 6 sortes de crudités, 3 accompagnements
- 4 sauces froides, 2 vinaigrettes
- pains et beurre

14,50€/pers.

. **JAMBON GRILLE + LEGUMES CHAUDS :**

- 3 sortes de légumes chauds, 1 féculents
- 2 sauces chaudes
- pains et beurre

15,00€ / pers.

. **JAMBON GRILLE + LEGUMES MIXTES :**

- 2 sortes de légumes chauds, 3 sortes de crudités
- 1 féculents
- 2 sauces chaudes, 2 vinaigrettes, 2 sauces froides
- pains et beurre

15,50€ / pers.





## Notre Buffet "jambon à la broche" (MIN.20PERS.)

### JAMBON A LA BROCHE :

viandes + cuisson sur Broche

7,50€/pers.

### JAMBON A LA BROCHE + CRUDITES :

- 6 sortes de crudités, 3 accompagnements
- 4 sauces froides, 2 vinaigrettes
- pains et beurre

14,50€/pers.

### JAMBON A LA BROCHE + LEGUMES CHAUDS :

- 3 sortes de légumes chauds, 1 féculents
- 2 sauces chaudes
- pains et beurre

15,00€/pers.

### JAMBON A LA BROCHE + LEGUMES MIXTES :

- 2 sortes de légumes chauds, 3 sortes de crudités, 1 féculents
- 2 sauces chaudes, 2 vinaigrettes, 2 sauces froides
- pains et beurre

15,50€/pers.





## Notre Buffet "Porchetta" (MIN. 15 PERS.)

JAMBON DE PORCELET ( PLUS TENDRE) OU DE PORC FARCI DE SA CHAIR AVEC DES HERBES DE PROVENCE ET DE L AIL. FISCELE

### PORCHETTA :

viandes + cuisson dans nos locaux

**PORCELET** : 11,00€/pers.

**PORC** : 8,50€/pers.

### PORCHETTA + CRUDITES :

- 6 sortes de crudités, 3 accompagnements
- 4 sauces froides, 2 vinaigrettes
- pains et beurre

**PORCELET** : 18,00€/pers.

**PORC** : 15,50€/pers.

### PORCHETTA + LEGUMES CHAUDS :

- 3 sortes de légumes chauds, 1 féculents
- 2 sauces chaudes
- pains et beurre

**PORCELET** : 18,50€/pers.

**PORC** : 16,00€/pers.

### PORCHETTA + LEGUMES MIXTES :

- 2 sortes de légumes chauds, 3 sortes de crudités, 1 féculents
- 2 sauces chaudes, 2 vinaigrettes, 2 sauces froides
- pains et beurre

**PORCELET** : 19,00€/pers.

**PORC** : 16,50€/pers.





## Notre Buffet "gigot d agneau à la broche" (MIN.6 PERS.)

### GIGOT A LA BROCHE :

viandes + cuisson sur Broche

11,50€/pers.

### GIGOT A LA BROCHE + CRUDITES :

- 6 sortes de crudités, 3 accompagnements

- 4 sauces froides, 2 vinaigrettes

- pains et beurre

18,50€/pers.

### GIGOT A LA BROCHE + LEGUMES CHAUDS :

- 3 sortes de légumes chauds, 1 féculents

- 2 sauces chaudes

- pains et beurre

19,00€/pers.

### GIGOT A LA BROCHE + LEGUMES MIXTES :

- 2 sortes de légumes chauds, 3 sortes de crudités, 1 féculents

- 2 sauces chaudes, 2 vinaigrettes, 2 sauces froides

- pains et beurre

19,50€/pers.





# NOS VIANDES ET POISSONS

---

prix sur demande

Possibilité de choisir votre viande avec votre buffet accompagnement et sauce :

- Rôti de porc Orloff
- Rôti de dinde Orloff
- Rôti de porc Ardennais
- Rôti de dinde
- Blanc de poulet // roulade farcie
- Filet pur de porc farcie // nature // marine // en crouste
- Rôti saumuré
- Rôti de porc maison (saté, tomates séchées et persil avec voilette)
- Roulet de dinde Dijonaise (fromage de chimay, moutarde à l'ancienne)
- Ballotine de dinde farcie pistache et cognac
- Pain de viande
- Cuisse de poulet
- Civet de marcassin
- Magret de canard
- Vol au vent
- Rôti de boeuf
- Steak haché de boeuf
- Américain préparé
- Boulettes sauce tomates
- Blanquette de veau
- Blanquette de dinde
- Brochette (ou mini) Agneau, boeuf, poulet, porc, canard
- ...

Nos poissons :

- Dos de cabillaud
- Dos de saumon
- Aile de raie
- Brochette de poissons
- Gratin de poissons
- Vol au vent de poisson
- Cassolette de scampis
- ...



# NOS BUFFETS ACCOMPAGNEMENTS

## Notre Buffet crudités

7,80€/pers.

salades, tomates, concombre, carottes râpées, céleri rémoulade, betteraves rouges, salade de pommes de terre (vinaigrette, échalotes), salade de pâtes (mayonnaise, dés de tomates, dés d'œufs), taboulé oriental. MAX. 5 SORTES

Accompagnés de vinaigrettes (échalotes et/ou yaourt et/ou balsamique), de pains avec beurre salé et non salé, mayonnaise, ketchup, moutarde et cocktail.

Possibilité de pommes de terre en robe des champs en supplément (0,5€/pers.)

## Notre Buffet légumes chauds

9,50€/pers.

haricots vert en fagots, tomates provençale, choux fleur, brocolis, voir légumes de saisons (chicons,...) (maximum 4 sortes)

Accompagnés de 2 sauces aux choix (poivre, champignons, porto, miel, bière, moutarde à l'ancienne...), de pains avec beurre salé et non salé et de 1 féculents aux choix ( gratin dauphinois, riz, pâtes, pommes de terre en robe des champs, croquettes...)

## Notre Buffet légumes mixtes

9,90€/pers.

haricots vert en fagots, tomates provençale, voir légumes de saisons (chicons,...) (maximum 2 sortes)

salades, tomates, salade de pâtes (mayonnaise, dés de tomates, dés d'œufs), taboulé oriental, voir choix (maximum 3 sortes)

Accompagnés de vinaigrettes (échalotes et/ou yaourt et/ou balsamique) mayonnaise, ketchup, moutarde et cocktail.

Accompagnés de 2 sauces aux choix (poivre, champignons, porto, miel, bière, moutarde à l'ancienne...), pains avec beurre salé et non salé  
1 féculents aux choix  
( gratin dauphinois, riz, pâtes, pommes de terre en robe des champs, croquettes...)



TARIFS ECOLES, ASSOCIATION, ASBL, ... SUR DEMANDE !

# à la carte PLATS ..

prix TTC par personne  
MIN. 8 PERSONNES



- Chili con carne, galettes, puree 14,50€
- Poulet basquaise, risotto 9,00€
- Lapin pruneaux, croquettes, salade 20,40€
- Boulettes sauce tomates, puree 11,50€
- Vol au vent, puree 9,50€



- Blanquette de dinde, risotto 10,00€
- Blanquette de veau, risotto 11,00€
- Carbonnade de bœuf, pommes noisettes, légumes de saison 12,60€
- Dinde farcie, sauce moutarde à l'ancienne, croquettes, légumes 10,50€



- Porc farcie, sauce poivre, croquettes, légumes de saison 12,30€
- Poulet farcie, sauce champignons, gratin dauphinois, légumes 11,00€
- Americain du chef, Salade, frites maison, sauces froides 14,00€
- Tartiflette au fromage de la ferme du Mouligneaux, salade 12,50€

PUREE 2,20€ - GRATIN DAUPHINOIS 2,30€ - CROQUETTES 2,50€ - P. NOISETTE 1,80€ - FRITES 2,40€ - RISOTTO 1,50€ - LEGUMES DE SAISON 2,00€





# TARIFS ECOLES, ASSOCIATIONS, ASBL, ...

## à la carte PLATS ...

prix TTC par personne



- Chili con carne, galettes, puree 13,50€
- Poulet basquaise, risotto 8,50€
- Lapin pruneaux, croquettes, salade 19,00€
- Boulettes sauce tomates, puree 10,00€
- Vol au vent, puree 8,50€



- Blanquette de dinde, risotto 9,50€
- Blanquette de veau, risotto 10,00€
- Carbonnade de bœuf, pommes noisettes, légumes de saison 11,00€
- Dinde farcie, sauce moutarde à l'ancienne, croquettes, légumes 9,50€



- Porc farcie, sauce poivre, croquettes, légumes de saison 11,00€
- Poulet farcie, sauce champignons, gratin dauphinois, légumes 10,00€
- Americain du chef, Salade, frites maison, sauces froides 11,00€
- Tartiflette au fromage de la ferme du Mouligneaux, salade 10,00€

PUREE 2,00€ - GRATIN DAUPHINOIS 2,00€ - CROQUETTES 2,30€ - P. NOISETTE 1,70€ - FRITES 2,30€ - RISOTTO 1,40€ - LEGUMES DE SAISON 1,50€





# NOS ENTREES

---

## Entrées froides

- Salade folle aux asperges et saumon fumé (en saison)** 16,00€
- Déclinaison autour du saumon (fumé, frais, ceviche)** 16,00€
- Assiette terre et mer ( foie gras et saumon fumé)** 16,00€
- Salade de foie gras "Maison", vinaigrette à la mangue et duo de confits** 16,00€
- Assiette Périgourdine (foie gras "maison", magret de canard fumé)** 16,00€
- Tartare de gambas, pomme, mangue et coriandre fraîche, vinaigrette d'agrumes** 15,00€
- Salade de chèvres chaud sur son toast, lardons, pommes** 9,50€
- Carpaccio de boeuf et tartare de courgettes vinaigrette au vinaigre balsamique** 15,00€
- Salade de jambon de Cerano et melon au porto** 10,00€
- Salade de tomates crevettes grises et pêche au thon** 14,00€
- Salade de gésiers et lardons, vinaigrette au vinaigre de framboise** 14,00€
- Panna cotta au saumon fumé citronné et aneth sur son lit de crudités** 15,50€
- Gravlax de saumon, caviar de betteraves rouges et vinaigrette d'agrumes** 16,00€

## Entrées chaudes

- Rouget et spaghetti de légumes au beurre d'orange** 15,00€
- Pot au feu de lotte aux petits légumes** 15,00€
- Filet de sébaste au coulis de cresson, lasagne de courgette et ricotta** 15,00€
- Panaché de la mer (scampi-saumon-cabillaud) au Sauternes** 13,00€
- Noix de St-Jacques rôtie, fondue de poireaux et son jus au porto blanc** 15,00€
- Mille-feuille de caille et champignons des bois** 15,00€
- Gratin de la mer et fondu de poireaux** 13,00€
- Cassolette de noix de Saint-Jacques à la crème échalotes** 15,00€
- Cassolette de scampis aux petits légumes** 14,00€
- Raviole de homard au coulis de crustacés** 15,00€
- Cassolette de langoustines aux chanterelles et herbes fraîches** 15,00€
- Cuisses de grenouille au beurre d'ail** 13,00€
- Duo de scampis et St-Jacques au curry et pomme granny** 14,00€
- Ris de veau de coeur aux champignons des bois** 14,50€
- Toast grille aux escargots de s'loignes, ail tomate** 12,00€





# NOS PLATEAUX (min.4p)

---

## Plateau Fondue :

6,50€/pers.

Filet mignon de bœuf, volaille, filet de porc,  
Mini boulette au bœuf, mini boulette Orloff,  
Mini roulade ardennaise, mini chipolatas

## Plateau pierrade nature ou marine :

5,50€/pers.

Filet mignon de boeuf, volaille, filet de porc,  
Mignon de veau, gigot d'agneau

## Plateau raclette :

8,00€/pers.

4 sortes de fromages artisanaux et locaux  
Jambon de Chimay, Jambon sec ou bacon maison,  
saucisson au fromage de Chimay ou parisien de Chimay,  
lard fumé

## Plateau teppanyaki :

7,00€/pers.

Viandes marinées :

Filet mignon de bœuf, volaille, filet pur de porc,  
Mignon de veau, côte d'agneau, magret de canard

possibilité :

- pomme grenailles cuites 0,50€/pers.
- nouilles scampis cuites 3,00€/pers.
- pomme macaire cuites 1,50€/pers.
- gratin dauphinois 2,00€/pers.



# NOS COLIS BBQ

---



## Colis 1 :

**350gr de viandes, cuisson comprise à partir de 20 personnes**

**- Viande: Brochette de boeuf, pilons de poulet, saucisse de campagne.**

**Ensemble de crudités et sauces: Haricots verts, carottes, tomates, salades, salade de pommes de terre à la mayonnaise, salade de pâtes (oeufs, tomates), taboulé, Mayonnaise, Ketchup, vinaigrette + pain.**

Prix : 16,50 €/pers



## Colis 2 :

**- Viande: Brochette de porc, pilons de poulet, saucisse de campagne.**

**Ensemble de crudités et sauces: Haricots verts, carottes, tomates, salades, salade de pommes de terre à la mayonnaise, salade de pâtes (oeufs, tomates), taboulé, Mayonnaise, Ketchup, vinaigrette + pain.**

Prix : 16,00 €/pers

## Colis 3 :

**- Viande: Brochette de boeuf, pilons de poulet, saucisse de campagne.**

**Ensemble de légumes chauds et crudités + sauces: Haricots verts, petits pois et carottes, tomates, salades, pommes de terre en robe des champs, sauce champignons, sauce poivre, Mayonnaise, Ketchup, vinaigrette + pain.**

Prix : 17,50 €/pers



## Colis 4 :

**- Viande: Brochette de porc, pilons de poulet, saucisse de campagne.**

**Ensemble de légumes chauds et crudités + sauces: Haricots verts, petits pois et carottes, tomates, salades, pommes de terre en robe des champs, sauce champignons, sauce poivre, Mayonnaise, Ketchup, vinaigrette + pain.**

Prix : 17,00 €/pers



# NOS MISES EN BOUCHE

## Nos verrines froides

1,20€/pc..

Choix : (min.10 par sortes)

- Saumon fumé, fromage ail et fines herbes
- Cocktail de surimi et ananas
- Rôti sauce moutarde à l'ancienne
- Mousse de fromages aux noix
- Compotée de Chèvres et pommes
- Crevettes grises et sa sauce froide
- Wraps cerano (jambon italien, pesto, roquette)
- Mousse de brocolis accompagnés de son lardon grillé
- Mousse de thon et pêche
- Foie gras accompagné de son confit
- Salade de pâtes, poivrons, avocat et thon
- Cake au chorizo
- Rouladin epinard, philadelphia, jambon ou saumon
- Choux à la truites fumées
- Tomates cerise, olives, mozzarella à l'huile d'olives
- Cake au fromage de Chimay, lardons, oignons

## Nos verrines chaudes

1,20€/pc..

Choix : (min. 10 par sortes)

- Beignet de crevettes
- Mini croissant salé jambon/fromage
- Mini pizza
- Mini quiche au fromage
- Mini quiche au poireaux
- Gaufre au saumon ail et fines herbes
- Gaufre au fromage
- Pilon de poulet épicé
- Scampis à la crème à l'ail
- Boulette de vol aux vents
- Chèvre chaud aux lardons - miel
- Saucisses farcies fromage et lard
- Feuilleté de saumon fumé ou truites fumés
- Choux à la béchamel jambon - fromage
- Lard pruneaux ou Lard banane
- Crumble aux légumes de saisons





# NOS PAINS SURPRISE

---

complet : 1,50€/pc..

demi : 1,20€/pc.

**Choix : (min. 6 par sorte)**

- Cheese (gouda, brie, fêta)
- Thon cocktail
- Filet américain
- Crabana (crabe, ananas)
- Poulet andalouse
- Salade de crevettes maison
- Norvégien (saumon fumé, fromages ail et fines herbes)
- Chavrou (chèvres, miel et pommes)
- Cérano (jambon italien, mozzarella, pesto)
- Thon-pêche
- Jambon fumé
- Pâté de Chimay
- Poulet curry
- Rillettes de truites
- Saucisson



## NOS FORFAITS

---

**Choix 1 : 5 sortes de verrines chaudes et froides ... 6,00€/pers.**

**Choix 2 : 6 sortes de verrines chaudes et froides ... 7,20€/pers.**

**Choix 3 : 8 sortes de verrines chaudes et froides ... 9,60€/pers.**

**Choix 4 : 3 pains surprise ... 4,50€/pers.**

**Choix 5 : 5 pains surprise ... 7,50€/pers.**

**Choix 6 : 4 demi pains surprise ... 4,80€/pers.**

**Choix 7 : 6 demi pains surprise ... 7,20€/pers.**

**Forfait 1 : 3 pains surprise + 3 verrines ... 8,10€/pers.**

**Forfait 2 : 4 demi pains surprise + 3 verrines ... 8,40€/pers.**

**Forfait 3 : 3 pains surprise + 5 verrines ... 10,50€/pers.**

**Forfait 4 : 4 demi pains surprise + 5 verrines ... 10,80€/pers.**

**Forfait 5 : 5 pains surprise + 3 verrines ... 11,10€/pers.**

**Forfait 6 : 6 demi pains surprise + 3 verrines ... 10,80€/pers.**







# NOS MINIS

---

## Nos minis paninis :

2,00€/pc.

Choix : (min. 8 par sorte)

- Cheese (gouda, brie, fêta)
- Jambon - fromage ananas
- Norvégien (saumon fumé, fromages ail et fines herbes)
- Chavrou (chèvres, miel et pommes)
- Cérano (jambon italien, mozzarella, pesto)



## Nos minis hamburgers boeuf :

2,50€/pc.

Choix : (min. 10 par sorte)

- Cheese (fromage de chimay) et roquette
- Sauce truffe et roquette
- Toscane (bœuf mariné avec tomate séchée et parmesan)
- Merguez (agneau)
- Orloff (steak de porc jambon fromage)



## Nos minis gaufres :

2,00€/pc.

Choix : (min. 8 par sorte)

- Cheese (gouda, brie, fêta)
- Jambon - fromage ananas
- Norvégien (saumon fumé, fromages ail et fines herbes)
- Chavrou (chèvres, miel et pommes)
- Cérano (jambon italien, mozzarella, pesto)

## Nos minis hot-dogs :

2,00€/pc.

Choix : (min. 8 par sorte)

- Saucisse campagne
- Merguez
- Boudin blanc
- Type Swan



## Tartes 2,10€/personnes

Par multiple de 6 et 8

Fruits, baulus, biscotte,  
brésilienne,  
Crème, flan, sucre, riz,  
pommes tranches, abricots,  
Prunes, poires, bananes  
Cerises, fraises (+0,40€)

# Nos buffets pâtisserie!

## Gateaux

4,50€/personnes

Crème fraîche et Fruits,  
Saint-honore, Crème au beurre,  
Ganache chocolat, framboisier,  
Forêt noire, marbré.

## Pâtisserie

4,00€/personnes

Tartelette Fruits, brésilienne, Citron,  
pomme tranche, fraises (+0,40€)  
Éclair chocolat, éclair banane,  
éclair crème fraîche,  
boule de berlin,  
Merveilleux, moka, choux, cygne,  
Meringue aux fruits,  
Bavarois chocolat, bavarois fruits rouge,  
Donets, baba rhum

## Miniardise

3,70€/personnes

Tartelette Fruits, brésilienne, Citron, riz,  
pomme tranche, fraises (+0,40€)  
Éclair chocolat, éclair banane,  
éclair crème fraîche,  
boule de berlin,  
Merveilleux, moka, choux, cygne,  
Meringue aux fruits,  
Donuts, baba rhum  
Bavarois chocolat, bavarois fruits rouge



# Vaisselle en location

Max.100 personnes // la vaisselle est faite par nos soins



## Verres à vin :

0,20€/pc.



## Verres à eau :

0,20€/pc.



## Assiettes :

20 cm ... 0,20€/pc.

26 cm ... 0,20€/pc.



## Couverts :

Couteau ... 0,20€/pc.

Fourchette ... 0,20€/pc.

Cuillère (grande ou petite) ...  
0,20€/pc.

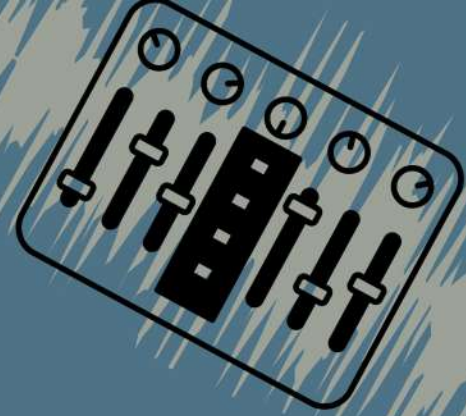


## Tasses et samovar :

Tasse ...0,20€/pc.

Samovare ... 15€/ 100 tasses





# TARIFS SONORISATION

Année 2024/2025



## INFOS

Just'traiteur  
0472/619.229  
060/399.559  
FB: Just'traiteur  
[www.just-traiteur.be](http://www.just-traiteur.be)  
[just-traiteur@hotmail.com](mailto:just-traiteur@hotmail.com)



## SANS DJ :

### LOCATION MATERIEL

200€ TTC

1 BAFLE AVEC AMPLI - 1 TABLE  
DE MIXAGE POUR Y  
AJOUTER UN PC PAR VOS SOINS  
- 1 EFFET LUMINEUX

### LOCATION MATERIEL FULL

350€ TTC

2 BAFFLES AVEC AMPLI - 1  
TABLE DE MIXAGE POUR Y  
AJOUTER UN PC PAR VOS SOINS  
- JEUX LUMINEUX - MICRO

## AVEC DJ :

### SOIREE

750€ TTC

MATERIEL FULL + ANIMATION  
DJ POUR LA SOIREE  
(MIN.19H00- MAX. 3H00)

### JOURNEE COMPLETE

1000€ TTC

MATERIEL FULL + ANIMATION  
DJ POUR LA JOURNEE ET LA  
SOIREE  
(MIN.11H00- MAX. 2H00)