



# Aux délices des papilles

Tarif 2017-2018

Contact : Barthels Frédéric  
Gsm : 0497/07.53.80  
Email : [auxdelicesdespapilles@gmail.com](mailto:auxdelicesdespapilles@gmail.com)

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous allez pouvoir consulter notre tarif 2017-2018, en optant pour nous, vous optez pour la totale réussite de votre réception. Nous tenons à préciser que les menus proposés sont totalement modifiable et adaptable à vos goûts, votre budgets mais aussi à la période concernées par votre réception.

Notre réputation, depuis notre installation en 2003, s'est forgée sur le respect des aliments et sur la satisfaction de notre clientèle. Notre point orgue est de promouvoir les producteurs régionaux aux dépends des grosses industries alimentaire.

Nous pouvons également vous proposer notre choix de vin en rapport avec votre menu et votre budget.

Nous réalisons également vos repas de familles, amis à votre domicile. N'hésitez pas à consulter notre tarif chef à domicile



**Nos réceptions**  
**(de 25 à 250 personnes)**  
**Prix service compris**

Dans le cadre de vos événements (mariage, baptême, communion,...)  
composé votre menu dans les différents choix ci-dessous :

Mise en bouche (chaud et froid à volonté) **(OFFERT)**

+

LA PAUSE GLACEE - Le sorbet de votre choix et son alcool **(OFFERT)**

Sorbet : Citron - Pomme - Poire - Fraise - Passion - Mandarine - Cassis  
- Passion - Ananas - Mangue - Coco – Framboise

Alcool : Calvados - Alcool de Poire - Genièvre - Rhum - Cointreau -  
Limoncello – Grand Marnier -Malibu

+

Menu avec 1 entrée : 34 euros

Menu avec 2 entrée : 42 euros

En option :

- buffet de fromage belge de chez Jacquy Cange : + 8 euros
- Assiette de 4 fromages belge de chez Jacquy Cange : + 6 euros
- Buffet café et mignardises : + 5 euros

Il y a toujours possibilité d'aménager votre menu en fonction de vos goûts ou celui de vos invités



### **Nos entrées froides**

- Carpaccio de bœuf maturé de la boucherie Denis aux pointes d'asperge et tomate séchée façon « Aux délices des papilles »
- Le pâté campagnard maison au foie gras et ses confitures d'oignons
- La terrine de poissons maison et sa petite sauce à l'aneth
- Salade folle de poussin et de canard fumé au vinaigre de noix
- Salade de homard et écrevisses aux pommes vertes, émulsion au curry léger
- La palette du pêcheur
- La tomate mozzarella au pesto vert à notre façon
- La palette de salaison maison de la boucherie Denis et sa salade composée
- L'assiette de saumon fumé de chez Dawagne et sa petite salade

### **Nos entrées chaudes**

- Ballotin de scampis sauce homardine
- Le feuilleté de saumon aux échalotes confites et sa sauce à l'aneth
- Le filet de lotte au curry léger et ses petits légumes vapeur et patate douce
- Filet de rouget au saveur méditerranéenne
- Pavé de cabillaud au beurre de chorizo
- Filet de sole au cœur moelleux de saumon parfumé au vin blanc et petites pointes d'asperges vertes
- Méli-mélo de caille et de foie gras poêlé, quinoa aux saveurs du sud
- Grillade de poisson et crustacés (rouget, gambas, moules, ...)
- Le velouté de brocolis et son saumon fumé
- La bisque de homard et ses accompagnements

### **Nos plats**

- Filet pur de porcelet accompagné de sa sauce aux échalotes
- Le magret de canard farci aux champignons et foie gras
- La roulade de volaille farcie au chèvre et jambon fumé, sauce au fond de veau et porto
- Suprême de Pintadeau, sauce crémée façon Waterzooï aux petits légumes
- Mignon de Porcelet braisé aux girolles et asperges
- Dos de cabillaud rôti et sa fine brunoise de petits légumes de saison
- Filets de Pigeon rôtis et foie gras poêlés, réduction au vin rouge et pommes confites
- Pigeon en 2 préparations, rôti aux girolles et en cassolette
- Waterzooï de poisson dans son feuilleté

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :

- Croquettes
- Gratin dauphinois maison
- Pomme de terre grenaille sautée
- Pomme de terre maquaire

## **Nos desserts**

- La pièce montée ou gâteau d'un de nos artisans
- L'assortiment de desserts originaux en buffet
- Le café gourmand
- Le tiramisu revisité
- Le duo de mousse au chocolat, javanais, pistache



# **Nos chefs à domiciles (de 8 à 25 personnes)**



## Menu du goût 3 services servis à table : 34 euros

### Entrées

Tartare de bœuf irlandais à la coriandre et roquettes fraîches, huile de truffe, parmesan

Ou

Le pâté au foie gras maison et ses accompagnements

Ou

La tomate mozzarella revisitée au pesto vert et sa salade composée

ou

Toast aux champignons, fond de veau lié et ail

Ou

Scampis sauce homardine

Ou

Cannelloni farçis aux joues de porc, foie gras, champignons

### Plats

La roulade de volaille farcie au chèvre et jambon fermier en cuisson basse température, légumes de saisons et pommes de terre rissolées à la graisse d'oie

Ou

Filet pur de porc à l'ardennaise, légumes de saisons et pommes de terre rissolées à la graisse d'oie

ou

Les filets de rougets barbet à la provençale, purée au beurre de ferme, farandole de légumes

### Desserts

Tiramisu maison, sablé, fruits rouges

Ou

Duo de mousse au chocolat maison

Forfait de 4 mises en bouche : + 7 euros

Forfait 2eme entrée : + 8 euros

Forfait vin 1 entrée : + 6 euros

Forfait vin 2 entrée : + 8 euros



## Menu du Terroir en 3 services servis à table : 38 euros

### Entrées

Assiette de Pâté maison et charcuteries de la boucherie Denis

ou

Carpaccio de bœuf Simmental maturé de la boucherie Denis à ma façon

Ou

Saumon fumé extra doux safrané de chez Dawagne

Ou

L'assiette de bœuf fumé et maturé de la boucherie Denis

Ou

La poêlée de scampis au safran de St. Pierre

Ou

La poêlée de scampis et champignons à l'ail

Ou

Mille-feuille aux légumes de saison bio

Ou

La grillade de poissons et crustacés et ses légumes du soleil grillé

(Gambas, scampis, rouget et moules)

### Plats

La côte de porc Colombus gratinée au Herve doux et ses échalotes confites accompagné de ses légumes oubliés, pomme de terre grenaille au beurre et gros sel

Ou

Magret de canard en cuisson basse température, pomme de terre grenailles rissolées, farandole de légumes

Ou

Tournedos de vache maturé façon Rosini, légumes en différentes préparation et pdt grenailles grillée

Ou

Solettes de la mer du Nord, purée de poireaux au mascarpone, légumes racines

### Desserts

Trilogie de desserts originaux

Ou

Mascarpone, fruit de saisons, javanais, pistache

Forfait de 4 mises en bouche : + 7 euros

Forfait 2eme entrée : + 8 euros

Forfait vin 1 entrée : + 6 euros

Forfait vin 2 entrée : + 8 euros

## Menu Gastronomique 3 services servis à table : 46 euros

### Entrées

Le foie gras de la ferme de la Sauvenière et ses accompagnements

ou

Saumon Gravelax fumé au foin maison et sa petite sauce aigrelette

Ou

Tartare de thon, St. Jacques, homards, concombres et herbes fraîches

ou

Pigeonneau en 2 préparations, quinoa, boudin noir de la boucherie Collau

ou

Les St Jacques snackée, crème de topinambour, noisettes torréfiées

Ou

Cabillaud en cuisson basse température, jus safrané

Ou

Linguini au homard avec son beurre, queue de homard juste snackée

### plat

Bœuf Simmental maturé 14 jour, béarnaise maison minute, légumes racines, pomme de terre risolées aux herbes fraîches

Ou

Magret de canard farci aux champignons des bois et foie gras en cuisson basse température, pomme de terre grenaille au beurre et gros sel, trio de légumes chauds

Ou

Filet de saumon sur peau en cuisson unilatérale sur sa poêlée de légumes, farandole de légumes en différentes préparations, Pdt au beurre et au thym

Ou

L'agneau cuit sur l'os aux herbes fraîches, pomme de terre grenailles risolées et ses légumes oubliés

Ou

Tournedos de vache maturé façon Rosini, légumes en différentes préparation et pdt grenailles grillée

### Dessert

Trilogie de desserts originaux

Ou

Tiramisu fruits rouges déstructuré

Ou

Sabayon aux fruits frais

Forfait de 4 mises en bouche : + 9 euros

Forfait 2eme entrée : + 12 euros

Forfait vin 1 entrée : + 10 euros

Forfait vin 2 entrée : + 14 euros

## **Menu surprise du chef en 10 services servis à table : 70 euros**

Un menu composé selon l'humeur du chef avec les produits de saison

Forfait de 4 mises en bouche : + 10 euros

Forfait vin 1 entrée : + 10 euros

Forfait vin 2 entrée : + 14 euros

# **Nos buffets froids**

## **Le Buffet Campagnard (Min 20 pers.)**

Jambon à l'os sur griffe (selon nombre de personnes)

Assortiments de pâté maison

Confits et condiments

Assortiment de boudins et salaisons

Jambon fumé

Palette de viandes rôties (bœuf et porcelet)

Pilons de poulets marinés

Assortiments de fromages

Assortiment de salades et crudités

Riz et pomme de terre

Beurre et petits pains variés

**Livré: 15 euros**

**Servis: 18euros**

# **Le Buffet Froid " Mixte" (min. 30 pers.)**

Saumon en belle-vue

Tomate au crabe

Terrine de trois couleur de l'océan aux herbes fraîches

Brochette de scampi aux ananas

Rôti de bœuf au thym

Pâté de campagne maison et ses condiments

Cobourg fumé

Pilons de poulets marinés

Roulade de jambon braisé aux asperges

Les surprises de saison du chef

Les salades périgourdines

Assortiments de salades et crudités

Riz, pâtes et pomme de terre

Sauces maisons et vinaigrette

Beurre et petits pains variés

**Livré: 22euros**

**Servis: 25 euros**

## **Le Buffet Froid "Prestige" (min. 30 pers.)**

Saumon en belle-vue  
Plateau de fruits de mer et crustacés  
homards  
Tomate aux crevettes grises  
Terrine de trois couleur de l'océan aux herbes fraîches  
Brochette de scampi aux ananas  
Assortiments de poissons fumés (saumon, elbot,  
truite, esprot, anguille)  
Rôti de bœuf au thym  
Jambon fumé  
Assortiment de pâté de campagne maison et ses condiments  
Pâté au foie gras maison  
Chaud-froid de volaille au miel et à l'orange  
Saucissons et boudins  
Les surprises de saison du chef  
La salade périgourdines  
Assortiments de salades et crudités  
Riz, pâtes et pomme de terre  
Trois sauces et vinaigrette  
Beurre et petits pains variés

**Livré: 29 euros**

**Servis: 32 euros**

# **Les commentaires de** **nos clients**



6 août 2015

## Cuisine du terroir...du fait maison....

ambiance familiale, accueil chaleureux très bons et copieux de l'entrée au dessert. Patron aux fourneaux

-----

Avis publié: 7 juin 2015 par mobile

## Parfaite adresse bien belge

Cuisine impeccable dans le style familial sympa. Excellentes viandes. Moules aussi. Croquettes et pâtes maison a tcheurr à terre !!!

-----

Avis publié: 28 avril 2016

## de terroir, du fait maison le tout délicieusement préparer... que demander de plus?

Très bon, tout du fait maison, délicieusement préparé, tjr de nouvelles découvertes avec les délicieuses mises en bouche. Qualité ++ on ne s'en lasse pas

-----

Excellent moment , très bonne cuisine , tout le monde a été ravi et séduit. Le chef et son commis sont aimables et serviables , à refaire.

Ransart 04/09/2016

-----

Equipe sympathique et repas délicieux. Entrée un peu copieuse par rapport aux mises en bouches et au plat qui suivait. Légumes du plat particulièrement raffinés et bien mis en valeur. Un peu trop de temps d'attente entre les plats, mais c'est aussi parce qu'on avait des jeunes en examen qui étaient pressés de rentrer. Merci encore à ce sympathique duo.

Bruxelles 17/12/2016

-----

Super soirée grâce à ce super chef accompagné de son fils qui vous offre un service royal. A recommander!

Virginal 21/12/2016

-----

Un excellent service (l'équipe fonctionne très bien !), des mises en bouche variées, des plats copieux,.... Et le tout avec une discrétion très appréciée. A recommander.

Lasne 23/12/2016

-----

Notre Chef, Frédéric Barthels a relevé le challenge qui lui était proposé avec brio. En effet, de l'entrée au dessert, il a pu intégrer le Comté, un fromage qui ne passe généralement pas inaperçu. Dès l'entrée, le mélange entre la fraîcheur de la roquette et le goût des autres ingrédients (charcuterie crue et Comté) nous a mis en appétit pour la suite. Le plat cuit à basse température et relevé de nouveau avec une touche de Comté était copieux mais de qualité. La cuisson basse température laisse beaucoup d'arômes et la volaille servie était on ne peut plus tendre. L'aspect rosé étant du à la basse température. Une jolie présentation à fait le reste. La surprise est aussi venue du dessert, en effet on ne savait pas comment le Chef Fred allait cacher le Comté dans ce dernier plat mais il faut bien dire que c'était réussi.

Un tatin de pomme, pâte feuilletée au Comté nous a donc été proposé et a recueilli l'approbation de chacun. Entre les plats, le chef était très disponible et avait envie de partager ses passions culinaires et autres. Bref, une soirée sympathique, surprenante et réussie. Merci à vous !

Houdeng-Goegnies 26/01/2017

-----

Fantastic. Fabulous food, outstanding service.

Brussels 18/03/2017

-----

Des entrées surprises. -> agréables et succulentes Des plats choisis. ->originaux par le choix des accompagnements et la présentation Une explosion de saveur!

Corbais 29/04/2017

-----

Un tout grand merci au chef Frédéric Barthels de « Oh chef » pour le menu surprise qu'il a concocté à l'occasion d'une soirée organisée pour 8 personnes, soirée gagnée lors d'un défi sur NRJ « Le réveil Duroy ». Tout était délicieux et coordonné. Je recommande le concept, la qualité du service, la qualité du repas et la convivialité du chef Frédéric Barthels. Deverd Françoise

BELGRADE (PIRON-DAVIN) 04/05/2017

-----

Très bonne cuisine, des mises en bouches jusqu'au dessert tout était délicieux. Chaque plat nous faisait découvrir une autre saveur, et le tout se mariait bien ensemble. Les assiettes étaient copieuses (un peu trop pour les femmes) mais tout était léger. Les accords avec les vins était parfait. Frédéric B. était venu accompagné de son épouse qui organisait tout le service. Ils nous ont offert une très belle et bonne soirée pendant laquelle à on pu profiter de rester ensemble à table. On les remercie encore mille fois.

Bierges 13/05/2017

-----

Félicitations au Chef pour sa très appréciée prestation lors de l'enterrement de vie de jeune fille de notre amie. Tout en discrétion, nous avons été servies comme 15 reines! Nous saluons particulièrement l'autonomie du Chef, sa flexibilité et la remise en ordre de la cuisine. Des mets savoureux et généreux ont comblé nos papilles! A recommander...

Mettet 10/06/2017