



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Mademoiselle, Madame, Monsieur,

Permettez-moi d'abord de vous féliciter pour votre mariage.

Soucieux de répondre au mieux à votre attente, nous nous efforçons de vous présenter des offres les plus claires et les plus complètes possible.

Soucieux de la qualité des mets servis, nous nous efforçons de choisir les meilleurs produits au meilleur rapport qualité prix. Nous respectons le fil des saisons pour vous proposer les produits les plus adaptés à être dégustés le jour de votre mariage.

C'est un grand jour pour vous et une grande responsabilité pour nous.

Le choix du traiteur est un des éléments clés de la réussite de votre mariage

Afin de vous servir au mieux nous avons fait le choix de limiter le nombre d'événements dont nous assurons le service.

Cuisinier de formation, je serai derrière le fourneau pour vous préparer les plats choisis par vous lors d'une dégustation. Cette dégustation pour 6 personnes a lieu environ 8 à 4 semaines avant votre mariage. Vous serez mes seuls hôtes à cette occasion. Un moment unique pour définir ensemble les détails de l'un des plus beaux jours de votre vie.

Le jour du mariage, une équipe dévouée sera aux petits soins pour vous et vos invités.

Je suis à votre entière disposition pour répondre à vos questions ou vous rencontrer afin de personnaliser au mieux mes offres et ainsi répondre à votre attente.

Bien à vous

John Paquot

Rendez-vous de la suite:

Si vous souhaitez vous réunir avant la célébration religieuse (ou la maison communale), nous vous proposons le service suivant en fonction de l'heure de ce rendez-vous que cela se déroule chez vous ou sur le lieu de l'événement :

Assortiment de viennoiseries

Sandwichs garnis

On en compte généralement 4 à 5 par personne

Potage chaud ou froid

Mignardises

Macarons

Forfait soft

Eaux minérale et pétillante

Coca et Coca Zéro

Jus de fruits : Orange, pamplemousse, pommes poires, pommes fraises

Café et thé

Forfait personnel : 2 garçons, mise en place service et rangement.

Réception

La liste des zakouskis qui accompagnent chaque réception n'est pas exhaustive et peut être changée suivant la saison, le marché et bien entendu suivant votre goût personnel. Il nous est impossible de dresser la liste de tous les zakouskis, c'est pourquoi nous vous donnons un ordre de grandeur en fonction du style de réception choisie. Comparez les différentes offres, choisissez celle qui vous convient le mieux et ensuite contactez-nous et nous affinerons l'offre suivant vos desideratas personnels. On reçoit pour faire plaisir mais aussi pour se faire plaisir, dès lors autant choisir ce que l'on aime.

De plus, lors des réceptions, vous pouvez servir certains de vos zakouskis dans des aubettes. Servis sur petites assiettes, vous dégusterez à votre guise et sans retenues toutes les préparations proposées ci-après. Vous trouverez sur chaque aubette des clips pour tenir vos verres accrochés à l'assiette le temps de la dégustation.

Ces aubettes peuvent s'intégrer dans les réceptions en annexe ou être prises en supplément des zakouskis proposés dans celles-ci.

Des plateaux de crudités, fromages et salaisons accompagnent tous les types de réception

Réception apéritive

Un forfait comprenant 8 zakouskis salés, 2 mignardises et des plateaux de crudités, le matériel, le personnel de salle et un maître d'hôtel pour une réception de 2 heures.

- 3 Zakouskis sur plateau:
- Feuilleté au chèvre et sirop de Liège
 - Mini pizza courgettes et basilic
 - Quiche aux poireaux, aux champignons
 - Croûtes aux crevettes et au poulet
- 3 Zakouskis en paniers:
- Calamars à la romaine
 - Saté à l'orientale
 - Scampis en feuille de brick
 - Loempias sauce aigre-douce
 - Ailerons de poulet marinés aux épices douces
- 2 Zakouskis sur cuillère:
- Scampis sauce au curry léger
 - Moules au fenouil
 - Rouelles de saumon à la ciboulette
 - Mousseline de volaille aux senteurs du Périgord
- 2 Mignardises (sucrées):
- Fondant au chocolat,
 - Bavarois aux fruits de la passion, aux framboises
 - crème brûlée
 - Javanais - Misérable



Réception Apéritive prestige

Un forfait comprenant 8 zakouskis salés, 2 mignardises et des plateaux de crudités, le matériel, le personnel de salle pour une réception de 2 heures.

Zakouskis sur plateau

Croûtes au poulet, crevettes, champignons,
ris de veau, saumon et fromages
Quiche aux poireaux, courgettes, tomates et
pointes vertes
Mini pizza au feu de bois.
Choux aux 4 fromages
Feuilleté au chèvre et sirop de Liège

Zakouskis en verrines

Mousse de foie d'oie et sa gelée au Porto
Crème de homards aux pistils de safran
Cassolette d'écrevisses aux petits légumes
Gaspacho Andalou
Crème d'asperges
Mousseline de Saint-Pierre ciboulette
Mousse d'avocat et jambon italien
Pennes 4 fromages

Mignardises

Croutes aux fruits frais
Tartelette au citron
Profiteroles au chocolat
Misérable, croustillant au chocolat, Javanais

Cuillères

Salade Caprese
Billes de Melon et jambon italien
Pralines de foie d'oie aux truffes du Périgord
Ris de veau à Moutarde de Meaux
Friandises de saumon au curry léger
Scampis en folie à ma façon
Noix de Saint-Jacques cressonnière

Zakouskis en paniers

Saté de poulet aux épices douces
Assortiment de croustillants asiatique
Sauce aigre-douce
Stick de mozzarella, tombée de tomates basilic
Pilons de poulet marinés, coriandre et cardamome

Verrines sucrées

Douceurs au chocolat
Frais melba
Palettes de sorbets de saison
Dame blanche
Mousse de fruits frais



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Réception gourmande

Un forfait comprenant 9 zakouskis salés (dont 2 aubettes), 2 mignardises et des plateaux de crudités, le matériel, le personnel de salle et un maître d'hôtel pour une réception de 2 heures.

2 Zakouskis sur plateau:

- Feuilleté au chèvre et sirop de Liège
- Mini pizza
- Quiche Lorraine
- Croûte aux ris de veau
- Bouchée aux

crevettes et au poulet

2 Zakouskis en paniers:

- Beignets de poissons
- Balluchon croustillant de scampis
- Brochettes de canard laqué

3 Zakouskis sur cuillère:

- Scampis aux différentes sauces
- Moules au fenouil
- Anguille à la provençale
- Petits gris à l'ail
- Carpaccio de bœuf coriandre
- Escalope de foie de canard

2 Aubettes:

Veillez consulter les offres en annexe et en choisir 2.

2 Mignardises (sucrées):

- Tartelette aux fruits
- Profiteroles
- Javanais et misérable
- Bavarois
- Sorbet en cuillère
- Milk-shakes et café glacé

Réception dégustative

Un forfait comprenant 10 zakouskis salés (dont 3 aubettes), 2 mignardises et des plateaux de crudités, le matériel, le personnel de salle et un maître d'hôtel pour une réception de 2 heures.

2 Zakouskis sur plateau:

- Mini pizza
- Croûte aux ris de veau
- Feuilleté au chèvre et sirop de Liège
- Quiche Lorraine
- Coquilles au crabe

2 Zakouskis en paniers:

- Chinoiseries croustillantes
- Calamars à la romaine
- Brochettes de canard laqué

3 Zakouskis sur cuillère:

- Scampis aux différentes sauces
- Quenelles de poissons
- Petits gris à l'ail
- Escalope de foie d'oie
- Moules au fenouil
- Huîtres au champagne
- Pannequet de saumon
- Ravioli de poissons

3 Aubettes:

Veillez consulter les offres en annexe et en choisir 3.

2 Mignardises (sucrées):

- Tartelette aux fruits
- Croustillant au chocolat
- Café Liégeois et milk-shakes
- Profiteroles
- Soupe de fruits rouges

Buffets / aubettes

Ecailler

Huîtres creuses de Bretagne
Huitres plates (en saison et en fonction du marché)
Citron
Vinaigre rouge aux échalotes

Fumaison

Saumon et elbot
Truite et anguille
Pains toast
Oignons et persil haché
Emulsion au raifort

Maritime gastronomique

Scampis en folie
Filets de St Pierre aux petits légumes
Filets de rouget aux aromates
Saumon au miel

Les terrines

Turbot et saumon fumé
Paupiettes de sole aux épinards
Pain de saumon aux crevettes
Homard à la coriandre



La gastronomie belge déclinée selon ses régions ou ses provinces La Belgitude

2 régions au choix :

- Namur et ses petits gris (escargot)
- Gand et son waterzooï, hoche-pot
- Bruges et ses anguilles au vert
- Liège et ses crêpes (ses bouquettes)
- Les Ardennes et ses salaisons
- Bruxelles et ses stoemp, ses boudins
- Ostende et ses moules, ses filets de sole, ses huîtres

La cuisine à la bière

Saumon à la Gueuze,
Lapereau à la kriek,
Canard à la Framboise, ...

Dégustation de bière spéciale à l'aubette (en option , prix sur demande)

Fritkot

Pommes allumettes ou frites
Assortiment de sauce
Ballakes et fricandelles

Grillade et ...

Hamburger "pur boeuf"
Hot dog
Croque Monsieur



Cuisine italienne

Lasagne et pâtes en folie
Escalope de veau au Pesto
Calamars à la romaine
Carpaccio de Bœuf

Cuisine asiatique

Spécialités vapeur
Nem, loempias
Saté de canard laqué
Assortiments de riz

Cuisine nord-Africaine

Tagines et couscous
Barbecue merguez
Agneau et poulet
Taboulé à la menthe

Le continent américain

Jambon braisé de Virginie
Maïs grillé et onions rings
Chili con carne et tortillas

Cuisine finlandaise

Saumon en gravlax
Marinade de saumon harengs et truite
Dégustation d'Aquavit et Vodka

Cuisine israélienne

Les pitas et Kebab
L'agneau aux épices douces
Sauce aux concombres

Marco Polo : la routes des Indes

A la découverte des épices et des saveurs de l'Inde
Cassolette de fruits de mer aux parfums de coco et épices indiennes
Emincé de poulet au curcuma, riz basmati
Samosa (petits beignets), curry rouge
Crevettes rissolées à la coriandre
Tikka massala

En saison

Asperges de Malines

Sauce mousseline, beurre blanc au cerfeuil
Saumon fumé
A la flamande

Gibiers

Aiguillettes de faisan aux chicons
Noisettes de faon aux champignons des bois
Terrine de gibiers et airelles

Champignons des bois

Poêlée de champignons aux échalotes et herbes fraîches
Pot-au-feu de champignons de saisons
Os à moelle
Crème aigre, toast et croûtons

Périgourdine (suppl. 5 € par personne)

Terrine de foie de canard
Terrine de foie d'oie
Confitures d'oignons, toast et gelée
Foie de canard et d'oie poêlé
Coulis de mangues et beurre au vieux Porto



Le coin des Douceurs

Les crêpes

Glace vanille
Sucre et cassonade
Confitures et sirop
Chocolat

Les pâtisseries

Misérable
Bavarois aux fruits
Croûtes aux fruits frais

Mini- pâtisseries

Assortiment de pâtisseries réduction
Merveilleux
Croûtes aux fruits frais
Javanais et misérable
Profiteroles

...

Les gaufres et beignets

Chantilly
Beurres de ferme
Aux pommes et ananas

Le chocolat

Péché mignon
Javanais
Mini mousse aux trois chocolats



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Menu été

Nous suivons les saisons pour vous proposer des plats appropriés.

Le menu 3 services

Petits pains et beurre

Le matériel :

Les tables, les chaises, le nappage (choix de 8 coloris) et la vaisselle complète pour le repas sont compris.

Housse de chaise en tissus (3 coloris)

Housse de chaise en stretch (3 coloris)

Le personnel :

La mise en place, le service du repas (3 heures) sont compris.
Nous comptons un garçon pour 12 invités.



Entrées froides et tièdes

Terrine de filets de rougets aux aromates
Coulis de tomates froid monté à l'huile d'olive et basilic

Roulades de pointes vertes et saumon fumé
Sauce Vincent et passe-pierre

Tartare de saumon sauvage aux baies roses
Crème épaisse légèrement acidulée et caviar Iranien

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive des Baux de Provence
Copeaux de parmesan et ciboulette

Mariage de homard et pêches de vigne
Mesclun et émulsion au Pêché Mignon

Salade de langoustines à la vanille
Mesclun de jeunes pousses et roquettes

Melon de Cavaillon aux crevettes grises
Emincé de roquettes et vinaigrette balsamique

Escalopines de ris de veau meunière et champignons des bois
Feuilleté aux graines sésame, beurre blanc au Porto

Salade folle «du marché»
Foie gras, homard, crevettes grises, haricots verts, ...

Entrées chaudes

Escalope de foie d'oie poêlé
Compote de rhubarbe déglacée au vinaigre de framboises

Filet de saint-pierre rôti à l'unilatérale sur un lit de poireaux
Sauce à l'orange

Bar de ligne aux herbes aromatiques
Beurre blanc doux et dés de tomates



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Poêlée de langoustines, tombée de tomates à l'estragon frais
Nid de pâtes fraîches à l'encre de seiche

Fleurs de courgettes farcies aux crustacés
Coulis de tourteaux

Brick de homard aux senteurs asiatiques
Petite sauce aigre-douce à la coriandre

Dos de cabillaud, purée à l'huile d'olive
Beurre blanc aux senteurs de Toscane

Filets de rougets rôtis aux graines de Sésame
Verjus aux herbes

Sauté de barbue aux écrevisses
Ficelles de légumes et sauce homardine

Les Incontournables

Duo de filets de sole aux écrevisses
Sauce vin blanc et Nantua

Fricassée de homard à la nage de poireaux
Crème de caviar et persil plat

Coquilles Saint-Jacques à la crème de persil
Brunoises de courgettes et crevettes grises

Escalopes de foie d'oie poêlé, pommes caramélisées
Emulsion au vieux Porto

Entremet

Sorbet pomme verte au champagne

Sorbet marc de Champagne au champagne

Sorbet citron à l'eau de Villée



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Plat principal

Filet pur de bœuf poêlé ou grillé

Sauce béarnaise et pommes allumettes

Pot-au-feu de ris de veau à la sarriette

Fèves des marais et épinards en branches

Paupiette de coucou de Malines en habit de laitue

Jus de cuisson au naturel

Pigeonneau d'Anjou farci aux truffes noires du Périgord

Caramel de vieux Porto monté au beurre

Médailillon de veau aux endives braisées

Gratin dauphinois et sauces Madère

Côtes d'agneau grillées, provençale de légumes

Sauce au pistou et pâtes fraîches

Filet de canette aux figues fraîches

Pommes rissolées au Romarin et sauce bigarade

Les Incontournables :

Cailles farcies au ris de veau

Bouquetières de légumes et sauce à l'estragon

Jambonnettes de volaille aux truffes

Emulsion au vieux Porto

Carré d'agneau moutardé persillé

Gratin dauphinois et jus au romarin



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Fromage

Crottin de Chavignol chaud au miel d'acacia
Sur un pain perdu aux noix et lit de roquettes

Feuilleté au chèvre sur un lit de salade composée
Au sirop de Liège
Ou Aux tomates confites

Assiette de 5 fromages affinés
Choix de pains de circonstance (noix, olives, lardons, oignons)

*Possibilité de servir les fromages en buffet à partir de 15 personnes
Le choix des fromages est établi en fonction de vos goûts personnels*

Dessert chaud

Petit moelleux au chocolat amer de « Sophie Chocolat »
Sa quenelle de glace vanille et sa crème anglaise

Tarte fine aux poires « doyenné » cuite minute
Crème fleurette à la cannelle et menthe ciselée

Gratin d'agrumes et frangipane
Sa quenelle de glace vanille bourbon

Les Incontournables :

Gratin de fruits rouge
Sabayon à la liqueur de fraises des bois

La tarte des sœurs « Tatin » tout simplement
Glace vanille Bourbon



Dessert froid

Grande assiette sur le thème du chocolat

Assortiment de douceurs à base de fèves de cacao

Grande assiette de desserts

Promenade à travers la pâtisserie

Palette de sorbet et fruits frais

Coulis de framboises et menthe fraîche

Tentation au chocolat et croustillant pralin

Crème anglaise et paillette de chocolat

Soupe de fruits rouges parfumés à la verveine et à la menthe

Sa quenelle de glace à l'amande amère

Profiteroles au chocolat

Glace vanille

Crème brûlée à l'ancienne

Sa croûte de cassonade blonde

Chariot de desserts (choix de minimum 10 desserts)

Minimum 30 personnes

Moka

Choix de thé et tisane

Mignardises : mini croûte aux fruits frais

Tartelette Brigitin

Macarons

Soiree de mariage (5^{ème} repas)

Pour vos soirées dansantes suivant un dîner de mariage

Ouverture des buffets (5^{ème} repas) au plus tot à 22 heures.

Formule debout

Plusieurs solutions s'offrent à vous :

Sandwichs garnis ouvert ou fermé

Choix varié de viandes et poissons

Pain surprise de 50 sandwichs

Choix varié de viandes et poissons

3 Finger food en passage

Mini- pizza

Mini hamburger

Mini Croque-Monsieur

Bruschetta

Croquettes de crevettes

Paninnis

Buffet avec jambon à l'os sur griffe

Et un plateau de fromage (pain et beurre compris)

Supplément salade et crudités

Aubette italienne (3 sortes de pâtes)

Aubette à pittas et/ou Durum

Aubette « Frit Kot » (frites, mini saté, fricadelles, sauces)

Aubettes hamburgers et Hot dog

Aubette à crêpes salées et sucrées



Vous pouvez également choisir des aubettes que vous servirez pendant la soirée en consultant la liste de celles-ci dans les offres de réception. Je vous remettrai un prix en fonction de(s) l'aubette(s) choisie(s).

Le prix des aubettes ne comprend pas le personnel. Pour une soirée de 150 personnes, nous comptons 7 garçons pour assurer le rangement du dîner et le service du bar de la soirée et les buffets éventuels.

Forfaits boissons mariage

Pour votre réception (durée : 2 heures)

Forfait eaux et jus

Eau plate, eau pétillante, jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse, ananas, ...)

Forfait Cava ou Méthode traditionnelle

Cava ou méthode traditionnelle (1/3 de bouteille par personne)

Eau plate, eau pétillante, jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse, ananas, ...)

Forfait Champagne

Champagne maison Brut (1/3 de bouteille par personne)

Eau plate, eau pétillante, jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse, ananas, ...)

Supplément jus de fraises frais

Supplément jus d'oranges pressées minute au bar



Pour votre déjeuner ou dîner (durée : 3 heures)

Forfait soft

Eau minérale et pétillante BRU

Forfait « découverte » soft et vins

Eau minérale et pétillante

¼ de bouteille de vin blanc

1/3 de bouteille de vin rouge

Pour votre soirée (durée : 4 heures)

1- Forfait soft (eaux, coca et jus de fruits)

2- Forfait soft (eaux, coca, jus de fruits) et bière au fût (2 sortes)

3- Forfait soft (eaux, coca, jus de fruits) et bière au fût (2 sortes)
Vin blanc et vin rouge

4- Forfait soft (eaux, coca, jus de fruits) et bière au fût (2 sortes)
Cava, vin blanc et vin rouge

5- Forfait soft (eaux, coca, jus de fruits) , vin blanc et vin rouge

Alcool en régie