



Celebrate
Gaëlle Laermans
86, Chaussée Reine Astrid - Braine l'Alleud
+ 32 478 66 84 72
celebrate_catering@hotmail.com

GRAZING TABLE

formule à partir de 10 personnes

Cette formule buffet est entièrement personnalisable selon vos envies et vos goûts.

Les différentes préparations peuvent être proposées en grands contenants à partager ou en version mini, idéales pour un walking dinner.

Pour un repas complet et équilibré, nous recommandons une sélection de 5 pièces par personne pour un déjeuner et 8 pièces par personne pour un dîner.

Charcuterie & fromage

*Assortiment de 4 sortes de charcuteries & 4 sortes de fromages : 6€
(équivalent à 2 pièces)*

Potage

Accompagnement 250ml pp + croûtons maison : 3€

Carotte, curry, coco

Brocolis, boursin

Courgette, poireau

Poivrons, carotte





Salades

2,50€

Italienne

pâte, pesto, mozzarella, tomates, parmesan

Grecque

pâte grecque, feta, poivrons grillés, concombre

Taboulé

semoule, persil, menthe, tomate

Légumes grillés

Courgette, poivron, aubergine, oignon rouge

3€

Méditerranéenne

Salade de quinoa, légumes grillés, roquette, grenade

César

Salade Iceberg, poulet, parmesan, croûtons

Exotique

Salade Mesclun, poulet pané, concombre, mangue, grenade

Perles d'Orient

Couscous perlé, poulet, curry, ananas, persil

Automnale

Semoule, butternut rôti, feta, persil, grenade

Wraps

2,50€

Carotte, chou rouge, concombre, salade, fromage frais à la ciboulette

3€

Poulet, barbecue, tomate, salade

Mozzarella, pesto, tomate, roquette

Légumes grillés, fromage frais, roquette

Saumon fumé, fromage frais, concombre, salade

Pain Brioché

2€

Jambon cuit, gouda, mayonnaise, tomate, salade

Thon-pêche, mayonnaise ciboulette, salade

2,50€

Saumon fumé, fromage frais à l'aneth, concombre, salade

Mozzarella, pesto, tomate, roquette

Boulette maison, sauce "Celebrate", tomate, salade

Poulet, sauce curry, ananas, salade

Légumes grillés, fromage frais, crème de balsamique, roquette

Suggestions de saison

Brie, pommes caramélisées, filet de miel, roquette

Jambon cru, figues fraîches, chèvre doux, miel, noix concassées.

Tartines

3,00€

Légumes grillés, fromage frais, roquette, grenade

3,50€

Saumon, avocat, grenade, cressonnette

Burrata, tomates confites, crème de balsamique, basilic

Quiche

2€

Mini quiche lorraine

Mini quiche végétarienne

Burger

2,50€

Boeuf, sauce maison "Celebrate", tomate, salade



Bouchées sucrées

1,50€

Gaufres

Cookies

Macarons

Moelleux au chocolat

Crêpes

2,50€

Assortiment de fruits

4€

Pavlova

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat crunchy

Tiramisu classique

Tiramisu Spéculoos

Cake design & Number cakes

Partenariat avec Cake de Mel