



RECEPTIONS & COCKTAILS DÎNATOIRES
COCKTAIL STYLED RECEPTIONS - DINNER COCKTAILS



L'Esprit Gourmand

Traiteur / Chef chez vous



FINES MISE EN BOUCHE - FROID / COLD

Foie gras sur toast de pain d'épices
Toast de magret de canard fumé , pomme verte et soupçon de miel
Toast de crevettes , herbes et échalotes
Toast de carpaccio de bœuf au parmesan
Toast tapenade , fromage frais truffé
Toast de saumon fumé à la crème de raifort
Toast de thon fumé à la coriandre
Toast au fromage de chèvre frais , noix et poire

BLINIS : (froid - cold)

Rillettes de thon au St-Môret - au pesto et tapenade aux baies roses - surimi, crème au wasabi et zestes de citron vert
Foie gras et figes - saumon fumé et mousse aux pommes - au saumon fumé sous lit de neige et ciboulette

RECETTES PANNA COTTA salées / sucrées sans gluten,vegan

MACARONS / MINI - CÔNES : (cold - froid)

Macaron au foie gras - macaron foie gras et confit de fruits secs - macaron foie gras et balsamique fruits des bois
Mini-cône nature guacamole et crevettes grises - mini-cône bambou fromage frais

TRIO GOURMANDS (chaud - hot)

TRIO CROQUE

Jambon et fromage - saumon et cheddar cheese - mozzarella à la tapenade, tomates et basilic

BROCHETTES

Scampis aigre doux - poulet yakitori - légumes et fruits frais laqués au miel

COUPELLES

Boulettes d'agneau aux 5 épices - minute de saumon, chapelure de bacon - moelleux de volaille à l'estragon

COROLLES

Savoyarde (raclette) - tartiflette (reblochon) - di bufala basilic (mozzarella)

D'autres zakouskis et mise en bouche sont disponibles selon le marché et l'inspiration du Chef.



L'Art de servir - Créations - Apéritifs dînatoires
Walking dinner - Afterwork - Cocktail styled receptions

BRUXELLES - VLAAMS BRABANT - BRABANT WALLON
ENGHIEN - SILLY - THORICOURT

+32(0) 498 06 82 02 / +32(0) 494 12 54 77

www.lespritgourmand.be / info@lespritgourmand.be

Découvrir notre
VIDÉO
de présentation
sur notre site.



DOMAINE DE THORICOURT
CHÂTEAU - FERME - ORANGERIE

Le DOMAINE DE THORICOURT vous propose un cadre unique pour l'organisation de vos événements.

Le domaine met actuellement à disposition :

La GRANGE et la COUR de la ferme :



Pouvant accueillir 200 personnes pour un repas assis.

L'ORANGERIE du Château et son jardin à la française,



Pouvant accueillir 100 personnes pour un repas assis.

Cuisine entièrement équipée.

Parking pour 50 véhicules sur le domaine.

Contact :

info@domaine-de-thoricourt.be

Tel : 0478 64 97 07

RÉCEPTIONS – SÉMINAIRES – REPAS – SPECTACLES

www.domaine-de-thoricourt.be

S.A. Domaine de Thoricourt
Rue de Silly 43
7830 SILLY (Thoricourt)
RPM : 434.889.996

www.lespritgourmand.be



MISE EN BOUCHE EN CUILLERE APERITIVE (froid/cold)

Ecrevisses aux légumes croquants à la coriandre et sauce cocktail

Carpaccio de St-Jacques , foie gras truffé et Granny Smith

Salade de crevettes grises sauce aux herbes et crème d'avocat

Saumon mariné à la Suédoise

King crabe et coulis d'herbettes , légumes confits

Thon mi - cuit pané coco

Rouget à la tapenade d'olives noires et fondu de tomates

Carpaccio de saumon mariné au citron vert

Tartare de thon avec soja aux algues wakame

Carpaccio de bœuf et foie gras cuit , crème balsamique

Magret de canard fumé aux pâtes grecques et foie gras

Bœuf mariné au sésame et légumes croquants

Jambon Serrano et fromage Manchego

Légumes rôtis , jambon de Parme , pesto et pignons de pin

Chèvre frais à la coriandre , poudre de bacon et pignons de pin

Pickles d'aubergines et ricotta parfumé

végétarien (an)

Caviar de carottes caramélisé au gingembre , épices cajun

Macédoine de légumes à la Grecque

(chaud/hot)

Scampis sauce curry coco , émincé de mangue et pomme granny

Scampis à la provençale

Scampis à l'ail et tomates séchées

Risotto aux coquillages et parmesan

Saumon fumé et Philadelphia au miel et thym

Noix de Saint-Jacques tartuffata sur fondu de poireaux

Bar grillé au fenouil à l'Italienne

Crevettes nobashi à la sauce teriyaki

Gambas sauce vanille et gingembre



Contre filet grillé et flambé au poivre vert
Foie gras sur brioche , figues et gelée de groseilles
Fondant de porcelet mariné
Volaille marinée au curry , ananas et coco
Ris de veau façon Vallée d'Auge
Joue de bœuf au vin rouge
Filet de bœuf sauce béarnaise
Tartare de veau aux graines de moutarde et courgette
Noisette d'agneau aux 5 épices
Sur tables hautes (mange debout) :

Bouquets de crudités et légumes crus de saison et sauces froides
Tapenades et biscuits salés / Cubes de fromages divers

Certains ingrédients précités sont disponibles en fonction de la saison.

D'autres cuillères apéritives froides , chaudes et végétariennes sont disponibles selon l'inspiration du Chef .



SELECTION DE : VERRINES - GOBELETS - COUPELLES - RAMEQINS - MINI ASSIETTE - CUILLERES

POUR VOS APERITIFS COCKTAILS – WALKING DINNER – TABLES HAUTES MANGE- DEBOUT

FORMULES A PARTIR DE 100 PERSONNES - OPEN BAR - THEME PARTIES - RECEPTIONS



SALTY /SWEET VERRINES SALEES/SUCREES

Panna cotta au foie gras

Avocat et crevettes pamplemousse

Tartare de bœuf à l' Italienne

Tartare de poisson aux épices Indiennes

Petite salade Piémontaise

Tartare aux deux saumons

Taboulé de quinoa, canard fumé, pommes et noix grillées

Bœuf mariné , sésame et légumes croquants

Taboulé à l'Orientale

Légumes croquants et écrevisses à la coriandre fraîche et pomelo

Petite salade de thon aux herbes et mange tout

Salade de crevettes grises aux herbes et crème d'avocat

Tartare de tomates et mozzarella au pesto

Salade de blé , canard et foie gras

Végétarienne de légumes au pesto de roquette

Tartare de veau façon Vitello Tonnato

Mimosa au crabe et citron vert

Magret de canard fumé et foie gras aux pâtes grecques

Crèmeux chocolat et crumble noisettes

Panna cotta aux fruits

Panna cotta au spéculoos

Panna cotta à la chicorée

Crème caramel au beurre salé et éclats de noix du Brésil

Crème brûlée au pain d'épices

Crème brûlée au parfum de vanille

Ananas caramélisé et mousse coco

Tiramisu mangue et passion

Tiramisu au spéculoos

Bavarois au fromage blanc à la fleur d'oranger

Minestrone de fruits frais, menthe et basilic

Autres verrines sucrées/salées sont disponibles .

Des réductions de pâtisserie et autres douceurs d'ici/d'ailleurs;

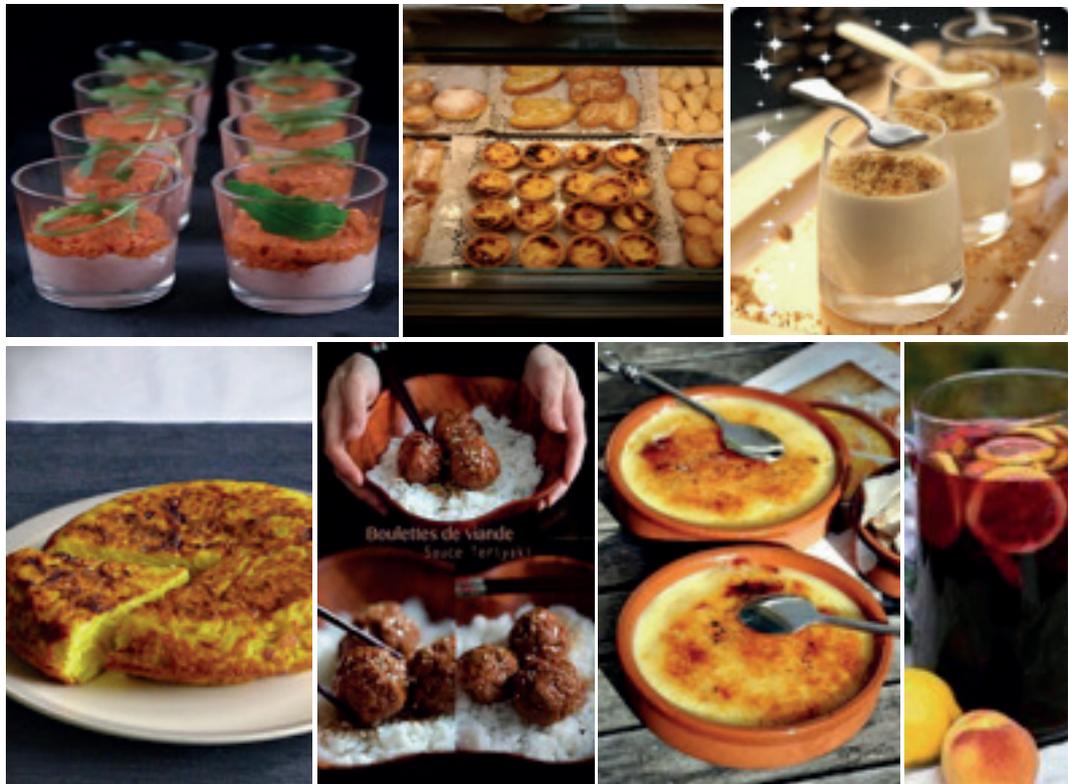


Frangipanes - Sucre - Citron - Merveilleux - Meringues - (sucré) - Belgique
Tartes de Françoise; sucrées, salées sur commande
Tarte crème brûlée, Fromage blanc framboise, Légumes crumble - Belgique

Pastéis de nata - Pastéis de feijão - (sucré/salé) Petiscos de Portugal
Turrón (nougat espagnol) - Mantecados et Polvores - (sucré/salé) Tapas de Espana
Gâteau opéra - Marquise chocolat - Framboisier (sucré) - France

CHEF CHEZ VOUS - COCKTAILS/BUFFETS DÎNATOIRES - FÊTES PATRONALES/DÎNERS -

CHEF AT HOME - BUFFET EVENTOS - CENAS PRIVADAS - NATIONAL DAY EVENT



Para una oferta personalizada , es importante reunirse y acordar una cita lo antes posible .

For a personalized offer , it is important to meet as soon as possible .

Para uma oferta personalizada é importante se encontrarem , entre em contato o mais breve possível .

Bruxelas/Brussels/Bruselas/Bruxelles +32 (0) 498 06 82 02 (Antonio)

info@lespritgourmand.be



SUGGESTIONS - FORMULES

DES SAVEURS VARIES AU RYTMES DU CALENDRIER

BUFFET STAND DE TERRINES de POISSON , PÂTES et FOIE GRAS

Terrine saumon fumé/3 poissons/écrevisses/St-Jacques

Pâté de canard à l'orange/au jambon serrano et melon/pâté Ardennais

Foie gras de canard entier/mi cuit

DUO Terre / Mer :

sur un lit de mesclum à la vinaigrette aux agrumes, notre foie gras marbré de magret fumé , confiture d'oignons mixte de saumons fumés et marinés par nos soins

VINS MOELLEUX ET CONFITS

Chaume - Coteaux du Layon - Val de Loire et Centre

Jurançon - Sud Ouest

Sainte Croix du Mont - Bordeaux

Sauternes - Bordeaux

Confit échalote spéculoos - confit d'oignons maison

Confit de figues/oignons/vinaigre balsamique

Marmalade Olde English - confitures

BUFFET STAND HUÎTRES

Huîtres creuses Spéciales Prat-Ar-Coum de Bretagne

Huîtres creuses champagne de la mer du Nord

Huîtres plates de Zélande

Huîtres creuses fines de Claire Lambert

SUIVANT VOTRE CHOIX NOUS ETABLIRONS ENSEMBLE UN DEVIS

DESIRED RESERVATION / RESERVATION SOUHAITEE / GEWENSTE RESERVERING



Reserveringen - Suggestions - Réceptions - Vos Fiançailles
Votre Mariage - Réservations

GALA DINNER
WALKING DINNER
COCKTAIL STYLED RECEPTIONS
APERITIFS DÎNATOIRES

info@lespritgourmand.be
+32 (0) 498 06 82 02



www.lespritgourmand.be



SUGGESTIONS - FORMULES SILLY - ENGHIEN - SOIGNIES

LIVRAISONS et à emporter - Take away

Verrines salées & sucrées Maison

Sandwiches classiques / élaborés
3 à 4 p/personnes

Pains surprise 20 pts pains 6 variétés de garniture
40 pts pains

(minimum 60 personnes)

COMMANDE 5 jours à l'avance

Buffets froids

(minimum 30 personnes)

Les prix s'entendent HTVA 6% .

ATELIER PLACE DE GRATY 3 - TRAITEUR L'ESPRIT GOURMAND

+32 (0) 494 12 54 77





Anniversaires/après deuil/baptêmes/fêtes familiales

SALLE DISPONIBLE PLACE DE GRATY sur réservation
contacter la Commune de SILLY

(Fiançailles , Mariages , Dîners de gala ,travail, spectacle (podium), Privés)

SALLES DISPONIBLES
DANS UN CADRE UNIQUE
POUR L'ORGANISATION
DE VOS EVENEMENTS

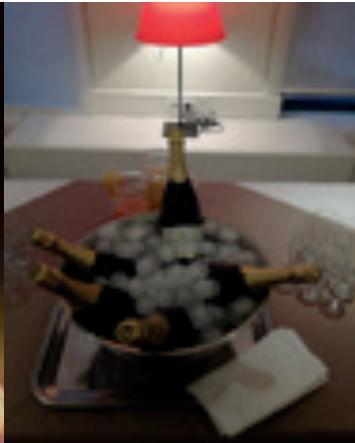
Château - Ferme - Orangerie
Chez Vous

Pour réaliser une offre personnalisée, il est important de se rencontrer.

ANTONIO +32 (0) 498 06 82 02

Contactez nous par Mail ou téléphone pour convenir d'un rendez vous sans plus attendre.

info@lespritgourmand.be



SUGGESTIONS - OPEN BAR - LE PETIT DEJEUNER PAUSE/ACCUEIL CAFE - VINS - COCKTAILS

VINS de grandes maisons ou de petites productions sur demande.
Nous n'imposons pas les vins. N'exigeons pas de droit de bouchon .

Pour réaliser une offre personnalisée sur mesure il est important de se rencontrer. Suivant vos besoins nous établirons ensemble un devis.

BREAKFAST/LE PETIT DEJEUNER

café, thés - jus de fruits (pomme, pamplemousse, orange) eaux minérales
les viennoiseries mini pains au chocolat , mini couques au raisin, mini croissants
les céréales complètes, lait bio - la salade de fruits frais - corbeille de fruits de saison
Brioches douceurs et fruits ou mini cakes - yaourts nature et fruits - petits pains et beurre - confitures et sirops

(réservation souhaitée) minimum 25 personnes .

PAUSE ET ACCUEIL CAFE

COCKTAILS / SANGRIA / PUNCH / GIN FIZZ

MIMOSA COCKTAIL / PUNCH DES ILES
CARP DIEM COCKTAIL / PINA COLADA
CHAMPAGNE COCKTAIL / PUNCH FRAMBOISE RHUM
PROSECO COCKTAIL / PUNCH POMME CANNELLE
MOJITO / CAIPIRINHA
MOJITO VIRGIN / PUNCH FRAMBOISE CHAMPAGNE

