

ÉCHOPPES
LE "BUFFET" REVISITÉ
ASSIETTES GOURMANDES
DÎNER
SOIRÉE
MARIAGE



// LE CONCEPT

Facile, agréable et savoureuse, la formule cocktail peut être adaptée à tout type d'événement : cocktail de famille, anniversaire, crémaillère, inauguration, réunion à domicile, ... Nuzzo s'occupe de tout : matériel, zakouski, boissons, service, ... C'est la formule "all in one" du cocktail.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Pour nos cocktails, nous vous proposons une large palette de zakouski chauds et froids, de Crud & Dips salés et sucrés ainsi que des petites dégustations. Nuzzo pense aussi aux plus jeunes en proposant des zakouski spéciaux pour les "kids".

// CONSEIL

Pour un cocktail, Nuzzo vous conseille 4 zakouski par personne par heure.

// FORFAITS

Forfait 1h (4 zakouski/pers.), avec au choix :

- Champagne d'une grande Maison, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Champagne de notre sélection, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Prosecco, jus de fruits (frais), divers soft-drinks

Forfait 2h (8 zakouski/pers.), avec au choix :

- Champagne d'une grande Maison, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Champagne de notre sélection, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Prosecco, jus de fruits (frais), divers soft-drinks

EN DÉTAILS...

Nos zakouski :

Quelques exemples

- | Croquant de hommous en pâtes kadaiffi et pistaches.
- | Raisin au chèvre et amandes grillées, "pipette" de vinaigre balsamique.
- | Filet de canard fumé, mangue et roquette sur nouille Udon.
- | Eufs brouillés à la truffe (en saison).
- | Minestrone de fruits et légumes glacé à l'huile de citron (en saison).
- | Mini cornet de frites d'aubergines et Halloumi.
- | Pralines de foie gras au chocolat noir.
- | Tartare de magret de canard, lime et gingembre sur carboglace.
- | Espumas d'huîtres, petits légumes iodés.
- | Feuilles de brick en cornet au king crabe.
- | Coussin de ricotta.
- | Acras de morue, chapelure d'algues Nori.
- | Capuccino de topinambours.
- | Mousse de lait de brebis, granité d'oseilles.
- | Glace de foie gras.
- | Etc.

Nos Crud & Dips salés :

- | Assortiment de Grissini Tarallini, pain "Carasau" accompagnés de tapenade d'olives, ricotta aux truffes, tomates "Crudaiola".
- | Assortiment de Chips de Prosciutto, carottes, aubergines, parmesan, pommes de terre au gingembre, pop corn à la truffe,...
- | Assortiment de crudités (carottes, concombres, radis, fenouil, poivrons, tomates cerises,...).
- | Paniers de crudités de saison, sauces en accompagnement.
- | Masch Mallow salé.
- | Etc.

... Et pour les enfants :

- | Grissini de jambon de Parme.
- | Mini pizza.
- | Kroupouk.
- | Arancini.
- | Brochettes de melon-jambon.
- | Sucette tomate mozza.
- | Etc.

Pour les fins de cocktail :

- | Granité melon au Prosecco.
- | Aération de chocolat, écume d'orange.
- | Tuile de fruits frais, crème aigre au lime.

et/ou Crud and dips sucrés

- | Grissini sucrés (feuilleté sucre glace).
- | Guimauves.
- | Pop corn sucrés.
- | Rochers.
- | Diamants.
- | Coque fraise-chocolat.
- | Brownies.
- | Sucettes.
- | Baba.
- | Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA

LE "BUFFET" REVISITÉ
ASSIETTES GOURMANDES
DÎNER
SOIRÉE
MARIAGE



// LE CONCEPT

Pour vos repas de plus de 30 personnes, Nuzzo vous propose des cocktails dînatoires à thème sous forme d'échoppe avec ou sans service. Il est agréable de pouvoir associer 2-3 échoppes différentes, ce qui facilite le service et permet aux invités de déguster différents types de mets.

Les thèmes proposés sont extrêmement diversifiés et font toujours appel à des produits de première qualité.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir pages suivantes)

Échoppes d'assiettes gourmandes et verrines, fruits de mer, italienne, foie gras frais, scandinave froide, salades folles, asiatique, crêpes salées ou sucrées, tartares, carpaccio, frites, piadina, à la plancha, pitta, barbecue, wok, papillote "fata", belge, huîtres, pizza, soupe à l'oignon, fromage, mini desserts, "tarte de Française", fraises et fruits rouges, glace, souvenir de kermesse.

// CONSEIL

En règle générale, dans cette formule, les mets sont à déguster debout.

En fonction du nombre et des échoppes choisies, Nuzzo ajustera les quantités à prévoir pour contenter tous vos invités.

// CHAQUE ÉCHOPPE À THÈME PROPOSE 3 À 4 METS À SÉLECTIONNER parmi les propositions suivantes :

Échoppe "assiettes gourmandes"

De petites assiettes de 12 cm de diamètre ou des verrines sont dressées telles un buffet... Chaque assiette est soigneusement décorée, garnie de sauce et d'accompagnements.

Exemples d'assiettes gourmandes :

Pétales de tomate aux crevettes grises et fleur de ciboulette | carpaccio de foie d'oie frais en salade et pignons de pin | carpaccio de St-Jacques au pesto d'amande | truffe de foie d'oie sur diamant de porto et sa confiture d'oignons | marinade de scampi aux aromates | tartare de saumon frais, sésame, croquant de concombre | salade Waldorf, volaille caramélisée au sirop de balsamique | roulades de mozzarella, bresaola, tomates séchées | vapeur de Parme et perles de melon | carpaccio de canard fumé et chutney de tomate au basilic, tuile de parmesan | ...

Échoppe "fruits de mer"

Une échoppe prestigieuse proposant le meilleur de la mer ! Huîtres creuses Gillardeau, assortiment de coquillages et crustacés dressés sur un lit de glace pilée. Huîtres creuses Gillardeau "papillons" (selon la saison) | coquillages (selon la saison) | crevettes royales | gambas | pain de mie beurré | ...

Échoppe italienne

L'Italie est réputée pour sa gastronomie. Celle-ci est festive à souhait, et ravit le plus grand nombre. Voilà pourquoi nous vous proposons un magnifique buffet italien, chaud et froid allant des entrées aux desserts ! Les aliments chauds sont cuits "minute" devant vous !

Froid : Demi-roue de parmesan en copeaux | courgettes grillées au thym | poivrons grillés, mozzarella à la truffe | carpaccio de filet pur de boeuf à la fleur de sel et roquette | roulade de mozzarella, bresaola, aubergine et copeaux de parmesan | bruschetta minute, accompagnée de tapenades | ...

Chaud : Piccata de veau aux citrons de "Sorrento" | gratin d'aubergines à la parmesane | focacce au thym et romarin | ...
+ choix de pâtes parmi les propositions suivantes : Spighe farcies aux truffes, tartufata et huile d'olives | tortellacci à la roquette et son pesto aux pignons de pin | cavatelli à la farine de seigle, câpres, jambon de Parme et agrumes | bonbons aux noix et mascarpone, sauce maggor | ...

Dessert : Tiramisu aux spéculoos | panna Cotta | lemon curd meringué à l'italienne | crumble pommes et rhubarbe | ...

Échoppe foie gras frais

Combinaisons de mets présentant le foie gras dans tous ses états ! Foie gras d'oie au vin "Passito" | foie de canard au poivre vert et pistaches | lobe de foie d'oie poêlé | salade folle aux copeaux de carpaccio de foie gras | gelée de Sauterne et gingembre | gelée de porto et réglisse | confiture d'oignons aux mille épices | noix noires | petits verres de vin moelleux | chutney de fruits | petits pains briochés | ...

Échoppe scandinave froide

Échoppe aux diverses préparations scandinaves typiques à base de poisson. Saumon fumé prestige extra doux tranché main, quartier de citron, persil et oignon frais haché | saumon mariné par nos soins façon "Gravelaks", sauce à l'aneth, pain de seigle et froment bio | saumon mariné à la "Tartufata", pain forêt noire | bourriches d'huîtres (en saison) | genièvre glacé | assortiments de condiments | ...

Échoppe "salades folles"

Cette échoppe propose une grande variété d'ingrédients vous permettant de créer "à façon" votre propre salade. Copeaux de foie gras | saumon fumé | magret de canard fumé | fruits frais et secs | huiles variées : citron, noix, noisette, truffe | écrevisse, carpaccio de boeuf, etc. | multiples salades : roquette, mesclun de salade, Mitzuna, Trévis, graines germées,... (en fonction des saisons) | ...

Échoppe asiatique

Quelques best-sellers de la cuisine asiatique offerts ici dans une version très qualitative. Dim-sum | samosa | rouleaux de printemps | trigon | sushi | sashimi | takamaki | kroupouk | saté de poulet | sweet sauce piquante | sweet sauce citronnelle concombre et cacahuète | wok de volaille, légumes croquants, sauce curry de Madras | riz basmati parfumé à la verveine | ...

Échoppe de crêpes salées

Cuisson "minute" pour cette échoppe de crêpes salées. Pâte artisanale à la farine de Sarrasin et vaste choix de garnitures. Saumon fumé sauce fine champagne | mozzarella | lanières de jambon braisé | oeufs de caille | poêlée de légumes de saison | jambon de Parme | roquette | tomates séchées | champignons | brisure de chèvre frais | brie | sirop de Liège | huile de truffe | chutney de pommes et poires aux noix | ...

Existe aussi en version sucrée :

Assortiments de sucre : candi, canne, cassonade, blanc,... | fruits frais | crème fraîche | pâte choco à tartiner | granulés de chocolat | sirop de Liège | sirop d'érable | confitures aux multiples saveurs | fontaine de chocolat noir | ...

Échoppes tartares

Boeuf, veau, cabillaud, saumon,... 4 produits ultra frais proposés en mode "tartare". Tartare de boeuf, pesto de roquette, parmesan | tartare de veau, pignons de pin, tomates séchées, estragon, huile de truffe | tartare de saumon, concombre, citronnelle, sésame noir et sésame toasté, huile de sésame | tartare de cabillaud, mangue, coriandre, noisettes pilées. Toujours accompagnés de multiples pains : blinis, pain sarrasin, forestier 9 céréales, pain de seigle.

Échoppe carpaccio

Variété de viandes, poissons, crustacés façon carpaccio... servis avec légumes croquants tranchés et assaisonnés de vinaigres, huiles et herbes aux diverses saveurs. Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, huile d'olives truffée, roquette, pignons de pin | carpaccio de saumon, huile citronnée, poivres roses, sésame | carpaccio d'espadon, huile citronnée, pamplemousse, aneth | carpaccio de langoustines, vinaigre balsamique blanc, fleur de sel | carpaccio de Saint-Jacques au pesto d'amande | carpaccio de légumes divers : courgettes, poivrons, aubergines,... | ...

Échoppe frites

Mini bâtonnets de pommes de terre frits à l'huile végétale et présentés dans le traditionnel "sachet de frites". Frites | sauces maison : mayonnaise, cocktail, tartare, andalouse, ... | ... (Nous pouvons également vous proposer un assortiment d'hamburgers).

Échoppe piadina

Les connaisseurs apprécieront! Cette échoppe propose les typiques pains italiens faits 100% maison savamment garnis et épicés d'origan et de gros sel.

Jambon de Parme, roquette, tomate, copeaux de parmesan | mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan, sauge, cumin | salami "Ventricina" piquant, tomate, mozzarella, artichaut grillé mariné, salade "Trévise" | thon au naturel, mozzarella, câpres, tomates, salade iceberg | ...

Échoppe contact minute "à la plancha"

Combinaison de viandes, poissons, crustacés et légumes cuisinés "à la plancha" devant les hôtes. Assortiment d'aliments cuits "minute". Ce mode de cuisson permet de saisir les aliments en les caramélisant légèrement tout en respectant au maximum leurs saveurs.

St-Jacques | brochette de scampi au "Lardo di Colonnata" | filet de dorade sur peau | sèche | côtes d'agneau | filet pur de boeuf | filet pur de porc | noix de veau | ...

Accompagnés de sauce béarnaise au thym | sauce vierge | courgette et aubergine au thym | ...

Échoppe pitta

Une échoppe originale, offrant des pittas de qualité comme jamais vos hôtes n'ont mangé...

Agneau | volaille | chou blanc | maïs | oignons | sauce maison : ail, mayonnaise, tzatsiki, ... | ...

Échoppe barbecue

Grillades de viandes et poissons au barbecue... et accompagnements d'été.

Spare Ribs caramélisés | médaillons de lotte à la sauge | brochette de scampi au "Lardo di Colonnata" | filet pur grillé | côtes d'agneau au romarin | saucisse pur porc Toscane et fenouil | ... accompagnés de pommes de terre grenailles au gros sel, gratin dauphinois | salade de lentilles | taboulé printanier | salade Cæsar | légumes rôtis | ... et de sauce barbecue | béarnaise | beurre aux tomates | beurre maître d'hôtel | beurre aux herbes | ...

Échoppe Wok

La cuisson au wok permet un service "minute" de succulentes préparations... aux parfums asiatiques ou méditerranéens. Une échoppe animée et délicieuse.

Poulet, sauce soja, gingembre | scampi, huile de sésame, sésame grillé | agneau, ail, basilic, coriandre | jardinière de légumes asiatiques et européens | nouilles | riz basmati parfumé à la verveine | ...

Échoppe papillotte "fata"

Spighe aux truffes | wok de volaille au curry | poêlée de légumes croquants | bonbons noix et mascarpone | médaillons de lotte, sauge et lime | poêlée de scampi, légume et curry rouge | oeufs brouillés à la truffe | ...

Échoppe huîtres

Véritable banc d'écailler, huîtres creuses Gillardeau servies sur lit de glace pilée.

Huîtres creuses "papillons" Gillardeau | citron | gros sel | ...

Échoppe belge

Rassemblement de plats et de desserts "bien de chez nous". Chassez le naturel... il revient au galop !

Waterzooï à la gantoise, mini fricadelles d'agneau aux chicons braisés | chicons au gratin | carbonnades aux spéculoos | moules marinières au vin blanc (en saison) | cornes de gatte | pot-au-feu de légumes braisés aux petits lardons | filet de cabillaud poché à la sauce mousseline | gaufres de Bruxelles | pain perdu | café glacé liégeois | sabayon à la bière de framboise | ...

Échoppe pizza

La véritable pizza à l'italienne. Chacun compose sa pizza et un cuisinier s'occupe ensuite de la cuisson.

Pomodori | condiments | huile d'olives | tomates fraîches | mozzarella en tranches et râpée | jambon de Parme | anchois | olives | brisure de chèvre frais | roquette | copeaux de parmesan | triangle d'ananas | champignons finement coupés | coeurs d'artichauts | lamelles de poivrons | scampi | peperoni | câpres | ...

Échoppe soupe à l'oignon

La véritable soupe à l'oignon dont seul le chef maîtrise tous les secrets. Idéal pour les fins de soirées.

Soupe à l'oignon | pain de seigle | gruyère frais râpé | croûtons | ...

Échoppe fromage

Un vaste plateau qui séduira tant en diversité qu'en qualité... Le tout accompagné d'un assortiment de pains artisanaux.

Fromages belges, italiens ou au choix | multiples pains : noix, raisins secs, tomates séchées, ... | raisins frais et secs | noix | sirop de poires | fruits et légumes frais | ...

Échoppe mini desserts

Une réponse parfaite à la gourmandise, cette échoppe est idéale pour clôturer votre repas sur une note conviviale et gourmande. Tiramisu aux spéculoos | crumbles pomme, rhubarbe | crumbles prunes, romarin | crème brûlée vapeur, caramel et fleur de sel | mousse au chocolat 3 couleurs | sablé, lemon curd, meringue italienne | panna cotta, glacé de chocolat noir | île flottante | ...

Échoppe "tarte de Françoise"

Fromage blanc, spéculoos | citron meringue | gourmand au chocolat | pommes crumble | sucre brun et pommes bio | ...

Échoppe fraises et fruits rouges (en saison)

Tapis de fraises, fruits rouges, et fruits des bois..... différentes variations sur le même thème.

Salade de fraises aux fruits secs | fontaine au chocolat | crème fraîche fleurette | milk shake | tiramisu | crumble | sabayon | ...

Échoppe glace

La vraie petite charrette du marchand de glaces d'autrefois (sur demande)... et de vraies glaces artisanales aux multiples couleurs et saveurs.

Glaces et sorbets (assortiments de 5 parfums) | cornets | galettes | chantilly | chocolat fondu | pépites de chocolat | coulis de fruits frais | ...

Échoppe "souvenir de kermesse"

Baba | beignets aux pommes | barbe à papa | churos | croustillons | gaufres | crêpes | ...



Label "Smiley",
certification AFSCA

//NUZZO pour le PARTICULIER

COCKTAIL
ÉCHOPES

// LE "BUFFET" REVISITÉ

ASSIETTES GOURMANDES
DÎNER
SOIRÉE
MARIAGE



// LE CONCEPT

Oublié, le buffet d'antan ! Nuzzo vous propose une version révisité du buffet en formule "chaud" ou "froid".
Des buffets à thèmes alliant gastronomie et diversité.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir page suivante)

Buffet italien, asiatique, barbecue, belge.

// EN DÉTAILS

Buffet italien

L'Italie est réputée pour sa gastronomie. Celle-ci est festive à souhait, et ravit le plus grand nombre. Voilà pourquoi nous vous proposons un magnifique buffet italien, chaud et froid allant des entrées aux desserts ! Les aliments chauds sont cuits "minute" devant vous !

Froid : Demi-roue de parmesan en copeaux | courgettes grillées au thym | poivrons grillés, mozzarella à la truffe | carpaccio de filet pur de boeuf à la fleur de sel et roquette | roulade de mozzarella, bresaola, aubergine et copeaux de parmesan | bruschetta minute, accompagnée de tapenades | ...

Chaud : Piccata de veau aux citrons de "Sorrento" | gratin d'aubergines à la parmesane | focacce au thym et romarin | ...

+ choix de pâtes parmi les propositions suivantes : Spighe farcies aux truffes, tartufata et huile d'olives | tortellacci à la roquette et son pesto aux pignons de pin | cavatelli à la farine de seigle, câpres, jambon de Parme et agrumes | bonbons aux noix et mascarpone, sauce maggor | ...

Dessert : Tiramisu aux spéculoos | panna Cotta | lemon curd meringué à l'italienne | crumble pommes et rhubarbe | ...

Buffet asiatique

Quelques best-sellers de la cuisine asiatique offerts ici dans une version très qualitative.

Dim-sum | samosa | rouleaux de printemps | trigon | sushi | sashimi | takamaki | kroupouk | saté de poulet | sweet sauce piquante | sweet sauce citronnelle concombre et cacahuète | wok de volaille, légumes croquants, sauce curry de Madras | riz basmati parfumé à la verveine | ...

Buffet barbecue

Grillades de viandes et poissons au barbecue... et accompagnements d'été.

Spare Ribs caramélisés | médaillons de lotte à la sauge | brochette de scampi au "Lardo di Colonnata" | filet pur grillé | côtes d'agneau au romarin | saucisse pur porc Toscane et fenouil | ... accompagnés de pommes de terre grenailles au gros sel, gratin dauphinois | salade de lentilles | taboulé printanier | salade Cæsar | légumes rôtis | ... et de sauce barbecue | béarnaise | beurre aux tomates | beurre maître d'hôtel | beurre aux herbes | ...

Buffet belge

Rassemblement de plats et de desserts "bien de chez nous". Chassez le naturel... il revient au galop !

Waterzooï à la gantoise, mini fricadelles d'agneau aux chicons braisés | chicons au gratin | carbonnades aux spéculoos | moules marinières au vin blanc (en saison) | cornes de gatte | pot-au-feu de légumes braisés aux petits lardons | filet de cabillaud poché à la sauce mousseline | gaufres de Bruxelles | pain perdu | café glacé liégeois | sabayon à la bière de framboise | ...



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Une idée originale qui offre de nombreux avantages par rapport au traditionnel buffet froid.

De petites assiettes de 12 cm de diamètre ou des verrines sont dressées telles un buffet... Chaque assiette est soigneusement décorée, garnie de sauce et des accompagnements.

Cette formule évite à vos invités de tout mélanger dans leur assiette et évite également de dépareiller le buffet dès les premiers passages...

De plus, ces petites assiettes préparées favorisent un service rapide et équitable.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Les assiettes gourmandes

■ "les prestigieuses"

■ "les italiennes et classiques"

// CONSEIL

En entrée nous prévoyons 2 à 3 assiettes.

Comme plat principal, prévoir 4 à 5 assiettes par personne.

EN DÉTAILS...

Les prestigieuses

Quelques exemples

- | Pétales de tomate aux crevettes grises et fleur de ciboulette.
- | Carpaccio de foie d'oie frais en salade et pignons de pin.
- | Carpaccio de St-Jacques au pistou d'amande.
- | Truffe de foie d'oie sur diamant de porto et sa confiture d'oignons.
- | Etc.

Les italiennes et classiques

Quelques exemples

- | Marinade de scampi aux aromates.
- | Tartare de saumon frais, sésame, croquant de concombre.
- | Salade de lentilles bio aux agrumes.
- | Salade folle.
- | Roulades de mozzarella, bresaola, tomates séchées.
- | Vapeur de Parme et perles de melon.
- | Légumes marinés à l'italienne.
- | Carpaccio de canard fumé et chutney de tomate au basilic, tuile de parmesan.
- | Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan.
- | Salade de fenouil, rouget vapeur.
- | Salade de Seppioline.
- | Guacamole, poêlé d'oignons et poivrons, volaille aux épices.
- | Quenelle de ricotta, petits légumes marinés au soja.
- | Carpaccio d'espardon, vinaigre à la lime.
- | Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Pour épater vos invités lors d'un dîner quelles que soient les circonstances, Nuzzo vous propose un repas tout compris : service, mets, matériel,... Profitez pleinement du dîner, vous ne devez vous occuper de rien !

Ce concept peut être envisagé chez vous (formule "chef à domicile"), dans une des salles que nous vous proposons (voir sur Nuzzo.be) ou dans tout autre lieu de votre choix.

Cette formule peut déjà être envisagée pour une table de 10 personnes.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Nuzzo vous propose 3 menus :

Le Menu Découverte :

Vous bénéficiez, pour un budget des plus raisonnables, d'une cuisine gastronomique de grande qualité et d'un service stylé et attentionné.

Le Menu Élégance :

Nous proposons un menu "fusion cooking". Un vrai menu haut de gamme qui impressionnera vos hôtes.

Le Menu Prestige :

Véritable parcours dans la gastronomie de haut de gamme, le menu "prestige" enchantera vos hôtes et leur laissera un souvenir culinaire inoubliable. Ce menu sublime les produits de saison et fait appel aux matières premières les plus nobles.

// EN DÉTAILS...

Exemple de "Menu Découverte"

Millefeuille de carpaccio de boeuf et copeaux de foie d'oie cru,
poussière de noisettes, parfumé à l'huile de truffe

ou

Raviole de joues de lottes au gingembre, sifflets de salsifis à la
fleur de sel, coulis de pousses de radis en purée

ou

Salade folle "Toscane", médaillon de foie gras au "Vin Passito"
cuit au torchon, pesto de roquette et noisettes

~

Filet de Bar de Ligne "Perla Nera", pappardelle aux tomates,
coulis tiède de gaspacho, basilic frit

ou

Tournedos de filet pur de bœuf en 'Lardo di Colonnata' façon
Rossini, pomme 'Pont neuf' jus de cuisson

ou

Carré de Porcelet en croûte de Pancetta et basilic, tortillas de
Corne de gatte, poêlée de légumes primeurs

~

Tagliata d'orange, croquant de nougatine, glace au pain
d'épices

ou

Samosa de chocolat blanc, pralin, noir de noir, coulis d'orange,
brisures de pistaches

ou

Croûte de ricotta aux speculoos, chutney d'agrumes

Exemple de "Menu Élégance"

Turbotin poché, consommé de poisson, poireaux confits
au vinaigre balsa, racines de poireaux frits

ou

Marbré de légumes du marché, brochette de
St-Jacques grillées, coulis de piments doux

ou

Homardine et écrevisses, espumas de cerfeuil musqué

~

Filet de bar, caviar d'aubergine et sésame, fondue de tomates
et basilic, chips de parmesan

ou

Grenadin de veau au "Lardo di Colonnata", tagliatelles
d'asperges, pommes nouvelles en purée, sorbet de parmesan
et huile d'olives extra vierge, jus de cresson

ou

Dos de cabillaud royal rôti sur peau, quenelles de Polenta
moelleuse aux morilles, caponata de légumes de saison

~

Fruits frais de saison, zabaglione de mascarpone gratiné aux
amandes

ou

Le moelleux au chocolat, rafraîchi à la vanille

ou

Quadriologie de desserts

Exemple de "Menu Prestige"

Coquilles Saint-Jacques à peine poêlées en ruban de sole, fondue
de jeunes poireaux, purée de fèves des marais

ou

Ravioles de homard, spaghetti de légumes, homardine au lait
de coco

ou

Tartare de filet pur de veau et magret de canard aux agrumes,
verveine citronnée, graines de sésame, sauce "Tamari"

~

Pièce de veau, purée de 'Désirées à l'huile de colza',
salade tiède de fèves de marais et oignons rouges,
jus poivré corsé coulis de 'Livèche'

ou

Nage de Saint-Jacques, plie et écrevisses, consommé légèrement
crémé, pailles de légumes (carottes, courgettes, céleris,
poireaux) pommes nature

ou

Waterzooï de poissons (lotte, scampi, espadon), tagliatelles de
légumes, purée de cornes de gatte et lentilles 'Corail'

~

Croûte aux fruits revisitée à notre façon ; mangue et kiwi,
mouseline de fromage blanc, chapelure de sablé acidulée

ou

Nougat glacé aux pépites noires, caramel fleur de sel

ou

Tatin au Calvados rafraîchie à la vanille



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Pour vos fêtes familiales ou autres, en soirée, Nuzzo vous propose une formule 'soirée dansante' comprenant un openbar durant 4h00, servant à la demande.

// NOTRE PROPOSITION (options, voir verso)

Nuzzo propose un openbar complet, incluant matériel, personnel et boissons (vin blanc et rouge, bière au fût et soft-drinks). Plusieurs « options » peuvent compléter cette formule, citons entre autres le service d'alcool, les échoppes gourmandes le DJ., etc...

// CONSEIL

Le timing conseillé pour l'openbar de la soirée dansante est en règle générale de 22h00 à 2h00 du matin.

Options :

- Les alcools : Whisky, Bacardi, Gin, Vodka
- Buffet café et mignardises
- Échoppe Focaccia (100 pers.)
- Échoppe de crêpes sucrées (100 pers.)
- Panier de mini brioches farcies (50 pièces)
- Échoppe frites (100 pers.)
- Mini dessert
- DJ (durant 4 heures)
- Dame de cour

// LES OPTIONS DE LA FORMULE "SOIRÉE"

Openbar "alcools +"

Whisky, Bacardi, Gin, Vodka

Nos échoppes

Échoppe Piadina

Les connaisseurs apprécieront ! Cette échoppe propose les typiques pains italiens faits 100% maison savamment garnis et épicés d'origan et de gros sel.

Jambon de Parme, roquette, tomate, copeaux de parmesan | mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan, sauge, cumin | salami "Ventricina" piquant, tomate, mozzarella, artichaut grillé mariné, salade "Trévis" | thon au naturel, mozzarella, câpres, tomates, salade iceberg | ...

Échoppe de crêpes sucrées

Cuisson "minute" pour cette échoppe de crêpes.

Pâte artisanale à la farine de Sarrasin et vaste choix de garnitures.

Assortiments de sucre : candi, canne, cassonade, blanc, ... | fruits frais | crème fraîche | pâte choco à tartiner | granulés de chocolat | sirop de Liège | sirop d'érable | confitures aux multiples saveurs | fontaine de chocolat noir | ...

Paniers de mini brioches farcies

Sandwiches au lait tous plus impressionnants et savoureux les uns que les autres... de quoi ravir vos invités.

Jambon de Parme, roquette, melon | ricotta aux truffes, saumon fumé | gorgonzola, bresaola, amandes effilées grillées | légumes grillés, pesto de poivrons | chèvre, magret de canard fumé | jambon "Arrosto" aux fines herbes, tomates séchées, salade Trévis | crevettes grises, ciboulette, jets de légumes, tomates cerises | foie gras d'oie, gelée au Porto, confiture d'oignons | ...

Échoppe frites

Mini bâtonnets de pommes de terre frits à l'huile végétale et présentés dans le traditionnel "sachet de frites".

Frites | sauces maison : mayonnaise, cocktail, tartare, andalouse, ... | ...

(Nous pouvons également vous proposer un assortiment d'hamburgers).

Échoppe mini desserts

Cette échoppe est idéale pour clôturer votre repas sur une note conviviale et gourmande.

Tiramisu aux spéculoos | crumbles pomme, rhubarbe | crumbles prunes, romarin | crème brûlée vapeur, caramel et fleur de sel | mousse au chocolat 3 couleurs | brownies, lemon curd, meringue italienne | panna cotta, glacé de chocolat noir | ...

*Plus de propositions d'échoppes dans notre fiche
"Nuzzo particulier - échoppes"*



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT :

Chez vous, au domaine de Val-Fayt ou dans un des lieux prestigieux où Nuzzo est traiteur attiré, vous concocterez avec le responsable de votre mariage, un événement haut en couleurs ! Ne vous occupez de rien ! Rêvez ! Profitez !... et Nuzzo s'occupe de tout !

// NOTRE PROPOSITION

Après une réunion afin de connaître vos attentes et une visite des lieux, l'équipe Nuzzo mettra tout en oeuvre pour faire de votre mariage, l'événement inoubliable que vous attendez. Réception, buffet, échoppe, repas,... Composez votre mariage selon vos désirs. De multiples possibilités s'offrent à vous !... pour le reste, Nuzzo s'en charge !

// EN DÉTAILS...

Le planning de votre mariage

15h00-17h00

! Cocktail au Prosecco

17h00-18h00

! Openbar (en régie)

18h00-21h00

! Dîner 3 services

21h00-1h00

! Soirée

1h00-...

! Openbar (en régie)



Label "Smiley",
certification AFSCA

COCKTAIL
RECEPTION B TO B
DÎNER B TO B
DÎNER DE GALA
EVENEMENT ALL IN ONE



// LE CONCEPT

Pour vos séminaires, vos réunions ou pour toute autre occasion, Nuzzo vous propose des paniers sandwiches particulièrement créatifs et goûteux !

En effet, Nuzzo apporte un soin particulier à la conception de ses sandwiches tant visuellement qu'au niveau des saveurs. Des sandwiches tous plus impressionnants et savoureux les uns que les autres... de quoi ravir vos invités ou collègues.

// CONSEIL

Pour un lunch comprenant les sandwiches et les desserts, Nuzzo vous conseille 6 à 7 sandwiches et 2 à 3 desserts par personne.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Nuzzo vous propose 3 types de sandwiches :

- les mini brioches : sandwiches au lait.
- les sandwiches prestige : assortiment de pains spéciaux tels que du pain de mie, pain polar, pain square, flûte aux olives ou aux raisins, pain de seigle,...
- les tartines : tartine de pain artisanal.

Pour commencer en douceur, Nuzzo peut vous proposer un assortiment de Crud & Dips, et pour terminer sur une délicieuse note sucrée, des mini desserts.

// EN DÉTAILS...

Nos mini brioches farcies :

Quelques exemples

- | Jambon de Parme, roquette, melon
- | Ricotta aux truffes, saumon fumé
- | Gorgonzola, bresaola, amandes effilées grillées
- | Légumes grillés, pesto de poivrons
- | Chèvre, magret de canard fumé
- | Jambon "Arrosto" aux fines herbes, tomates séchées, salade Trévise
- | Crevettes grises, ciboulette, jets de légumes, tomates cerises
- | Foie gras d'oie, gelée au Porto, confiture d'oignons
- | Etc.

Nos sandwiches Prestige

Quelques exemples

- | Pain de mie farci de jambon de Parme, tomates semi-séchées, roquette, copeaux de Parmesan
- | Pain "Polar" (pain suédois légèrement sucré) farci de fromage blanc aux fines herbes, saumon fumé maison, croquant de fenouil et salade
- | Pain "Square" (pain au sarrasin) farci de légumes grillés marinés aux herbes fraîches (courgettes, aubergines, poivrons, champignons pleurotes,...), parmesan
- | Flûte aux raisins, cannelle, sirop de Liège, cerneaux de noix
- | Flûte aux olives, bresaola, pesto de roquette, copeaux de parmesan
- | Tranche de pain d'épices, fromage à la croûte fleurie, poire au vin confite
- | Tranche de pain de seigle, copeaux de boeuf et roquette
- | Etc.

Nos plateaux "tartines"

Quelques exemples

- | Fromage blanc et radis aux milles herbes
- | Tartare de boeuf au parmesan frais et pesto
- | Dentelles de jambon de Parme sur roquette
- | Fromage frais et saumon fumé
- | Légumes grillés et marinés
- | Tomates "Caprese", pesto d'amandes
- | Etc.

Nos "Crud & Dips"

Quelques exemples :

- | Assortiment de Grissini Tarallini, pain "Carasau" accompagnés de tapenade d'olives, ricotta aux truffes, tomates "Crudaiola"
- | Assortiment de chips de Prosciutto, carottes, aubergines, parmesan, pommes de terre au gingembre, pop corn à la truffe,...
- | Assortiment de crudités (carottes, concombres, radis, fenouil, poivrons, tomates cerises,...)
- | Etc.

Nos mini desserts

Quelques exemples

- | Mini crème brûlée aux brownies et caramel fleur de sel
- | Tiramisu aux spéculoos
- | Lemon curd et meringue italienne
- | Mousse au chocolat trois couleurs
- | Crumble de pommes
- | Salade de fruits frais
- | Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA

RECEPTION B TO B
DÎNER B TO B
DÎNER DE GALA
EVENEMENT ALL IN ONE



// LE CONCEPT

Facile, agréable et savoureuse, la formule cocktail B to B s'adapte à toutes situations. Un simple appel et Nuzzo s'occupe de tout : matériel, zakouski, boisson, service,... C'est la formule "all in one" du cocktail.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Pour vos cocktails, nous vous proposons une large palette de zakouski chauds et froids, de Crud & Dips et de petites dégustations.

// CONSEIL

Pour un cocktail, Nuzzo vous conseille 4 zakouski par personne par heure.

// FORFAITS

Forfait 1h (4 zakouski/pers.), avec au choix :

- Champagne d'une grande Maison, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Champagne de notre sélection, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Prosecco, jus de fruits (frais), divers soft-drinks .

Forfait 2h (8 zakouski/pers.), avec au choix :

- Champagne d'une grande Maison, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Champagne de notre sélection, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Prosecco, jus de fruits (frais), divers soft-drinks

// EN DÉTAILS...

Nos zakouski:

Quelques exemples

- | Croquant de hommous en pâtes kadaiffi et pistaches.
- | Raisin au chèvre et amandes grillées, "pipette" de vinaigre balsamique.
- | Filet de canard fumé, mangue et roquette sur nouille Udon.
- | Sushi, takamaki, sashimi.
- | Pizza à la truffe (en saison).
- | OEufs brouillés à la truffe (en saison).
- | Minestrone de fruits et légumes glacé à l'huile de citron (en saison).
- | Croustillant de Parme, caviar de melon.
- | Mini cornet de frites d'aubergine et Halloumi.
- | Pralines de foie gras au chocolat noir.
- | Tartare de magret de canard, lime et gingembre sur carboglace.
- | Etc.

Nos Crud & Dips:

- | Assortiment de Grissini Tarallini, pain "Carasau" accompagnés de tapenade d'olives, ricotta aux truffes, tomates "Crudaiola".
- | Assortiment de Chips de Prosciutto, carottes, aubergines, parmesan, pommes de terre au gingembre, pop corn à la truffe,...
- | Assortiment de crudités (carottes, concombres, radis, fenouil, poivrons, tomates cerises,...).
- | Paniers de crudités de saison, sauce en accompagnement.
- | Etc.

Nos Crud and dips sucrés

- | Grissini sucrés (feuilleté sucre glace).
- | Guimauves.
- | Pop corn sucrés.
- | Rochers.
- | Diamants.
- | Coque fraise-chocolat.
- | Brownies.
- | Sucettes.
- | Baba.
- | Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Cette formule de dégustation «debout» offre un plaisir inégalé à vos hôtes. Ce concept se décompose en deux phases: le cocktail pour accueillir vos hôtes et le cocktail dînatoire qui suit la période apéritive. La formule idéale pour offrir une petite touche dégustative de qualité lors de vos événements, quels qu'ils soient. Un seul appel et Nuzzo s'occupe de tout... mets, matériel et service.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Durant 3h00, Nuzzo enchantera vos hôtes. Le timing sera décomposé comme suit : 1 heure de cocktail et 2h de cocktail dînatoire. Le cocktail sera essentiellement composé de zakouski variés et de Crud & Dips.

Par contre, le cocktail dînatoire vous offre un choix de verrines, d'assiettes gourmandes, de sandwiches et de desserts.

À partir de 12 personnes.

// CONSEIL

Nous préconisons pour un cocktail : 4 zakouski/pers.

Pour un cocktail dînatoire : 2 verrines froides ou assiettes gourmandes + 2 sandwiches classiques et 2 sandwiches Prestige/pers. + 2 mini desserts/pers.

// FORFAIT

Forfait 3h00, avec au choix :

- Champagne d'une grande Maison, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Champagne de notre sélection, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Prosecco, vin blanc, vin rouge, jus de fruits (frais), divers soft-drinks

// EN DÉTAILS...

Nos Zakouski et "Crud & Dips"

- | Croquant de hommous en pâtes kadaïffi et pistaches.
- | Raisin au chèvre et amandes grillées, "pipette" de vinaigre balsamique.
- | Filet de canard fumé, mangue et roquette sur nouille Udon.
- | Croustillant de Parme, caviar de melon.
- | Pralines de foie gras au chocolat noir.
- | Assortiment de Grissini Tarallini, pain "Carasau" accompagnés de tapenade d'olives, ricotta aux truffes, tomates "Crudaiola".
- | Assortiment de Chips de Prosciutto, carottes, aubergines, parmesan, pommes de terre au gingembre, pop corn à la truffe,...
- | Assortiment de crudités (carottes, concombres, radis, fenouil, poivrons, tomates cerises,...).
- | Paniers de crudités de saison, sauces en accompagnement.
- | Etc.

Nos Sandwiches classiques

- | Jambon de Parme, roquette, melon.
- | Ricotta aux truffes, saumon fumé.
- | Gorgonzola, bresaola, amandes effilées grillées.
- | Légumes grillés, pesto de poivrons.
- | Chèvre, magret de canard fumé.
- | Jambon "Arrosto" aux fines herbes, tomates séchées, salade Trévis.
- | Crevettes grises, ciboulette, jets de légumes, tomates cerises.
- | Foie gras d'oie, gelée au Porto, confiture d'oignons.
- | Etc.

Nos Sandwiches Prestige

- | Pain de mie farci de jambon de Parme, tomates semi-séchées, roquette, copeaux de Parmesan.
- | Pain "Polar" (pain suédois légèrement sucré) farci de fromage blanc aux fines herbes, saumon fumé maison, croquant de fenouil et salade.
- | Pain "Square" (pain au sarrasin) farci de légumes grillés marinés aux herbes fraîches (courgettes, aubergines, poivrons, champignons pleurotes,...), parmesan.
- | Flûte aux raisins, cannelle, sirop de Liège, cerneaux de noix.

Nos Verrines et assiettes gourmandes

- | Marinade de scampi aux aromates.
- | Tartare de saumon frais, sésame, croquant de concombre.
- | Salade de lentilles bio aux agrumes.
- | Salade folle.
- | Salade Waldorf, volaille caramélisée au sirop de balsamique.
- | Roulades de mozzarella, bresaola, tomates séchées.
- | Vapeur de Parme et perles de melon.
- | Légumes marinés à l'italienne.
- | Carpaccio de canard fumé et chutney de tomate au basilic, tuile de parmesan.
- | Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan.
- | Salade de fenouil, rouget vapeur.
- | Salade de Seppioline.
- | Taboulé printanier, saumon fumé.
- | Etc.

Nos Mini desserts :

Quelques exemples

- | Crème brûlée vapeur, caramel, fleur de sel.
- | Tiramisu aux spéculoos.
- | Mousse au chocolat trois couleurs.
- | Brownies, lemon curd, meringue italienne.
- | Panna cotta, glacé de chocolat noir.
- | Crumble pomme-rhubarbe ou prune et romarin.
- | Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Cette formule de repas "assis" permet de recevoir vos hôtes d'affaires de manière très qualitative pour un forfait compétitif.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Formule complète comprenant un cocktail, un repas proposé selon les produits de saison, le vin, le dessert, le café et les mignardises maison.

Cette formule s'étale sur 2h à 3h. Le personnel viendra quelques heures avant et repartira 1 heure après la fin du repas (après remise en ordre complète de la salle).

A partir de 30 couverts

// EN DÉTAILS :

Cocktail

Cocktail d'accueil comprenant 3 zakouski/pers., des crud & dips, du prosecco ou des soft-drinks.

Repas 3 services (exemple de menu)

Millefeuille de carpaccio de boeuf et copeaux de foie d'oie cru, poussière de noisettes, parfumé à l'huile de truffe

ou

Raviole de joues de lottes au gingembre, sifflets de salsifis à la fleur de sel, coulis de pousses de radis en purée

ou

Salade folle "Toscane", médaillon de foie gras au "Vin Passito" cuit au torchon, pesto de roquette et noisettes

~

Filet de Bar de Ligne "Perla Nera", pappardelle aux tomates, coulis tiède de gaspacho, basilic frit

ou

Tournedos de filet pur de bœuf en 'Lardo di Colonnata' façon Rossini, pomme 'Pont neuf' jus de cuisson

ou

Carré de Porcelet en croûte de Pancetta et basilic, tortillas de Corne de gatte poêlée de légumes primeurs

~

Tagliata d'orange, croquant de nougatine, glace au pain d'épices

ou

Samosa de chocolat blanc, pralin, noir de noir, coulis d'orange, brisures de pistaches

ou

Croûte de ricotta aux speculoos, chutney d'agrumes

Forfait vins - Sélection "de notre cave"

■ Critone - Librandi 2010

■ Nero di Troia Petrigama - Azienda agricola Tarantini 2009

■ Eaux minérale et gazeuse



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Cette formule de repas "assis" permet de recevoir vos hôtes d'affaires de manière très qualitative et gastronomique.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Cette formule, particulièrement complète, comprend un cocktail, un repas de fine gastronomie composé de 3 services, un accompagnement en vins supérieurs ainsi que le café et les mignardises faites maison. Cette formule se déroulant sur un laps de temps de 2 à 3 h peut être considéré comme ce qui se fait de mieux en matière d'événement gastronomique.

À déguster à partir de 30 couverts.

// EN DÉTAILS :

Cocktail

Cocktail d'accueil (1h) comprenant 3 zakouski/pers., des petites dégustations, du champagne ou des soft-drinks.

Repas 3 services (exemple de menu)

Turbotin poché, consommé de poisson, poireaux confits
au vinaigre balsa, racines de poireaux frits

ou

Marbré de légumes du marché, brochette de
St-Jacques grillées, coulis de piments doux

ou

Homardine et écrevisses, espumas de cerfeuil musqué



Filet de bar, caviar d'aubergine et sésame, fondue de tomates
et basilic, chips de parmesan

ou

Grenadin de veau au "Lardo di Colonnata", tagliatelles
d'asperges, pommes nouvelles en purée, sorbet de parmesan
et huile d'olive extra vierge, jus de cresson

ou

Dos de cabillaud royal rôti sur peau, quenelles de Polenta
moelleuse aux morilles, caponata de légumes de saison



Fruits frais de saison, zabaglione de mascarpone gratiné aux
amandes

ou

Le moelleux au chocolat, rafraîchi à la vanille

ou

Quadrilogie de desserts

Forfait vins - Sélection "Découverte"

- | Falanghina - Villa Raiano 2009
- | Gironne dei Folli - Villa Bizzarri 2008
- | Eaux minérale et gazeuse

// OPTIONS

- | Alcools
- | Soirée dansante (DJ et animation et Echoppes*)
- | Dame de Cour
- | ...

*Propositions d'échoppes dans notre fiche "Nuzzo particulier-échoppes"



Label "Smiley",
certification AFSCA



// LE CONCEPT

Dans cette formule, nous nous occupons de tout... vraiment tout ! De la décoration florale au disc-jockey en passant par le nappage et les brûlots marquant l'entrée... nous nous occupons de tout. Cette formule s'accompagne du type de repas que vous souhaitez. Il vous reste encore toutefois 3 choses à faire...

- aller chez le coiffeur
- envoyer vos invitations
- prévoir les places à table

// NOTRE PROPOSITION

Après une première entrevue, afin de connaître vos attentes, l'équipe Nuzzo mettra tout en œuvre pour répondre à vos attentes en établissant une offre détaillée et avec, en option, toutes les possibilités qui s'offrent à vous.

Il ne vous reste plus qu'à composer votre événement...pour le reste, Nuzzo s'en charge !

// NOS RÉFÉRENCES

- Ambassade de Monaco
- Consulat du Congo
- Nombreuses réceptions privées
- Fiat Auto belgio
- Chambre de Commerce du Hainaut
- Abelag (Jet privé)
- RTL-TVI
- RTBF
- Dexia
- ING
- BNB
- Microsoft
- BNP Paribas
- Jeep Dogde Chrysler
- ...



Label "Smiley",
certification AFSCA

// CE QUI EST COMPRIS ET CE QUI NE L'EST PAS



Dans chaque formule, nous précisons en bas de page ce qui est compris et ce qui ne l'est pas.
Nous décrivons ci-dessous ce que nous entendons par "service" et "matériel".

// LE SERVICE :

Nous mettons à votre disposition un personnel de salle qualifié et d'excellente présentation. Le personnel sera présent 1h avant le service pour la mise en place et restera 1h après l'événement pour la mise en ordre.

// LE MATÉRIEL :

Pour les cocktails et cocktails dînatoires :

Le matériel autre que celui nécessaire à la présentation de nos buffets n'est pas compris.

Pour les repas :

- Tables rondes (Diam. 1m50)
- Nappage
- Chaises
- Couverts
- Verres
- Vaisselle
- Bougies photophores

Nous pouvons également disposer de certains accessoires de tables tels que :

- Milieux de tables
- Candélabres
- Housses de chaise
- Etc.

Cette location se fait au prix du marché et fait toujours l'objet d'un devis préalable.



Label "Smiley",
certification AFSCA



// SÉLECTION "DE NOTRE CAVE" :

! Critone - Librandi 2010

Cépage : 90% Chardonnay et 10% Sauvignon.

Robe : Jaune aux reflets dorés, couleur paille.

Arômes : Très élégants, très raffinés avec d'abord un intense goût de banane suivi de senteurs d'acacia, d'abricot, de kiwi, de litchi, poire, pomme et pêche.

Saveurs : La bouche correspond parfaitement au nez et on perçoit un bel équilibre avec l'alcool et une belle balance avec l'acidité.

! Nero di Troia Petrigama - Azienda agricola Tarantini 2009

Cépage : 100% Nero di Troia.

Robe : rouge rubis.

Arômes : fruités tirant sur la cerise mûre.

Saveurs : plein au palais aux tanins bien définis mais agréables.

! Eaux minérale et gazeuse

// SÉLECTION "DÉCOUVERTE" :

! Falanghina - Villa Raiano 2009

Cépage : 100% Falanghina.

Robe : jaune paille aux reflets verts.

Arômes : bouquet floral avec des notes de pomme, de poire et de fruits exotiques.

Saveurs : s'appuie sur le bouquet initial grâce à une bonne structure et une longueur en bouche.

! Gironne dei Folli - Villa Bizzarri 2008

Cépage : 100% Montepulciano.

Robe : rouge dense.

Arômes : fruits mûrs et notes florales.

Saveurs : ample, rond, bien équilibré. Les tanins apparaissent de plus en plus souples avec le vieillissement.

! Eaux minérale et gazeuse

// SÉLECTION "GRAND CRU" :

! Capovolto - La Marca di San Michele 2009

Cépage : 100% Verdicchio.

Robe : jaune paille avec des reflets verts.

Arômes : intenses, frais, persistants avec un goût légèrement amer avec en fin de bouche des notes d'amandes douces.

Saveurs : amples et élégantes avec une bonne longueur en bouche.

! Castello di Bibbione 2006

Cépage : 90% San Giovese et 10% Merlot.

Robe : rouge rubis intense.

Arômes : on dénote de belles senteurs de fruits rouges qui s'harmonisent avec des odeurs de tabac.

Saveurs : des tanins très élégants et une exceptionnelle finesse donnent beaucoup de personnalité à ce vin de grande classe.

! Eaux minérale et gazeuse



// ENTRÉES À EMPORTER :

- Nos assiettes gourmandes
- Terrine de foie de canard aux raisins d'Overijse
- Saumon frais et pommes, fruits en tartare et baluchon fumé
- Fin carpaccio de boeuf et foie d'oie à la fleur de noisette
- Ravioles de homard à la crème de safran et julienne de pommes
- Le carpaccio de saumon fumé maison, persil et oignon frais haché

// NOS PÂTES À EMPORTER

- Cannelloni "Rossini" de viande, sauce tomate (± 400gr par portion)
- Cannelloni "Toscan" ricotta aux mille herbes, sauce vin blanc (± 400gr par portion)
- Lasagne bolognaise (± 400gr par portion)
- Lasagne de légumes frais (± 400gr par portion)
- Gratin d'aubergine à la "parmesane"
- La trilogie de pâtes fraîches (lasagne de légumes du marché, cannelloni à la ricotta, lasagne bolognaise)
- Cannelloni à la truffe (± 400gr par portion).

// PLATS À EMPORTER

- Escalope de veau "milanaise", tagliatelles de pâtes et légumes
- Escalope de veau "parmesane", fettucine coulis de tomates
- Homard à la nage et légumes allumettes (½)
- Fricassée de volaille "Taillevent" aux diamants noirs et son riz sauvage
- La pêche du jour en cassolette, parfumée au safran
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Navarin d'agneau, aux dés de pommes de terre nouvelles
- Dés de volaille au curry léger de Madras et pomme fruit
- Médaillon de dinde sauce homardine et pâtes fraîches
- Bréchet de coucou de Malines farci aux petits légumes
- Gigot d'agneau aux amandes, épices douces
- Magret de canard Mulard au poivre vert et citronnelle

// DESSERTS À EMPORTER

- Mini tarte Tatin et son beurre moussant
- Trilogie de desserts assortis
- Nougat glacé aux pépites de chocolat
- Crème brûlée sur fond de poire Conférence
- Tiramisu aux spéculoos



Label "Smiley",
certification AFSCA

// LA RÉUNION EXTRA-MUROS...



// LES INGRÉDIENTS D'UNE TOUTE BONNE RÉUNION.

*Nuzzo, en collaboration avec l'hôtel du Val-Fayt***, vous propose une formule complète "Réunion extra-muros" pour les séminaires ou meetings d'entreprise en comité de 10 à 100 personnes.*

Pourquoi cette formule :

Parce qu'une réunion en dehors des murs de l'entreprise apporte beaucoup d'avantages:

- les orateurs s'y préparent souvent beaucoup mieux (l'événement est comme sublimé)
- le public y est plus attentif
- personne n'est dérangé
- la réunion retrouve donc toute son importance.

Situé à moins de 30 minutes de Bruxelles, le traiteur Nuzzo et l'Hôtel du Val-Fayt*** vous proposent plusieurs packages au rapport qualité/prix bien étudié.

Package half ou full day (voir verso)

Faites comme D'leteren, Fiat Auto belgio, ING, Abelag, ...

Toutes ces entreprises ont réalisé au Val-Fayt, tantôt des réunions de management, tantôt des séminaires dédiés aux grands changements stratégiques, tantôt des réunions "de crise".

// POSSIBILITE DE LOGEMENT !

Pour vos séminaires résidentiels, le Val-Fayt vous propose ses 16 chambres ultra confortables. Le confort d'un hôtel *** de tout premier plan situé dans un écrin de verdure.

Pour recevoir votre offre "séminaire extra-muros" contactez NUZZO.

// LA RÉUNION EXTRA-MUROS...

// LES FORMULES **HALF DAY** "4H00"

min 10 pers. (de 8 à 12h ou de 13 à 17h)

Orangerie formule base :

Location orangerie

+ Accueil

+ Pause café

Orangerie formule sandwiches :

Location orangerie

+ Accueil

+ Pause café

+ Lunch sandwiches

// LES FORMULES **FULL DAY** "8H00"

min 10 pers. (de 8 à 17h dont 1h de pause)

Orangerie formule sandwiches :

Location orangerie

+ Accueil

+ Pause café

+ Lunch sandwiches

+ Pause café

Orangerie formule assiettes gourmandes :

Location orangerie

+ Accueil

+ Pause café

+ Lunch assiettes gourmandes

+ Pause café

Orangerie + resto formule lunch chaud :

Location orangerie

+ Accueil

+ Pause café

+ Lunch chaud

+ Pause café

- Concernant les sessions de 8 à 9 pers.,
une majoration de 20% sera imputée au forfait choisi
- Concernant les sessions de 5 à 7 pers.,
une majoration de 30% sera imputée au forfait choisi

// DÉTAIL DES POSTES

Location orangerie

La salle mise à disposition et comprenant :

| Accès WiFi sécurisé

| 1 projecteur multimédia

| 1 écran de projection

| 1 flipchart + feutres

| 1 bouteille d'eau par participant

| 1 bloc-note et 1 bic par participant

| des bonbons à la menthe

Accueil

| Café expresso + thé

| Jus de fruits frais

| Soft-drinks

| Assortiment de viennoiseries ou assortiment de grosses
mignardises maison (cake, rocher, madeleine, ...)

Pause café

| Café expresso + thé

| Jus de fruits frais

| Soft-drinks

| Assortiment de mignardises maison

Lunch sandwiches

| Assortiment de sandwiches classiques : 3 pces/pers

| Assortiment de sandwiches prestige : 2 pces /pers

| Assortiment de mini desserts : 2 pces/pers

| Open bar soft-drinks

| Café expresso + thé

Lunch assiettes gourmandes

| Assortiment d'assiettes gourmandes : 5 pces/pers

| Assortiment de mini desserts : 2 pces/pers

| Open bar soft-drinks

| Café expresso + thé

Lunch chaud

| Plat du jour composé de produits frais de saison

| Dessert du jour

| Assortiment de mini desserts : 2 pces/pers

| Open bar soft-drinks

| Café expresso + thé



Label "Smiley",
certification AFSCA