

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