

LA FERME DES
OLIVIERS

SALLE POUR BANQUETS

TRAITEUR

Polleunis



Hôtellerie services sprl

Traiteur, organisation de banquets, cocktails
et réceptions.

Selon vos désirs et votre budget.

Bureaux ouverts du mardi
au samedi de 9h00 à 17h00

19, chemin de Baudémont
1400 Nivelles

067/ 22 13 44
0475/ 51 69 35

info@fermedesoliviers.com
www.fermedesoliviers.com
www.traiteurpolleunis.com

Tous nos prix sont TTC
TVA : 12 % alimentation
21 % sur le reste

La Ferme Des Oliviers et son traiteur Christophe Polleunis



Une cuisine de goût et d'expérience à votre service ...

Située au Coeur d'un vallon Brabançon, la Ferme des Oliviers datant de 1892, a été entièrement rénovée en 2000 afin de vous offrir tout le confort et les commodités modernes au sein d'un cadre champêtre soigneusement aménagé par nos soins.

A la ferme, nous vous offrons la possibilité d'harmoniser le décor, les ambiances et l'espace en fonction de vos désirs. Ce lieu vous donnera d'emblée une impression très conviviale et familiale.

A l'extérieur, un beau jardin d'un hectare 25 pour toutes vos réceptions, ainsi qu'une belle et grande terrasse semi-couverte, des jeux en bois pour amuser les plus petits, possibilité de châteaux gonflables et de chapiteaux.

Un parking privé pour accueillir vos invités. La ferme est idéalement située à 800 mètres de la sortie 18 Nivelles-nord, 15 minutes de Waterloo, 20 minutes de Bruxelles et Charleroi. A côté du Golf de la Tourmette.

A l'intérieur, une mezzanine aménagée en petit salon privé, de grand lustres en fer forgé complètent harmonieusement cet endroit de charme.

Une lumineuse et belle salle de dîner où une attention toute particulière sera portée sur la décoration et le raffinement de votre table. En vis-à-vis, notre salle de réception et notre bar qui ne feront qu'un lors de vos soirées dansantes, car pour réussir une soirée, c'est deux endroits doivent être indispensables.

Sommaire

• Bienvenue	1
• Sommaire	2
• Location de la Ferme des Oliviers	3
• Chez vous ou chez nous	5
• Apéritif et réception	5
• Forfait 2h de réception	6
• Nos buffets	7
• Formule spéciale mariage	13
• Nos entrées froides	12
• Nos entrées chaudes	13
• Nos potages	14
• Nos buffets fromages	14
• Nos plats en viande	15
• Nos plats en poisson	16
• Nos sandwiches	17
• Nos pains surprises	17
• Nos échoppes	18
• Nos barbecues	23
• Nos desserts, sorbets et café	24
• Nos forfaits	25
• Notre personnel et matériel	27
• Accord de principe et organisation pour une réservation	28



Frais forfaitaires d'occupation de La Ferme des Oliviers

En saison du 15 avril au 14 novembre :

- Le samedi 2500 €
- Le vendredi et le dimanche 1750 €
- Les autres jours (sauf jours fériés) 1000 €

Hors saison du 15 novembre au 14 avril :

- Le samedi 1750 €
- Le vendredi et le dimanche 1200 €
- Les autres jours (sauf jours fériés) 1000 €

Chapiteau (dit brasserie ou orangerie) :

En saison du 15 avril au 14 novembre :

- Le samedi 850 €
- Le vendredi et le dimanche 850 €
- Les autres jours (sauf jours fériés) 850 €

Hors saison du 15 novembre au 14 avril :

- Le samedi pas d'application
- Le vendredi et le dimanche pas d'application
- Les autres jours (sauf jours fériés) pas d'application

Ces prix comprennent le chauffage, l'électricité, la journée de nettoyage, le matériel complet, petit matériel & mobilier, le personnel pour la mise en place de la salle, l'équipement pour les commodités, le mobilier extérieur pour le jardin.

VOICI CE QUI EST INCLUS DANS VOS FRAIS D'OCCUPATION

Énergies (eau, électricité, chauffage)

Mise en place de la salle

Nettoyage de l'entièreté de la salle (bar, les salles, toilettes, mezzanine, vitre)

Avec produits pour les commodités

Entretien extérieur

Déchèterie et recyclage

Blanchisseries (nappes, serviettes, molletons)

Petit matériel (serviettes, bougies salle etc...)

Petit matériel de table et mobilier (tables, chaises, mange-debout, échoppes, etc.)

Assurances

Entretien et réparation du matériel divers (machines, frigos, matériel de table, peintures, rafraichissements, etc...)

Taxes diverses (force motrice, Sabam, déchets, AFSCA, constitution, enseigne, etc.)

Ces prix sont sur base d'un minimum de 75 couverts, c'est la raison pour laquelle en dessous de cela il vous sera compté une intervention pour le personnel.

Accords de principe et organisation

Nous vous demandons un acompte pour la réservation de la salle afin de bloquer la date désirée :

- Le montant est celui de la location de la salle selon le jour de réservation.

Cher vous ou cher nous selon vos désirs
et votre budget

La Ferme des Oliviers... et le traiteur Polleunis

...se proposent de vous aider dans l'organisation de vos banquets, cocktails, réceptions, brunchs, anniversaires, soirées à thème, dîners d'entreprise, séminaires et événements divers.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous témoignez pour la Ferme des Oliviers
et avons le plaisir de vous faire connaître la maison.

Le contenu de cette brochure est rédigé à titre indicatif.

Nous sommes à votre disposition pour vous remettre une offre personnalisée.

L'enceinte de la propriété est uniquement occupée par nos soins.

Possibilité de visite de la salle sur rendez-vous.

Tous nos prix sont TTC - TVA : 12% alimentation - 21% sur le reste

Apéritif et réception

Zakouskis Froids

Canapé

L'embrassé de foie gras de canard & brisure de spéculoos
La feuille à feuille de saumon fumé & jeunes oignons
La chiffonnade de jambon de Parme & sa tomate
L'œuf de caille sur son nid de pain de seigle
La petite rouge farcie au fromage blanc et fines herbes
A la pièce 1,25 €/pièce

Profiterole

La profiterole au fromage de chèvre
La profiterole à la mousse de canard et porto
La profiterole à la mousse de saumon
La profiterole à la mousse de noix de jambon
La profiterole au fromage et fines herbes
A la pièce 1,25 €/pièce

Cuillère

La cuillère aux petites grises, dés de pomme & aneth
La cuillère de foie gras de canard & fruits de saison
La cuillère au magret de canard fumé & sa garniture
La cuillère au fromage de chèvre & son miel de lavande
La cuillère de jambon de parme, copeaux de parmesan & vinaigre balsamique
A la pièce 1,38 €/pièce

Verrine

Le méli-mélo de betterave rouge, petites grises & ciboulettes
Mousse de poisson fumé & coulis d'herbes vertes

Confit de poivrons grillés aux scampis
Le caviar d'aubergine aux pignons de pin
Mousse de foie de canard au spéculos & pistache
A la pièce 1,57€/ pièce

Blini

Saumon fumé et ses fruits exotiques
Le tartare nordique et ses garnitures
La chiffonnade italienne au basilic
La crème de chèvre au miel et ses pistaches grillées
A la pièce 1,47€/ pièce

Zakouskis Chauds

Exotique

Mini rouleaux de printemps, sauce aigre douce
Mini nems au curry & légumes, sauce aigre douce
Crevettes géantes panées
A la pièce 1,15€/ pièce

Classique

Mini croquettes aux petites grises du Nord
Mini croquettes au gruyère
Beignets de scampi
A la pièce 1,25€/ pièce

Feuilletés

Feuilletés de saumon
Feuilletés aux crevettes grises
Mille-feuilles chèvre & épinard
Feuilletés au jambon Italien
Mille-feuilles aux quatre fromages
Feuilletés aux légumes
A la pièce 1,25€/ pièce

Potage

Petite tête de lion et son potage de saison
A la pièce 1,15€/ pièce

Cuillère

Selon la saison :
Risotto aux herbes
Etuvé de poisson citron Ou autres goûts.
A la pièce 1,57€/ pièce

Toujours présentés en assortiment dans les forfaits, selon la saison et le marché

Forfait 2h de réception à volonté

- **Prix TVAC calculé forfaitairement par personne et pour deux heures de service à volonté, personnel inclus**

Comprenant :

- Le matériel, la table de gala et sa présentation.
- Zakouskis froids et chauds (Canapés, exotiques, feuilletés,)
Assortiment à volonté et variable en fonction des saisons et du marché. Voir pages 6 et 7
- Cocktail VIP Assortiment de deux verrines par personne & 1 potage ou soupe de fruits.
- Des salés et croustillants pour les enfants
- Les eaux, jus de fruits, coca-cola,

Ainsi que le choix d'une des 5 formules ci-dessous

- | | |
|---|---------|
| • Vin mousseux | 19,60 € |
| • Une méthode Champenoise | 21,50 € |
| • Cava méthode traditionnelle | 22,80 € |
| • Un crémant | 25,00 € |
| • Un champagne brut | 32,95 € |
| • Cocktail VIP Assortiment de deux verrines par personne & 1 potage
« pour les mariages » | 3,45 € |
| • Echoppe de scampis à la nage et échoppe de pillons de volaille caramélisés | 7,85 € |

Possibilité de placer des tonnelles et de la décoration, prix sur demande.

Nos buffets froids

La composition de ces buffets peut varier en fonction du marché et de la saison.
Possibilité de réaliser des buffets en dessous de 75 personnes moyennant un supplément

La durée d'un repas 3 services ou buffet avec dessert et café est d'environ 2h45.

Minimum 75 personnes

Buffet classique : 35 €/ personne

Les aiguillettes de rôti de bœuf à la Japonaise
Le saumon fumé et radis blanc au citron vert
Mi-cuit de porc en chapelure d'herbes
La ballotine de volaille au jambon et sauge
Le jambon cuit, grillé aux fines herbes
La terrine de dinde aux pistaches torréfiées
Le mignon de saumon mariné au saké et laqué au soja

-

Salade de penne estivales
Salade de courgettes et tomates confites
Salade grecque à la feta
Couscous aux oranges et aux dattes
Coleslaw asiatique (choux et carottes)
Salade de pommes de terre grenailles au thon et anchois vinaigrés
Salade de riz longs grains, olives dénoyautées marinées, poivrons grillés
Salade de tomates à la vinaigrette balsamique
Notre assortiment de sauces maison
Petits pains

Buffet Ferme des Oliviers : 40 €/ personne

Le jambon italien sur griffe aux fruits frais

Le carpaccio de veau façon « vitello tonnato »

La terrine de saumon en perche, aneth et petits légumes

Les tomates aux petites grises, huile d'olive, citron pressé, gros sel et ciboulette

Le cannelloni de saumon fumé au fromage de chèvre frais, thym

La terrine de pintade aux fruits secs et Noilly Prat

La rilette de canard parfumée à l'orange et aux épices

La ballottine de cabillaud et écrevisses, jeunes oignons glacés

-

Salade de penne estivales

Salade de courgettes et tomates confites façon italienne

Salade grecque à la feta et tomates concassées, persil plat

Taboulé aux oranges, raisins secs, piment rouge, coriandre et aux dattes

Coleslaw asiatique (carottes et choux) vinaigre de riz, poivre noir

Salade de pommes de terre grenailles au thon et anchois au vinaigre, fines princesses

Salade de riz longs grains, olives dénoyautées, poivrons grillés

Salade de tomates au citron, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'arachide, gros sel, poivre.

Nos assortiments de sauces maisons

Petits pains, beurre

La décoration de ces buffets sera en fonction de la saison et est OFFERTE.

Les buffets sont dressés sur des miroirs.

Possibilité de supplément de plats chauds avec tous nos buffets, à définir

selon le choix de client.

Buffet Prestige

Formule toutes circonstances minimum 70 couverts : 55 €/ personne

1. Froid:

La terrine de mousse de foie gras et son confit
Le saumon fumé extra doux d'Ecosse, ses garnitures et citron vert
Carpaccio de bœuf, pesto, pignon de pin, roquette et copeaux de parmesan
Le jambon espagnol sur griffe
Le tataki de thon rouge, vinaigrette au sésame grillé et soja
La ballotine de volaille facie aux fruits, infusée aux lardons fumés
Le temaki de saumon (gros sushi)
Le cannelloni de volaille fumée farci aux poires caramélisées et Roquefort
La terrine de pintade aux pruneaux et gelée de porto

-

Salade de penne estivales
Salade de courgettes et tomates confites façon italienne
Salade grecque à la feta et tomates concassées, persil plat
Taboulé aux oranges, raisins secs, piment rouge, coriandre et aux dattes
Coleslaw asiatique (carottes et chou) vinaigre de riz, poivre noir
Salade de pommes de terre grenailles au thon et anchois au vinaigre, fines princesses
Salade de riz longs grains, olives dénoyautées, poivrons grillés
Salade de tomates au citron, échalotes, vinaigre balsamique, huile d'arachide, gros sel, poivre.
Nos assortiments de sauces maison
Petits pains, beurre

2. Chaud: 2 plats au choix

Dos de cabillaud, épinards frais, jus de crevettes monté au beurre, pomme de terre nature
Pavé de saumon, risotto aux asperges vertes et épinards, beurre blanc
Filet de bar aux crevettes grises et crème de safran
Le waterzooi de volaille bien de chez nous et riz basmati
Le filet de porc sauté au gingembre, nouilles de blé
Le curry jaune de poulet, haricots mange-tout et riz basmati
Notre assortiment de sauces maison, petits pains, beurre

3. Notre plateau de fromages français et italien

Duo de raisins frais et fruits secs

75 € TTC

Formule spéciale Mariage version Bienveillante 7h00

de service

Apéritif vin mousseux à volonté une heure et 5 amuse-bouche.

▪

Mi-cuit de saumon mariné au saké, soja, huile d'arachide et sarriette, salade de légumes croquants et pomme golden.

Ou

La mousse de canard, chutney de cerises et caramel laitier à la fleur de sel.

▪

Ravioles de chèvre à la crème Dubarry et petits légumes.

Ou

Le saumon fumé d'Ecosse, crème tartufata, toast et garnitures adéquates.

▪

Suprême de volaille florentin (épinards frais), champignons sautés au thym, pomme de terre sarladaise, timbale de légumes de saison au beurre, jus de volaille réduit.

Ou

Filet de perche aux olives et citron sur julienne de légumes, bouillon,

▪

1/2 bouteille de vin (blanc et rouge confondu)

L'open bar à volonté 4h00 (selon les boissons reprises dans la brochure)

Bière Bofferding, Batin, vin blanc, rouge et rosé, eaux, jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola light, jus de pomme

90 € TTC

Formule spéciale Mariage version
Confort 10h00 de service.

Apéritif méthode champenoise à volonté une heure trente et 8 amuse-bouche.

▪

**Mi-cuit de saumon aux herbes et fleur de sel, salade de légumes croquants et
Vinaigrette à l'huile de graines de sésame torréfiées, soja.**

Ou

Le foie gras de canard maison, chutney de cerises et caramel laitier à la fleur de sel.

▪

Ravioles de homard, étuvée de girolles et huile de noix, émulsion de persil plat.

Ou

Risotto de scampis aux petits légumes, safran et écume de citron vert.

▪

L'entremet glacé.

(Parfum à choisir : fruit de la passion, citron, framboise)

▪

**Suprême de volaille florentin (épinards frais), champignons sautés au thym, pomme de terre sarladaise, timbale
de légumes au beurre jus de volaille réduit.**

Ou

Filet de lieu jaune aux crevettes grises, crème de fenouil, pâtes à l'italienne.

▪

Le café, thé et ses biscuits

▪

1/2 bouteille de vin (blanc et rouge confondu)

L'open bar à volonté 4h00 (selon les boissons reprises dans la brochure)

Bière Bofferding, Batin, vin blanc, rouge et rosé, eaux, jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola light, jus de pomme

125 € TTC

Formule spéciale Mariage version

Tranquillité 12h00 de service.

Apéritif Cava et amuse-bouche à volonté deux heures.



Mi-cuit de saumon aux herbes et fleur de sel, salade de légumes croquants et vinaigrette à l'huile de graines de sésame torréfiées, soja.

Ou

Le foie gras de canard maison, chutney de cerises et caramel laitier à la fleur de sel.



Ravioles de homard, étuvée de girolles et huile de noix, émulsion de persil plat.

Ou

Risotto de scampis aux petits légumes, safran et écume de citron vert.



L'entremet glacé.

(Parfum à choisir : fruit de la passion, citron, framboise)



Suprême de volaille florentin (épinards frais), champignons sautés au thym, pomme de terre sarladaise, timbale de légumes au beurre jus de volaille réduit.

Ou

Filet de lieu jaune aux crevettes grises, crème de fenouil, pâtes à l'italienne.



Le café, thé et ses réductions pâtisseries (2 pièces par personne)



Le buffet de pâtisseries.



1/2 bouteille de vin (blanc et rouge confondu) AOC

Les soft-drinks à volonté pour le repas

L'open bar à volonté 4h00 (selon les boissons reprises dans la brochure)

Vin mousseux à volonté

Bière Bofferding, Battin, vin blanc, rouge et rosé, eaux, jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola light, jus de pomme



Échoppe de pâtes (live cooking en salle)

Nos entrées froides

Le thon saisi et salade de concombre à la coréenne	18,80 € *
Jambon d'Italie, crumble frais au melon et mozzarella, huile extra vierge et mesclun de salade	17,30 €
Mi-cuit de saumon aux herbes, gros sel et salade croquante	19,10 €
Emietté de crabe & céleri rave, pomme verte, mesclun et chantilly de persil	19,65 € *
Sashimi de thon rouge au miso et légumes croquants	22 €
Cannelloni de saumon fumé, crème de chèvre et fenouil, réduction acidulée à la mangue	16,20 €
Tartare de bœuf - foie gras et pomme Golden, fraîcheur à l'huile de truffe	17,50 €
Le saumon mariné aux herbes, sauce au miel, mesclun de jeunes pousses	15,95 €
Carpaccio de veau façon « vitello tonnato » (thon et câpres)	18,40 €*
Le foie gras de canard, chutney de cerises, caramel laitier à la fleur de sel	21,25 €
Le crottin de chèvre et lard, caramel de poire et mesclun de jeunes pousses	16,60 €
Tartare de cabillaud, coupé de pomme-kiwi	19,70 €
Le duo de thon, pomme Granny et céleri rave	20,95 €
L'aumônière de saumon fumé, chèvre frais, fenouil confit et citron vert, coulis de mangue	17,95 €

*** Les prix et les produits indiqués peuvent changer selon le marché.**

Nous pouvons vous proposer sur demande, d'autres entrées ou compositions de menus.

Nos entrées chaudes

Le risotto aux scampis et asperges vertes, émulsion au jus de truffes	17,45 €
Les gambas sautées, écume de coco & citronnelle, nouilles	19,40 €
La cassiolette de homard, champignons des bois et foie gras de canard	22 € *
Les ravioles de homard, étuvée de girolles à l'huile de noix, émulsion de persil plat	18,95 €
Le filet de sandre rôti, réduction de panais et brisures de spéculoos	21,55 €
Les noix de St-Jacques rôties, épinards et mousseline de potimarron, beurre brun & réduction de balsamique	23 €
Le risotto au safran, saute de scampis et écume de citron vert	17,60 €
Le foie de canard poêlé, mousseline de potiron, crumble de noisettes et jus à la cerise	19,50 €
Les ravioles de chèvre, mélange de champignons, écume de lard fumé	18,75 € *
Le filet de saumon aux graines de sésame grillées, mousseline d'épinards et beurre blanc	17,50 €
Le curry vert de cabillaud et ses légumes de circonstance	21 €
Le crottin de chèvre chaud, bardé et rôti au miel de Provence, salade et caramel de poire	16,95 €

***Les prix et les produits indiqués peuvent changer selon le marché.**

Nous pouvons vous proposer sur demande, d'autres entrées ou compositions de menus.

Nos potages

Cappuccino de cèpes, parfum de truffes et copeaux de foie gras	8,85€*
Crème d'endives au jambon cru	6,70 €
Crème de petits pois et fromage frais, dés de lardons	7,25 €
Cappuccino de topinambours et magret fumé (en saison)	7,75 €
Soupe à l'oignon et ses garnitures (pour les soirées)	3,55 €
Le velouté de cerfeuil et truite fumée	6,70 €
Soupe alsacienne aux lentilles	6,70 €
La bisque de crevettes grises et ses garnitures	7,45 €
Consommé de queue de bœuf	7,75 €
Crème de persil et chèvre	6,70 €
Velouté de céleri rave, tombée de giroles et jambon italien, huile de noix	7,55 €

**Pour vos soirées de mariage ou autres, il est possible de proposer une dégustation de potages et de pains.
La consistance de ceux-ci est généralement appréciée en fin de soirée.**

Buffet fromage

Notre buffet de fromages classiques : 8 €/personne

- Il est généralement composé d'une variété de cinq sortes de fromages.
- Il est proposé avec fruits secs et pains artisanaux.
- Les fromages varient en fonction du marché

Exemples :

- Le camembert d'Antignac
- Le Brie de Nangis
- La bûche de chèvre de Sainte Maure
- Le gorgonzola doux
- Le pecorino sardo

Notre buffet de fromages affinés : 13,50 €/personne

- Une variété de six fromages affinés avec un minimum de 35 personnes.

Nos plats

● *En Viande*

Le carré porcine cuit à basse température, jus au romarin, gratin de pommes de terre et légumes	19,80 €
Le filet de canette au caramel de Grand Marnier, mousseline de topinambours au beurre noisette, pommes de terre sarladaise	20,60 €
Le filet pur de porc déglacé au soja et gingembre, pommes bouchon, garniture de saison	19,35 €
Le carré d'agneau en chapelure d'herbes, gratin dauphinois et jus à la moutarde violette	23,50 €
Le filet d'agneau, céleri confit au beurre, jus au thym citronné et pommes de terre paillason	23,10 €
Le filet mignon de bœuf bordelais, pommes de terre Pont-neuf, mousseline de topinambours	20,85 €
La ballottine de volaille aux jeunes pousses d'épinards, asperges et écrevisses, mousseline de pommes de terre, jus Réduit de volaille	22,80 €
Le carré de veau cuit à basse température, compotée de tomate et croquettes de pomme de terre Sauce réduction au thym frais	23,35 € *
Le mignon de veau aux cèpes, betteraves et pommes de terre sarladaise	21,20 € *
L'aumônière de pintade aux champignons et épinards frais, mousseline de potiron, jus à la truffe	18,95 € *
Le Parmentier de canard confit, jus acidulé à l'estragon, jeunes légumes	19,35€
Le magret de canard aux cerises, pommes de terre galette, jus acidulé	20,40 €

***Les prix et produits peuvent varier selon le marché et les saisons**

Nos plats

- *En Poisson*

Le pavé de saumon, écume de cerfeuil, pommes de terre nature	19,75 €
La spirale de plie et écrevisses, réduction de betteraves, tombée d'épinards	18,25 €
Le cœur de cabillaud en chapelure d'herbes, jus réduit aux crevettes	23,95 €
Les noix de St-Jacques et gambas, risotto au safran et écume de citron vert	21,65 €
Le filet de lieu jaune rôti, nage de persil plat et pâtes fraîches, beurre vanillé	18,55 €
Le filet de cabillaud aux pleurottes, émulsion de roquette, purée de topinambours	23,85 €
Le filet de sandre rôti, réduction de poivrons, pâtes à l'encre de seiche et légumes du moment	20,25 €
Le filet de saumon, crème de ciboulette et lardons	19,85 €
Le mi-cuit de thon rouge, huile vierge et tomates confites, nid de fettuccine	23 €

***Les prix et produits peuvent varier selon le marché et les saisons**

- Les menus chauds sont composés sur demande et avec la collaboration du client.
- Nous pouvons proposer d'autres plats, et vous aider dans la composition de vos menus.

Nos sandwiches

Présentation haut de gamme

Gamme classique (sandwiches fermés)

3 € / pièce

Saumon fumé, fromage fines herbes & cressonnette
Noix de jambon cuit au naturel, moutarde au miel & son mesclun de salade
Jambon italien, pesto & mesclun de salade
Fromage frais, jeunes oignons & radis
Morceaux de brie & sa brisure de spéculoos
Fromage jeune de Hollande, son beurre moutarde & mesclun de salade

Gamme de luxe (1/2 sandwiches ouverts)

4 € / pièce

Chair de crabe blanche, mélange d'herbes & son croquant
Jambon de Parme, roquette, saveur de là-bas & parmesan reggiano
Chiffonnade de saumon fumé, neige aux herbes vertes, citron vert & jets d'asperges
Foie gras de canard & sa brisure de pistache
Carpaccio de pancetta, huile d'olive & vinaigre balsamique.

Les assortiments se présentent toujours avec une garniture adéquate et sur plateau dentelle.
Les assortiments peuvent aussi varier au gré de vos réunions et des saisons.

Nos pains surprises

De 2,5 kg blanc ou gris

50 pièces en pain de mie avec viandes et fromages	57,00 €/ le pain
50 pièces en pain de mie avec variétés de poissons	62,00 €/ le pain
80 pièces en pain de mie avec viandes et fromages	73,00 €/ le pain
80 pièces en pain de mie avec variétés de poissons	78,50 €/ le pain
80 pièces en pain de mie, mélange viande, fromages, poisson	76,00 €/ le pain

Possibilité de remplacer les chaussons de mie par des mini sandwiches :

- Suppl. de 25€/ le pain de 50 pc.
- Suppl. de 39€/ le pain de 80 pc.

Nos échoppes

Pour cocktail et soirée

Echoppe italienne

Echoppe italienne froide

13,95 €/ personne en buffet

Les tomates mozzarella et basilic frais
Le jambon italien
La frittata oignons et courgettes
Salade de pâtes au thon et anchois
Carpaccio de veau façon "vitello tonnato"
La trilogie de fromages italiens

690 € l'échoppe en dégustation sur assiette

100 personnes (150 assiettes)

Echoppe italienne chaude avec deux plats au choix

19,75 €/ personne en buffet

Saltimbocca de veau aux aubergines et mozzarella
Filet de pintade à l'italienne
Involtini di petto di pollo
Emincé de volaille au gorgonzola
Cannelloni aux épinards & ricotta, jus corsé aux crevettes
Gratin d'aubergines au parmesan
Tagliatelles aux scampis
Osso Bucco de veau à la milanaise

**selon les saisons*

Echoppe asiatique (principalement chaude)

16,20 €/personne en buffet

Les nouilles sautées au bœuf, légumes croquants

L'émincé de porc sauté au gingembre

Le curry jaune de volaille

Le riz

Echoppe sushi et sashimi

100 personnes (100 assiettes de 3 pièces)

Assortiment de Sushi

Assortiments de sashimi

Sauce wasabi

645 €/l'échoppe

Echoppe champêtre

13,95 €/personne en buffet

Le jambon cuit aux herbes

La terrine de lapin aux pruneaux

Le jambon italien

Salade paysanne et lardons

Assortiment de charcuteries

Salade de riz à l'huile de noix, volaille et fines herbes

Salade de pâtes, jambon Forêt Noire et champignons

Echoppe de Maître renard

13,15€/personne en buffet

Assortiment de cinq fromages français et son duo de raisin frais et fruits secs,

Salade composée aux fruits secs et vinaigrette,

Assortiment de pains et beurre.

Echoppe du Nord

14,50€/personne

Cannelloni de saumon fumé et chèvre
Tomate aux crevettes, huile d'olive et citron, aromates
Terrine de noix de St-Jacques
Salade de riz au safran et scampis

Echoppe Grecque

15,55€/personne

Champignons à la grecque
Falafel
Tzatziki
Salade grecque

Chaud :

Moussaka grecque

Echoppe pitta

11,35€/personne en buffet

Sauté de volaille à l'oriental,
Les sauces à l'ail, mayonnaise, andalouse et sauce américaine,
Carottes, choux marinés aux piments, salade de maïs, mesclun, tomates et concombres,
Fêta, piments, chaussons de pain tiède.

Echoppe frites

2,60€/cornet

C'est aussi une échoppe originale pour vos apéritifs
Présentation de cornets de frites avec sauce mayonnaise

Echoppe Hamburger

14,25€/personne en buffet

Hamburger de bœuf, pain au sésame, sauce au poivre

Hamburger de saumon, bagels et fromage frais

Accompagné de :

Oignons caramélisés

Salade

Tomate

Frites

Fromage

Mayonnaise, ketchup, andalouse....

Echoppe orientale

16,90€/personne

Salade de poulpe à la tunisienne

Salade de tomate et poivrons à la marocaine

Chorba de méditerranée

Chaud :

Tajine d'agneau à la berbère

Couscous au poulet et aux boulettes

Echoppe africaine

16,90€/personne

Salade égyptienne

Salade africaine

Taboulé de fonio aux courgettes

Chaud :

Tilapia et bananes plantains

Poulet yassa

Echoppe Végétarienne

13,75€/personne

Salade de farfalles aux tomates et épinards

Nouilles à la sauce de haricots noirs

Salade de tomates à la marocaine

Salade de pois mange-tout

Chaud :

Tagliatelles, sauce aux champignons et haricots

Curry rouge de légumes

Echoppe crêpes

5,00€ / personne

Sucrées :

Miel

Confiture de fruits rouges, abricots....

Chocolat aux noisettes

Sirop d'érable

Sucre fin, impalpable, blond, brun....

Echoppe de gourmandises sucrées (sur base de 50 pers. 150 pièces)

277€ / échoppe

Mini tartelette aux fruits,

Mini éclair au chocolat et moka,

Mini merveilleux, mini bavaois framboise ou passion,

Mini moka, mini chou à la crème fraîche,

Réduction de misérable, réduction de javanais,

petit Léopold,

Mini glacé à la crème, mini croûte aux fruits, Assortiment de verrines maison

Lard sucré (pour les enfants)

(Ex : la verrine de mascarpone à la mangue,

le parfait de chocolat au caramel, la crème brûlée,)

Fontaine au chocolat et fruits frais.

Selon le marché et la saison

- **Pas de table dressée pour les échoppes, nous travaillons exclusivement avec des tables mange-debout.**
- **Les tables dressées assises peuvent être demandées moyennant un supplément.**

Nos barbecues

N°1

35,60 €/personne

Brochettes de bœuf et légumes d'été
Flanchet de bœuf et pesto à la coriandre
Côte de porc à l'orange et romarin
Saté de poulet aux cacahuètes
Poulet grillé aux citrons
Les saucisses d'agneau piquantes

N°2

40,30 €/personne

Les pilons de poulet à la japonaise
Les bâtonnets de poulet asiatique
Le saumon grillé et confit de poivrons
Le steak de thon rouge mariné aux herbes
Le mignon de la mer au citron vert et coriandre
Le filet de bœuf mariné au thym frais
Les côtes d'agneau ail et romarin

❖ Supplément Porchetta farcie (minimum 50 personnes) *10,00 €/personne*

Tous nos barbecues sont accompagnés de :

Salade de penne estivales
Salade de courgettes et tomates confites
Salade grecque à la feta
Couscous aux oranges et aux dattes
Coleslaw asiatique
Salade de pommes de terre au thon
Salade de riz, olives, poivrons
Salade de tomates
Accompagné de pains et sauces maison

Nos desserts sorbets et café

Sorbet ou entremet

4,20 €/personne

Fraise, framboise, pomme verte, citron vert, passion, cassis, poire

Dessert individuel

9€/personne

Le millefeuille de fruits rouges à la crème d'abricot et vanille.

La crème brûlée au caramel

La poire belle Hélène en crouste, cœur de chocolat fondant et crème anglaise.

Le croquant d'amandes aux framboises ou fraises, crème vanille au citron.

Le risotto à la vanille et fruits rouges, coulis de fruits.

Tartelette aux fraises, crème pâtissière à la menthe

Cheese-cake à la vanille

Tiramisu aux fruits rouges

Mi-cuit chocolat, poire

Macaron chocolat, caramel beurre salé et fruits rouges

Feuilleté aux Granny Smith et Durondeau, caramel à la fleur de sel et vanille bourbon

Des desserts peuvent être réalisés sur simple demande en concertation avec le client.

Pièces montées en gâteaux ou glace

11 €/personne

La pièce montée reste une sélection de choix, elle se réserve pour des moments bien particuliers.

Nous travaillons avec un maître glacier qui réalise, pour vous, glace ou sorbet

(Possibilité d'unir sorbet et glace).

Chaque pièce peut présenter plusieurs parfums. Le parfum unique s'envisage également.

En dîner, la pièce montée est soit servie sur assiette avec sauce ou coulis approprié, soit proposée à la découpe en salle.

Le buffet de desserts Ferme des Oliviers

11,95€/personne

Mini tartelette aux fruits, mini éclair au chocolat et moka,
mini merveilleux, mini bavarois framboise ou passion,
mini moka, mini chou à la crème fraîche,
réduction de misérable, réduction de javanais, Petit Léopold,
mini croûte aux fruits, opéra,
assortiment de verrines maison,
la fontaine au chocolat et ses fruits frais,
île flottante crème anglaise et caramel avec biscuits madeleine et marshmallow
macarons, crème brûlée.

Présentation originale avec jeux de lumières, bougies, fusée & neige carbonique.

Café & Thé

Le café, thé et ses biscuits (4 repasses de café ou thé)

4 €/personne

Café, thé ou infusion et ses douceurs 2 réductions pâtisseries (4 repasses de café ou thé)

7,10 €/personne

Forfait accueil de 30 min. pour vos invités

Souvent, après un dîner de cérémonie, d'autres personnes sont conviées
afin de partager le restant de la journée.

Pour les accueillir

Nous préparons un service plateau avec : une méthode champenoise

18 €/bouteille

Notre forfait open bar pour les soirées

Pour les soirées dansantes, nous ouvrons le bar pour 4 heures à volonté

Boissons :

Bières au fût (Bofferding et Battin), coca-cola, coca-cola light, coca zéro, eaux plate et pétillante,
Fanta, jus d'orange et jus de pomme.
Vin rouge, blanc, rosé.

17,80 €/personne hors frais de personnel (4,45€/heure/personne)

+ un minimum de 3 serveurs, le personnel est calculé au nombre de convives.

L'heure supplémentaire pour les consommations, après les 4h00 d'open bar, est facturée par personne à

4,45 €/heure/personne à volonté hors frais de personnel

L'heure pour le personnel, pour et après les 4H00 d'open bar, est facturée à

33,00 €/heure/prestataire

**Chaque heure entamée est une heure facturée par besoin de personnel.
(Toujours minimum 2 serveurs et 1 barman jusqu'à la fermeture).**

Pour les enfants

❖ De 1 à 12 ans pour les softs de l'apéritif et de la soirée : 1/2 prix.

Si buffet ou échoppe ½ prix pour les enfants également.

Si menu chaud nous vous proposons pour les enfants : 25 €

Les croquettes au fromage, salade et citron

Ou

Le velouté de tomate

▪

Le filet de volaille grillé, frites, compote de pommes, salade et sauce

Nos forfaits softs à volonté

(Bières non comprises)

Diner accompagné de vin

Forfait soft pour un diner de 2h30

3,15€/personne

Forfait soft pour un diner de 3h00

3,75€/personne

• Diner sans vin

Forfait soft pour un diner de 2h30

6,30€/personne

Forfait soft pour un diner de 3h00

7,50€/personne

Droit d'assiette

- ❖ Dessert : Si vous amenez votre dessert
 - Droit d'assiette (découpe et service) 2,60€/personne
 - Droit d'assiette (découpe, service et finitions. Ex : coulis, crème fraîche, fruits, chocolat,...) 3,15€/personne

Droit de service (Vin)

- ❖ Vin : Si vous amenez vos vins
 - Droit de service à la personne 3,80€/personne
 - L'avantage, vous prenez le nombre de bouteilles que vous désirez.

Le droit de service comprend :

Le personnel, la manutention du matériel et des produits pour la mise en place, la verrerie et le personnel pour le nettoyage des verres et la vaisselle, le recyclage et la déchèterie pour les bouteilles et cartons.

Notre personnel et matériel

Il est qualifié et professionnel, et se compose de maître d'hôtel, serveur, barman, fille d'office, chef de cuisine, commis de cuisine et maître de cérémonie.

La tenue de notre personnel est le smoking ou jupe et chemisier blanc.

Il y a possibilité, sur demande, de proposer voiturier, vestiairiste et autres sur devis.
Nous ne demandons pas de frais de déplacement et de restauration pour le personnel.

A l'extérieur, le tarif horaire est imposé pour 5 heures de prestation minimum.

Chez nous, le tarif horaire est imposé par heure de prestation.

Nous comptons 2 serveurs pour 30 invités.

*Les frais de personnel **uniquement** pour les open bar et
Pour les dîners en dessous de 75 personnes.*

Chef de cuisine	40,00 €/heure
Serveur (uniquement pour les forfaits open bar)	33,00 €/ heure
Fille d'office	31,00 €/heure
Voiturier (parking), vestiairiste, dame de toilette	31,00 €/heure

Les frais de personnel dans notre salle ne doivent être ajoutés que pour le forfait open bar, tous les autres postes sont « service inclus » à partir de 75 personnes en dîner.

Le matériel est inclus dans le prix de la salle et comprend le nappage blanc ainsi que tout le matériel nécessaire. Sauf:

Dressage des tables pour les échoppes (uniquement en soirée ou en formule séminaire)	4,10 €/personne
Housse de chaise	4,95 €/personne
Nappage de couleur	2,30 €/personne
Chandelier	12,50 € pièce
Bougies	0,72 €/ pièce
Ecran	19,50 €
Projecteur	70,00 €
Château gonflable	à 95 € et 130 €

Les dégâts et pertes sont facturés au prix coûtant, sur présentation de la facture au client.

Le matériel

(Pour service à l'extérieur de notre établissement)

Forfait matériel pour les réceptions et soirées dansantes	9 €/personne
---	--------------

Forfait matériel pour les dîners et échoppes

15 €/personne

Les dégâts et pertes sont facturés au prix coûtant, sur présentation de la facture.

La décoration florale par vos soins ou par notre fleuriste.

Nous vous proposons des milieux de tables

à la demande

Les autres décorations (tapis rouge, palmier, arbustes, bougies)

à la demande

Accords de principe et organisation pour une réservation

Le client doit prendre connaissance de nos conditions générales de vente et de la page 3 et 4 de la brochure.

Il y a trois documents à signer :

-le contrat de location de la salle

-le contrat traiteur

-le bon de commande

Une variation de taxes ou du taux de TVA, ainsi qu'une augmentation de prix selon le marché, peut influencer les tarifs.

Divers

Les confettis, feux d'artifices, lanternes chinoises, brûlot au sol le long du chemin et sur les terrasses ou toutes autres manifestations du genre sont interdits. D'autres solutions sont à votre disposition : brûlot suspendu.

Pour les animations, il est demandé de prévenir la direction.

Aucune voiture ne peut utiliser le chemin d'accès à la terrasse en pierres bleues. Les autres décorations telles que : tapis rouge, palmier, arbustes, bougies... sont à la demande.



Bureaux ouverts le mardi et vendredi de 9h00 à 17h00

Et le jeudi de 10h30 à 18h30

19, chemin de Baudemont

1400 Nivelles

www.fermedesoliviers.com

www.traiteurpolleunis.com

Mais aussi notre page Facebook de la Ferme des Oliviers