



La Perle Rare
+32 465 93 31 17
WWW.Laperleretretraiteur.com

Vin d'honneur & Service à table

Une cuisine élégante, généreuse et personnalisée, entre inspirations européennes, africaines et afro-fusion

Vin d'honneur

Le vin d'honneur est proposé pour une durée de 2 heures.

Les pièces peuvent être proposées de deux façons :

Service au plateau
par nos serveurs auprès de vos invités

Présentation sous forme de buffet
avec une mise en scène soignée

Tarif :

En complément d'un buffet ou d'un service à table La Perle Rare :

10€ / personne – 5 mignardises au choix, hors boissons
15€ / personne – 5 mignardises au choix + softs, eau et bulles

Vin d'honneur commandé seul :

15€ / personne* – 6 mignardises au choix, hors boissons

Boissons en option :

Softs & eau : 5€ / personne*
Softs, eau & bulles : 10€ / personne*
Cocktails : 5€ / verre*

SÉLECTION DE MIGNARDISES

Finger food

Brochettes de bœuf
Brochettes de poulet

Brochettes de scampis
Brochettes végétariennes

Wings KFC
Samoussas bœuf

Samoussas poulet
Samoussas scampis

Samoussas légumes
Tempura de crevettes

Tempura de légumes
Quiche poulet

Quiche saumon
Quiche légumes

Wrap poulet
Wrap saumon

Wrap végétarien
Accras de poisson

Accras de viande
Toast La Perle au poulet

Toast La Perle au bœuf
Toast saumon & avocat

Bruschetta

Ciabattas toastées & garnies

Poulet mariné, crudités & sauce maison

Saumon, avocat & crème citronnée

Version végétarienne

Mini focaccias garnies

Poulet & légumes grillés

Saumon & fromage frais

Version végétarienne

Burrata & tomates confites

Focaccia & charcuterie fine

Mini focaccias garnies

Mini burger bœuf

Mini burger poulet

Mini burger poisson

Afro Burger Signature – gaufre de patate douce

ou banane plantain

Verrines

Tomate, mozzarella & pesto

Scampis façon La Perle

Salade de pâtes

Tartare de saumon

Salade de lentilles

Quinoa & pois chiches – vegan

Verrines

Tomate, mozzarella & pesto

Scampis façon La Perle

Salade de pâtes

Tartare de saumon

Salade de lentilles

Quinoa & pois chiches – vegan

SERVICE DU VIN D'HONNEUR

Le vin d'honneur peut être organisé au plateau ou sous forme de buffet.

Service au plateau :

Nos serveurs assurent la circulation des mignardises auprès de vos invités pendant la durée du vin d'honneur.

Le personnel de service est à prévoir en supplément, en fonction du nombre d'invités et de l'organisation souhaitée.

Présentation en buffet :

Pour une présentation sous forme de buffet, des frais de dressage* sont à prévoir en supplément.

Le dressage peut comprendre notamment :

Mise en place du buffet

Présentation des mignardises

Plats et supports de présentation

Éléments décoratifs

Fleurs et décoration selon le thème

Réassort du buffet pendant le vin d'honneur

Le personnel nécessaire au service et au réassort* est également à prévoir selon le nombre d'invités.

Les frais de déplacement sont calculés séparément selon le lieu de l'événement.

SERVICE À TABLE

Signature La Perle Rare

propose une expérience plus raffinée et immersive, inspirée de notre univers de cheffe à domicile*

Chaque menu est pensé en fonction de votre événement, de vos goûts et de l'expérience que vous souhaitez proposer à vos invités.

Signature La Perle Rare

propose une expérience plus raffinée et immersive, inspirée de notre univers de cheffe à domicile*

Chaque menu est pensé en fonction de votre événement, de vos goûts et de l'expérience que vous souhaitez proposer à vos invités.

FORMULES

Entrée + Plat

40€ / personne*

Entrée + Plat + Dessert

50€ / personne*

Menu complet : Apéritif + Entrée + Plat + Dessert

60€ / personne*

APÉRITIF

Inclus dans la formule complète

Une sélection de pièces peut être composée autour de différents univers

Trio Focaccia

Poulet

Légumes grillés

Burrata & tomates confites

Trio Ciabatta

Poulet rôti

Jambon cru & mozzarella

Saumon fumé & fromage frais

Trio Afro-Fusion

Accras

Tempura

Samoussas

Entrées froides

Tartare de saumon

Saumon gravlax, crème citronnée & herbes fraîches

Focaccia, burrata, tomates confites & pesto

Macaron gourmand au foie gras

Canapé de foie gras

Salade composée de saison

Carpaccio de boe

Entrées chaudes

Scampis à l'ail

Scampis sauce diabolique

Aumônière de brick au poulet

Aumônière de brick au poisson

Aumônière de brick aux légumes

Gambas, sauce crémeuse citronnée au cognac

Poulet aux morilles sur brioche toastée

Saint-Jacques sur velouté de poireaux

Consommé afro-fusion de pangasius

PLATS PRINCIPAUX

Inspirations européennes :

Côte d'agneau

Suprême de volaille

Filet mignon

Entrecôte

Dorade royale

Pavé de saumon

Bar grillé

Inspirations Afro-Fusion :

Crevettes sauce mangue & gingembre, riz pilaf afro-caribéen

Saumon sauce crémeuse citronnée, plantains & purée de patate douce

Lentilles africaines accompagnées de poulet ou de chèvre grillée

Inspirations Afro-Caribéennes :

Poulet sauce arachide, riz coco & plantains rôtis

Poisson sauce noire & frites de patate douce

Agneau façon méchoui & purée de patate douce coco

ACCOMPAGNEMENTS

Selon le plat choisi :

Légumes de saison

Pommes de terre grenailles persillées

Gratin dauphinois

Pâtes à l'ail & fines herbes

Purée maison

DESSERTS:

Gaufre de Bruxelles

Gaufre liégeoise

Crêpes maison

Tiramisu nature

Tiramisu spéculoos

Crème brûlée

Mini tartelettes

Salade de fruits frais

Dessert Signature de la Cheffe

UNE CARTE 100% SUR MESURE

Les sélections présentées dans cette grille sont avant tout des suggestions destinées à vous inspirer

Elles ne constituent pas une carte imposée.

Nous pouvons créer une *carte entièrement sur mesure pour votre événement*, en fonction de vos goûts, de vos inspirations,

de votre thème, de vos origines culinaires ou encore de l'ambiance que vous souhaitez donner à votre réception.

Cuisine européenne, africaine, congolaise, afro-fusion, caribéenne ou inspirations venues d'ailleurs : *nous construisons ensemble une proposition qui vous ressemble.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le vin d'honneur est prévu pour une durée de *2 heures*.

Le service au plateau nécessite du personnel de service*, facturé séparément.

Pour un vin d'honneur présenté sous forme de buffet, des *frais de dressage* sont à prévoir.

Le nombre de serveurs est déterminé selon le nombre d'invités et le type de service souhaité.

Les *frais de déplacement* sont calculés séparément selon le lieu de l'événement.

Les boissons et prestations complémentaires sont incluses uniquement lorsqu'elles sont expressément mentionnées dans la formule choisie.

Chaque proposition fait l'objet d'un devis personnalisé* selon l'organisation de votre événement

Thabita Milolo Kapinga*
La Perle Rare Traiteur

N° Entreprise : BE 1006.348.863