

Menu traiteur Nicolas D'Haese



Nicolas, Artisan Traiteur depuis 2010

Professionnel jusqu'au bout de la toque ! Diplômé de l'École Hôtelière, formé auprès des plus grands (maison Lenôtre à Paris), le Chef Nicolas D'Haese répond à toutes vos exigences gastronomiques. Talentueux et passionné, ses créations enchantent les yeux comme les papilles. Chef à domicile et Traiteur, Nicolas D'Haese vous propose un service gastronomique sur mesure. Chez vous ou ailleurs, pour vos événements privés ou professionnels, goûtez aux plaisirs d'une cuisine inventive et raffinée qui laissera à vos invités le souvenir d'un moment d'exception.



Julie

Alors que rien ne prédestinait Julie à faire de la cuisine, c'est aux côtés de Nicolas qu'elle a appris à aimer de plus en plus ce métier. Plutôt administrative au départ, cette jeune femme pétillante et déterminée a découvert une véritable activité d'artisan demandant autant de rigueur professionnelle que le secrétariat avec surtout un aspect bien plus créatif ! Tout comme un enfant se découvre une passion auprès de parents cuisiniers, Julie, elle, l'a découverte dans la cuisine de Nicolas et depuis, elle est bien décidée à franchir encore d'autres étapes comme... apprendre la pâtisserie ! Ne vous y trompez pas, véritable surdouée elle a très vite appris les gestes du métier et sait se comporter en véritable professionnelle tant en salle qu'en cuisine. Cette touche féminine a désormais trouvé sa place dans les activités de Nicolas, artisan traiteur depuis 2010.

NOS VALEURS



Passion du métier



Cuisine faite maison



Respect des saisons



Cuisine anti-gaspillage

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Menu 1



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Menu 2 services (entrée - plat OU plat - dessert) : 21 euros

Menu 3 services (entrée - plat - dessert) : 25 euros

ATTENTION : menu identique pour l'ensemble du groupe !

Entrées

Assiette de charcuterie maison et garniture

OU

Vitello tonnato et légumes croquants

OU

Croquettes de fromage maison et persil frit

Plats

Jambon maison sauce miel-moutarde

OU

Petits farcis aux légumes, sauce aux champignons

OU

Lard maigre braisé et glacé au miel

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de galettes de pommes de terre.

Des petits pains sont également fournis avec le repas.

Desserts

Ile flottante

OU

Crème catalane

OU

Mousse au chocolat

Forfait boissons (obligatoire) :

- forfait à 10 euros : 1 verre de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

- forfait à 12 euros : 1/4 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

- forfait à 15 euros : 1 verre de Cava OU Pineau des Charentes OU un verre d'Helkiase OU un cocktail sans alcool + 1/2 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Menu 2



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Menu 3 services (entrée - plat - dessert) : 32 euros

ATTENTION : menu identique pour l'ensemble du groupe !

Entrées

Terrine de campagne confite

OU

Crème de légumes de saison et sa garniture

OU

Assiette de charcuterie maison et garniture

Plats

Filet de porc aux pommes, sauce au Calvados

OU

Poulet fermier à l'estragon

OU

Joues de bœuf au speculoos

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de galettes de pommes de terre.

Des petits pains sont également fournis avec le repas.

Dessert

Café gourmand

Forfait boissons (obligatoire) :

- forfait à 10 euros : 1 verre de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

- forfait à 12 euros : 1/4 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

- forfait à 15 euros : 1 verre de Cava OU Pineau des Charentes OU un verre d'Helkiase OU un cocktail sans alcool + 1/2 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Menu Prestige



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Menu 3 services (entrée - plat - dessert) : 54 euros

ATTENTION : menu identique pour l'ensemble du groupe !

Entrées

Cannelloni de scampis et légumes croquants

OU

Croustillant de canard, sauce au thym

OU

Moelleux de caille aux fruits confits

Plats

Cuisse de canard confite aux saveurs de la Dordogne

OU

Rouget farci aux petits légumes

OU

Quasi de veau rôti à l'ail doux

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de galettes de pommes de terre.

Des petits pains sont également fournis avec le repas.

Desserts

Assiette de fromages locaux

OU

Moelleux au chocolat

OU

Crèmeux au chocolat blanc

Forfait boissons (obligatoire) :

- forfait à 10 euros : 1 verre de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

- forfait à 12 euros : 1/4 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

- forfait à 15 euros : 1 verre de Cava OU Pineau des Charentes OU un verre d'Helkiase OU un cocktail sans alcool + 1/2 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Buffet froid



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Buffet froid de viandes et poissons : 30 euros

A titre d'exemple :

Saumon fumé artisanal – Rouget farci « Belle-Vue » -
Carpaccio de tomates, roquette, parmesan et poisson fumé –
Gravelax de saumon au gingembre, courgettes grillées et aubergines –
Terrine de poisson – Jambon italien affiné 18 mois –
Assortiment de charcuteries espagnoles – Jambon d'Ardenne et melon charentais –
Filet de dinde basse température au romarin –
Pain de veau aux champignons et Cognac – Rôti braisé au Riesling

Dessert

Café gourmand : 7 euros/pers (3 pièces)

Forfait boissons (obligatoire) :

- forfait à 10 euros : 1 verre de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé
- forfait à 12 euros : 1/4 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé
- forfait à 15 euros : 1 verre de Cava OU Pineau des Charentes OU un verre d'Helkiase OU un cocktail sans alcool + 1/2 de vin + eau (plate ou pétillante) + café ou thé