

Oriental Events

Notre expérience au service de votre confiance

+32 477 260 340

www.traiteuroriental.be

Les avantages d'une soirée au restaurant, à votre domicile, sans supplément !

Tous nos prix comprennent :

- les assiettes traditionnelles
- les couverts
- le service de buffet
- la livraison
- le nettoyage de la vaisselle
- la livraison
- les accompagnements (pain, sauce froide ...)
- thé offert

En famille ou entre amis, pas de longs préparatifs, pas de vaisselle... juste le plaisir de la dégustation en toute convivialité.

Les prix s'entendent par personne et ne sont indiqués qu'à titre informatif, ils varient en fonction du nombre de personnes (**minimum 6 personnes**) et du nombre de plats choisis. Consultez-nous pour obtenir un devis !



Quelques formules buffet

Veuillez cocher la formule souhaitée



DECOUVERTE 18€

Houmous maison
Salade marocaine

Couscous poulet/kefta
ou
Tajine poulet/kefta

Pâtisseries orientales

Thé à la menthe



EVASION 25€

Pastilla de poulet
2 choix de salades

Couscous mixte
ou
Tajine mixte

Duo de desserts

Thé à la menthe



ROYALE 28€

1 choix de pastilla
1 choix de crustacés
2 choix de salades

Couscous royal
ou
2 Tajines au choix

Duo de desserts

Thé à la menthe



MILLE ET UNE NUITS 32€

2 choix de crustacés
1 choix de pastilla
3 choix de salades

Couscous royal
ou
Tajine
ou
Mixed grill

Trio de desserts

Thé à la menthe

- Minimum 6 personnes -

- Prix indiqués pour une personne -

Notre carte

Prix indiqué par personne et par choix - Minimum 6 personnes

Les entrées

Nos potages : 5€

- Harira végétarienne
- Harira de poulet
- Chorba au poulet
- Chorba d'agneau

Nos salades : 2.5€ (prix par choix, à partir de 2 choix)

- Salade de carottes cuites à la coriandre, cumin et ail
- Salade aux trois poivrons grillés et marinés
- Salade méchouia aux poivrons, câpres et thon émincé
- Salade provençale (poivrons et courgettes) à l'huile d'olive vierge
- Salade de pommes de terre au persil plat et citron
- Salade de pommes de terre au thon émincé et jeunes oignons
- Salade de tomates cerises tricolores
- Salade de tomates cerises et mozzarella
- Salade de riz, petit pois, maïs et tomates
- Salade de haricots sautés à l'ail
- Salade méditerranéenne (concombres, tomates cerise, feta et olives)
- Salade marocaine (tomate, concombre, oignons rouges et vinaigre)
- Salade d'olives marinées aux fines herbes, feta et poivrons rouges
- Salade de betteraves (fines herbes, oignon, huile d'olive et vinaigrette)
- Salade de pâtes au basilic et huile d'olive vierge
- Salade de pâtes méditerranéenne (olives, feta et tomates cerise)
- Taboulé à l'orientale aux fines herbes et raisins
- Houmous maison nature à l'huile d'olive du pays
- Houmous maison au paprika doux

Nos pastillas : 5€

- Pastilla de poulet aux amandes grillées
- Pastilla de poulet aux vermicelles
- Pastilla au hachis d'agneau et petits légumes
- Pastilla aux fruits de mer
- Pastilla végétarienne

Notre carte

Prix indiqué par personne et par choix - Minimum 6 personnes

Nos poissons et crustacés : 5€

- Naufrage de scampis, crevettes et gambas marinées cuit vapeur (minimum 20 personnes)
- Saumon fumé nature, jeunes oignons et persil (2 pièces)
- Roulé de saumon fumé au fromage blanc, noix et miel (2 roulés)
- Saumon en bellevue aux petits légumes et olives noires (minimum 20 personnes)
- Salade d'avocat, crevettes et citron vert (minimum 15 personnes)
- Salade de fruits de mer (minimum 15 personnes)
- Brochette de scampis safranés, menthe, ananas et graines de sésame
- Cassolette de scampi sauce orientale (tomate, courgette, oignon, coriandre et safran)
- Cassolette de calamars
- Cassolette aux fruits de mer

Les plats chauds

Nos couscous

- Couscous poulet 13 €
- Couscous kefta 13 €
- Couscous merguez 13 €
- Couscous agneau 14 €
- Couscous mixte (deux viandes au choix : poulet, kefta, merguez) 13 €
- Couscous du prince (poulet, kefta et merguez) 15 €
- Couscous royal (poulet, kefta et agneau) 16 €
- Couscous oriental (poulet, kefta, agneau et merguez) 17 €
- Couscous végétarien 11€

Nos tajines

Tajine de poulet 13 €

- Tajine de poulet aux olives vertes et citron confit
- Tajine de poulet aux amandes et oignons
- Tajine de poulet aux légumes de saison
- Tajine de poulet aux raisins secs et petits légumes
- Tajine de poulet aux abricots

Tajine kefta (boulette boeuf et veau) 13 €

- Tajine kefta, tombé de tomate, poivrons doux et petits pois
- Tajine kefta aux olives vertes, courgettes et poivrons

Notre carte

Prix indiqué par personne et par choix - Minimum 6 personnes

Tajine de veau 15 €

- Tajine de veau aux légumes et amandes grillées
- Tajine de veau aux légumes de saison
- Tajine de veau aux pruneaux et amandes
- Tajine de veau aux abricots

Tajine d'agneau 15€

- Tajine d'agneau aux légumes verts et amandes grillées
- Tajine d'agneau aux légumes de saison
- Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes
- Tajine d'agneau aux figues séchées

Tajine mixte 15€

2 viandes au choix :

- Poulet
- Kefta
- Veau
- Agneau
- Boeuf

2 préparations au choix :

- Aux légumes et amandes grillées
- Aux légumes de saison
- Aux pruneaux
- Aux abricots et raisins secs

Tajine de poisson 16€

- Tajine de saumon et crevettes fraîches
- Tajine de la mer

Accompagnements :

- pomme de terre parfumée
- semoule nature
- pain marocain

Tajine végétarien 11€

- Tajine aux sept légumes (pomme de terre, tomate, oignon, carotte, haricots princesse, poivrons et petits pois)

Notre carte

Prix indiqué par personne et par choix - Minimum 6 personnes

Paella : 13 €

- Paella de kefta
- Paella de poulet
- Paella aux fruits de mer 15 €

Grillade mixte : à partir de 14 € (accompagnements et sauces compris)

- Brochettes d'agneau
- Côtes d'agneau
- Basses côtes d'agneau
- Escalope de veau marinée
- Pignons de poulet marinés
- Brochettes/escalopes de poulet marinées
- Brochettes de boeuf
- Hamburger de kefta mariné
- Merguez piquante ou non piquante

Accompagnements :

- pomme de terre parfumée
- sauté de pomme de terre aux oignons et poivrons
- riz aux petits légumes
- semoule nature
- bouillon de légumes
- salade mixte
- sauces chaudes/froides
- pain marocain

Méchoui d'agneau en saison (minimum 20 personnes)

- Méchoui d'agneau entier
- Méchoui de gigot d'agneau
- Méchoui d'épaule d'agneau

Accompagnements :

- pomme de terre parfumée
- sauté de pomme de terre aux oignons et poivrons
- riz aux petits légumes
- semoule nature
- bouillon de légumes
- salade mixte
- sauces chaudes/froides
- pain marocain

Notre carte

Prix indiqué par personne et par choix - Minimum 6 personnes

Nos plats oubliés

- Cassolette de lentilles aux légumes
- Cassolette de pois chiches aux légumes
- Pois cassés à l'huile d'olive du pays et paprika doux

Nos plats bio

La plupart des plats proposés sont réalisables en bio selon les saisons.
Pour tout renseignement, veuillez prendre contact avec nous.

Les desserts

Nos desserts : 2€ (prix par choix, à partir de 2 choix)

- Pâtisserie orientale
- Cake à la fleur d'oranger aux noix et coco
- Cake au fromage blanc et amandes
- Salade d'oranges à la cannelle
- Brochette de bananes et fraises
- Macédoine de fruits frais
- Portion de profiteroles
- Tiramisu maison nature ou aux spéculoos
- Tiramisu aux raisins secs
- Mousse au chocolat maison
- Méli mélo de bavarois
- Mignardises
- Gâteau au chocolat

- Thé à la menthe fraîche OFFERT

Notre carte

Prix indiqué par personne et par choix - Minimum 6 personnes

NOM :
Prénom :
Téléphone :
Email :

Date de l'évènement :
Nombre de personnes :
Adresse de livraison :
Heure :

Acompte versé :

Solde restant dû :