

God save the Cream, Traiteur Moderne

CATERING MENU : exemples de préparation au fil des saisons

Disponibilité en fonction des saisons et du marché

Merci de nous contacter pour une proposition détaillée à :
info@godsavethecream.be

Légumes et céréales

Epeautre, mangue, aubergines, sésame, coriandre

Lentilles vertes, céleri-rave, fenouil, noisettes, menthe

Lentilles vertes, betteraves jaunes, oignons rouges, épices

Lentilles brunes, fraises, asperges, feta, sirop d'érable

Lentilles brunes, millet, abricots, pistaches, orange

Pois chiches rôtis aux épices, légumes racine braisés, grenade, persil plat

Quinoa, ananas, concombre, citron, pavot

Quinoa, chou-rave, radis, dressing acidulé

Riz basmati blanc et jasmin noir, patates douces rôties, za'atar, feta, sauge

Riz basmati, gingembre, amandes, chou kale, chou blanc et fenouil, menthe

Riz basmati, pois chiches rôtis, airelles séchées, poudre de mangues séchées

Riz basmati, consoude, petits pois, asperges, noix de cajou et citron

Riz basmati, mangue, gingembre, coco, menthe, coriandre et citron

Aubergines rôties aux cacahuètes, sambal oelek et citron kaffir

Aubergines laquées au miso rouge et sésame

Aubergine rôtie à la rhubarbe et gingembre

Aubergine rôtie, crème à la rose et piment

Aubergine rôtie au caviar d'aubergine, grenade fraîche et persil plat

Aubergine rôtie, chutney de citron et basilic thai

Chicons caramélisés au miso blanc

Chicons rôtis au tahini (sésame) et nióra

Courge butternut , coco, citron vert et chili

Brocolis justes saisis, sauce miso/tahin ou cacahuètes

Brocolis, poireaux, feta, citron, pistaches siciliennes

Brocolis, courgettes, citrons confits

Patates douces rôties au panch phoron

Patates douces au cumin, amchoor et graines de moutarde jaune

Fenouil, pommes de terre, olives, citrons et persil plat

Persil tubéreux, graines de moutarde et de coriandre, miel

Fenouil, chou blanc, graines de sarrasin torréfiées, amandes grillées, menthe

Haricots verts, oranges, noisettes

Chou pointu, oranges en quartiers, zeste de citron, noisettes du Piémont

Rutabaga, céleri-rave, airelles, câpres

Chou rouge, citronnelle, noix de cajou, mangue, coriandre et menthe

Courgettes crues, gremolata

Courgettes, mangue, gingembre, menthe, amandes et citron vert

Chou-fleurs rôtis au tandoori maison, raddicchio, yoghurt, persil plat

Chou-fleurs rôtis, moutarde, câpres, raddicchio, aneth

Chou-fleurs, olives, safran, oignons rouges

Carottes justes saisies à la mélasse de grenade, graines de tournesol

Poissons et viandes

Véritable porchetta maison à la dukkah (noisettes/sésame) et aux herbes

Coronation pain de viande aux épices, gingembre, amandes effilées, parmesan, raisins

Chicken pie au cidre et légumes racine

Beef pie au bœuf Angus et pruneaux, carottes et bière anglaise

Cuisses de poulet Label rouge rôties à la dukkah (noisettes/sésame)

Blanc de poulet Label rouge à la circassienne (émincé de poulet recouvert d'une sauce aux noix et pavot)

Suprême de poulet à la coco, citron vert et citronnelle

Suprême de poulet à la caponata

Suprême de poulet aux cacahuètes et citron kaffir, poivrons caramélisés, nióra, persil plat

Brochette de boulettes de volaille aux noisettes, abricots, avoine et coriandre

Filet d'angus beef à l'hibiscus et rose

Filet d'angus beef à la citronnelle, menthe et combawa

Lieu noir, poivrons caramélisés, sauce sweet and sour au vinaigre de cidre

Lieu noir, sauce verte au tahini, amandes effilées, grenade

Saumon d'écosse mi-cuit Label rouge, tomates, tamarin, citronnelle et roses séchées

Saumon cru en carpaccio, citronnelle, citron kaffir, citron vert

Truite fumée, fruits des bois, yoghurt à la cardamome

Finger food

Tatin de figues confites, crème de Stilton

Dés de manouri (fromage de brebis) snackés au piment doux fumé, graines de grenade et tournesol

Muffin de pommes de terre aux épices et saumon fumé

Pain plat au sumac, oignons rôtis et pavot (Lavash)

Graines de tournesol/potiron, amandes et sésame, rôties au soja et curcuma

Babaganoush de courgettes ou d'aubergines fumées au tahin

Mousse de lentilles corail au piment doux fumé

Mousse de lingots de vendée, coing et citron kaffir

Desserts et gâteaux

Lemon posset d'été aux fruits rouges et hibiscus (gluten free)

Lemon posset d'hiver au caramel et granola maison

Pavlova aux fruits rouges et citron vert (gluten free)

Biscuits à la mélasse de grenade et raisins de Corinthe

Biscuits aux noix, avoine et cacao

Carrot cake, icing au sirop d'érable

Victoria sponge I : rose, pistache, cardamome et framboises

Layer-cake : espresso et noix

Layer-cake au lemon curd et graines de grenade

Croquant au caramel et noix de pécan

Gateau à l'orange confite et amandes (gluten et lactose free)

Chocolate fudge aux noisettes du Piémont (gluten free)

Ginger Crunch

Cheesecake aux myrtilles

Boissons maison

Hibiscus (plat ou pétillant)

Gingembre citron (plat ou pétillant)

Passion citronnelle

Summer wine (fruits rouges, citron, eau pétillante... et une larme de vin rouge !)

* * *