

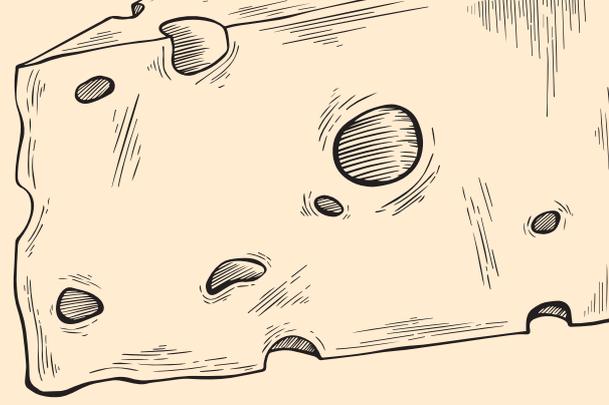

fromton

LE MENU QUI



A DU GOÛT

SPECIAL EVENTS

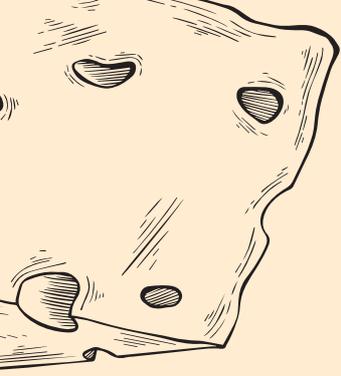


AMATEURS DE GOÛT, C'EST À VOUS.

Vous trouverez dans ce livret des idées de menus et de buffets préétablis. Si vous n'y trouvez pas votre bonheur, sachez toutefois que nous nous ferons également une joie de vous proposer d'autres formules, tout à fait sur-mesure, en fonction de vos envies et de votre budget. Qu'il s'agisse d'un grand spaghetti bolo, d'une soirée fromage fondu, d'un couscous géant, ou d'une réception en grandes pompes, nous sommes libres et ravis d'imaginer, ensemble, la formule qui vous conviendra le mieux.

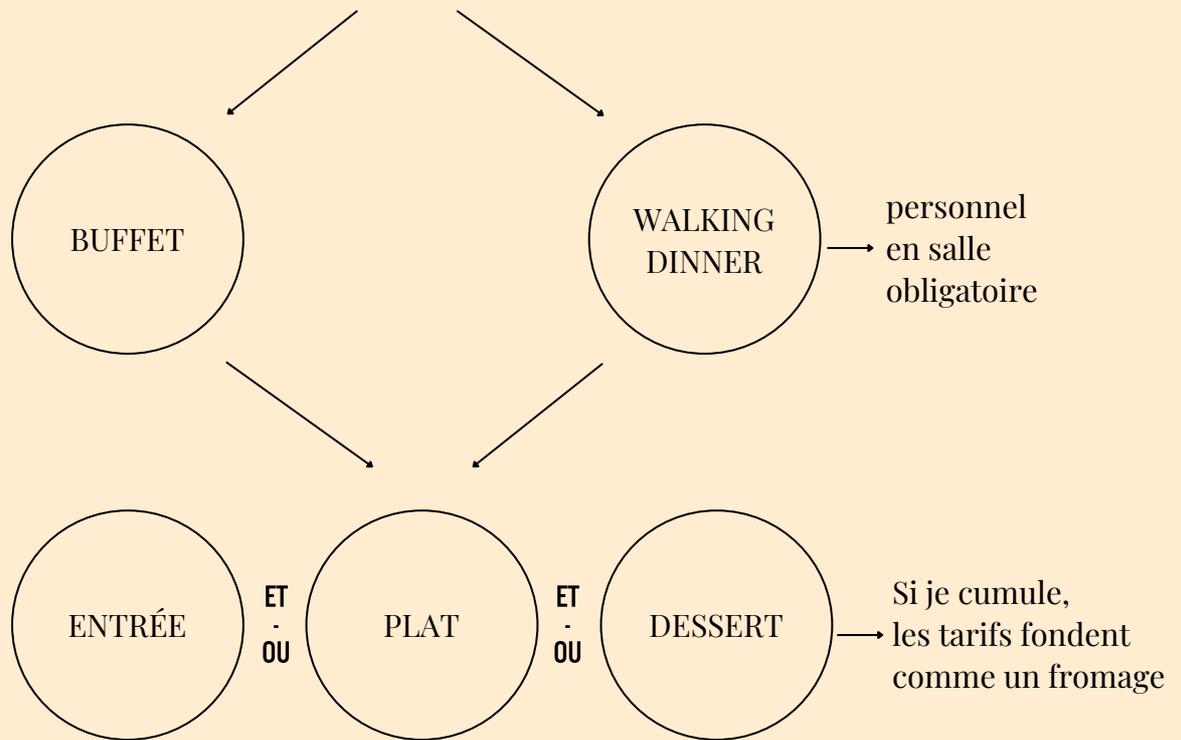
Belle lecture et gros bisous.





2 FROMULES

DÈS 20 PERSONNES



↓
**JE COMMANDE
MIN. 3 JOURS AVANT**

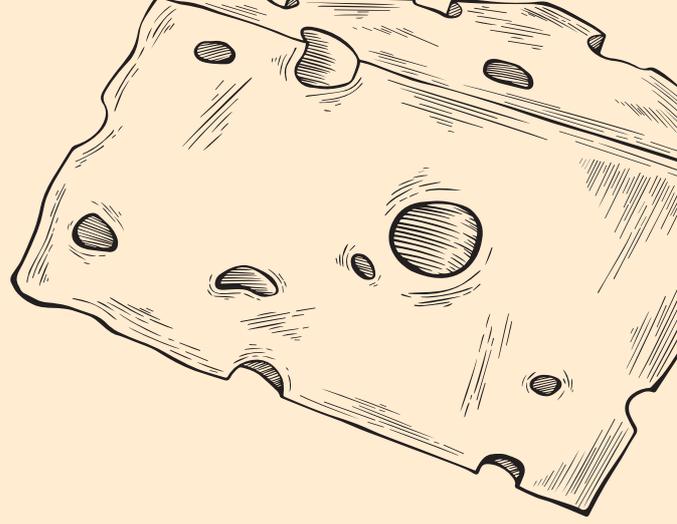
**RESTAURANT
PRIVATISABLE**

De 20 à 30 personnes maximum
Les menus peuvent y être dégustés.

**JE FAIS LIVRER.
OU ALORS JE VIENS
TOUT CHERCHER.**

Livraison gratuite à Braine L'Alleud.
Nous contacter pour ailleurs.



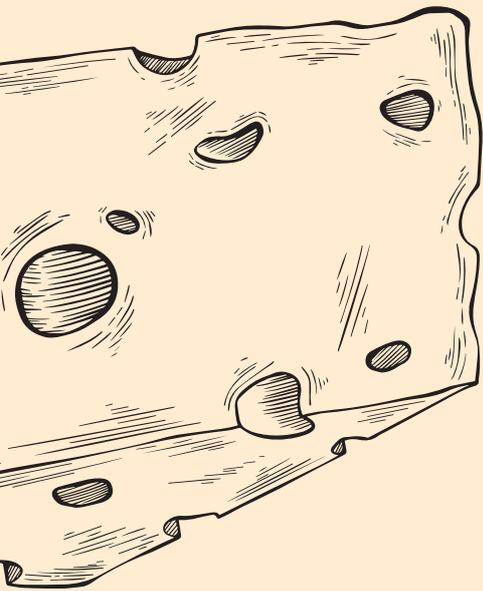


Les intitulés des plats cités tout au long de ce menu sont indicatifs. En fonction des saisons, du marché, et des envies du chef, certains ingrédients sont susceptibles d'être modifiés.

La diversité dans le choix des plats ou des verrines dépendra du nombre de convives. Contactez nous pour en discuter!

Encore des bisous.





**ZAKS, VERRINES,
MISES EN BOUCHE.
OH MIAM**



MELI-MELO DE VERRINES APÉRITIVES

MIN. 10 PIÈCES PAR VARIÉTÉ

1,5€ à 2,5€
par verrine

BUFFET

WALKING
DINNER

Par exemple :

RICOTTA à la truffe, tomates séchées, jambon fumé
CARPACCIO de bœuf, roquette, parmesan, pignons grillés et roquette
POMMES, betteraves, mousse de chèvre et coulis d'herbes fraîches
TABOULÉ, raisins, poivrons grillés et carottes à la fleur d'oranger
GAZPACHO de légumes verts
MOUSSE de petits pois, fregola à la menthe et crevettes aux herbes
TARTARE de tomates, mozzarella, basilic frais et crème de balsamique
TZATZIKI et saumon fumé, blé à l'aneth
CRUMBLE de légumes grillés et caviar d'aubergine
SALADE grecque à la feta, olives, oignons rouges, maïs et chorizo
CAPUCCINO de carottes au cumin, poulet grillé
POIVRONS marinés, mascarpone, chiffonnade de jambon fumé et ciboulette
PANNA COTTA de Maroilles et allumettes de jambon
TOMATES-crevettes, mayonnaise à la menthe

...



MELI-MELO DE ZAKS CHAUDS ET FROIDS

12€ / Pers

WALKING
DINNER

Par exemple:

SCAMPIS frits et sauce tartare, citron & persil

MINIS croquettes au fromage et aux crevettes

FEUILLETÉS aux tomates séchées et ricotta

FRITES de patates douces à la truffe

MINIS loempias à la sauce aigre-douce & coriandre

VERRINES apéritives, telles que:

CRUMBLE de légumes grillés et caviar d'aubergine

SALADE grecque à la feta, olives, oignons rouges, maïs et chorizo

CAPUCCINO de carottes au cumin, poulet grillé

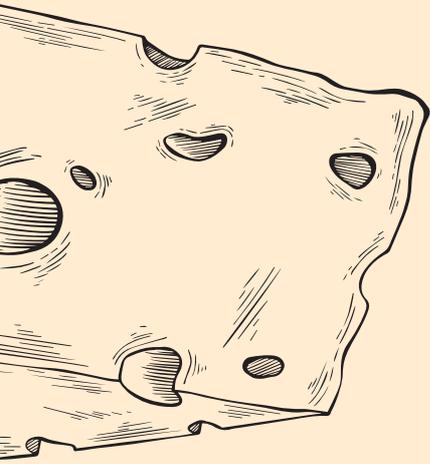
POIVRONS marinés, mascarpone, chiffonnade de jambon fumé et ciboulette

PANNA COTTA de Maroilles et allumettes de jambon

TOMATES-crevettes, mayonnaise à la menthe

...





**NOS PLATS,
LE COEUR DU SUJET.**



CHEESE 'N CHARCUTERIE

15€ / Pers

BUFFET

Sélection de fromtons affinés avec amour, reprenant chaque grandes familles :

Croûtes lavées & fleuries, pâtes dures et pressées, chèvres & bleus
Assortiment de charcuteries
Confit au sirop de Liège, thym & citron
Pain à l'ancienne, raisins, noix, fruits secs et fruits rouges, romarin, petits accompagnements...

SUPLÉMENTS D'ACCOMPAGNEMENTS

+4€ / PERS

Salades diverses de saison, par exemple :

QUINOA au coulis d'herbes fraîches, burrata, pêches, pignons grillés et crème de balsamique

PÂTES grecques au pesto rouge, légumes grillés et parmesan

MÉLANGE de pommes et betteraves rouges au vinaigre de cidre et jeunes oignons

BLÉ aux tomates séchées, maïs, pesto de concombres et aneth

MESCLUN, pommes, noix, vinaigrette miel-moutarde

FREGOLA aux asperges, menthe, petits pois et citron vert

...



TERRE & MER

25€ / Pers

BUFFET

WALKING
DINNER

PLATEAU de charcuteries italiennes, baguette à l'ancienne
CARPACCIO de bœuf à la truffe, roquette, parmesan et tomates cerise
CHIFFONNADES de jambon fumé, tomate, mozzarella, coulis d'herbes fraîches et pignons grillés
QUINOA aux allumettes de jambon, pêches et burrata, basilic & crème de balsamique
SALADE de pommes-de-terre aux lardons, haricots et oignons rouges
SALADE mixte aux pommes, vinaigrette au miel et noix
PÂTES grecques aux scampis, pesto rouge et légumes grillés
TARTE au saumon fumé, aneth, brocolis et fromage aux fines herbes
TOMATES-crevettes, ciboulette & herbes fraîches
FREGOLA au thon, tomates séchées, maïs, et concombres
CARPACCIO de saumon au citron vert et à l'aneth

...



WEDDING DAY

35€ / Pers

BUFFET

WALKING
DINNER

CARPACCIO de bœuf à la truffe, roquette, parmesan & tomates cerise

TOMATES-crevettes à la ciboulette et zestes de citron vert

BLINIS au saumon fumé, crème aux fines herbes et pistaches torréfiées

TARTELETTE feuilletée aux Saint Jacques, tomates confites & asperges

ASSORTIMENT de fromages et de charcuteries, pain à l'ancienne & accompagnements

PATATES douces délicatement rôties au miel et à l'estragon, feta et aubergines

BURRATA bien crémeuse, pêches, tomates tricolores, crème de balsamique et basilic

SALADE de concombres, olives, pois chiches, oignons rouges & coriandre

CREVETTES roses à la mangue, sésame, et pamplemousse

QUINOA aux légumes grillés, pesto rouge et herbes fraîches

MESCLUN, noix, pommes & vinaigrette miel-moutarde

...



FORMULE CORPORATE

lunch 17€
dinner 21€
/ pers

LUNCH

BUFFET

DUO DE VERRINES :

- . Crème de ricotta et tomates séchées, jambon fumé, roquette et pignon de pin
- . Betteraves rouges, pommes, mousse de chèvre frais et noix grillées

DUO DE SANDWICHES GARNIS :

- Club : Jambon fumé, jeune hollandaise, beurre, salade, tomates et oignons rouges
- Brie, miel, noix, salade, thym & sauce maison au sirop de Liège

WRAPS de fumé, crème aux fines herbes, concombres & roquette

FROMAGES sélectionnés par nos soins, pain à l'ancienne, raisins, noix, fruits rouges et confits, petits accompagnements...

TABOULÉ aux aubergines grillées, paprika et raisins

PÂTES grecques aux tomates séchées, feta, olives, maïs, concombres et oignons rouges

GÂTEAU au chocolat & caramel beurre salé, émietté de spéculoos

DINNER

BUFFET

WALKING
DINNER

SALADE de pâtes grecques, olives noires et vertes, concombre, tomate, feta et basilic

TARTE au saumon fumé et brocoli

BROCHETTES de tomate cerise, mozzarella, coppa, huile d'olive et basilic frais

PURÉE de patates douces rôties au miel

SALADE liégeoise de pommes-de-terre, haricots verts, oignons rouges et vinaigrette miel-moutarde

TABOULÉ à la menthe, raisins secs, carottes à la fleur d'oranger

FROMAGES sélectionnés avec amour & pain à l'ancienne

FREGOLA, méli-mélo de légumes grillés au pesto rouge & parmesan

QUINOA à la burrata, pêches, balsamique et coulis d'aneth

COQUILLETES au bleu des Causses, poires, roquette, noix grillées et coppa

...



GARDEN LOVERS

18€ / pers

BUFFET

WALKING
DINNER

FREGOLA, méli-mélo de légumes grillés au pesto rouge & parmesan

TOMATES tricolores, pêches & burrata au balsamique et basilic frais

AUBERGINES rôties au miel, feta et noisettes grillées

QUINOA aux légumes verts : asperges, courgettes, petits pois, menthe et concombres

RICOTTA aux zestes de citron et poivrons grillés – servi avec des toasts **MESCLUN**,
pommes, noix, vinaigrette miel-moutarde

TOMATE & mozzarella, coulis de basilic et pignons grillés

PATATES douces rôties au miel, carottes confites et zestes d'orange **CONCOMBRES**,
oignons rouges, poivrons, maïs & olives

TARTE au chèvre, tomates confites & moutarde à l'ancienne

PÂTES grecques aux champignons des bois à l'ail et au persil ...



RÉUNIONS DE FAMILLE, COMMUNION & BAPTÊME

19€ / Pers
11€ / -12 ans

BUFFET

PÂTES grecques au jambon, dés de fromage d'abbaye & persil
FREGOLA, méli-mélo de légumes grillés au pesto rouge & parmesan
WRAPS au saumon fumé, concombres & roquette
TABOULÉ à la menthe, raisins secs, carottes à la fleur d'oranger
BAGELS au fromage frais et à la ciboulette, jambon fumé & roquette
TARTE au tomates séchées, mozzarella
COQUILLETTES au bleu des Causses, poires, roquette, noix grillées et coppa
FROMAGES & charcuteries sélectionnés avec amour & pain à l'ancienne
BROCHETTE de club-sandwich
ASSORTIMENT de mini desserts

...



FESTIVAL DE PÂTES FROIDES

14,5€ / Pers

BUFFET

FREGOLA, méli-mélo de légumes grillés au pesto rouge & parmesan
PENNE aux asperges, menthe, petits pois et citron vert
PÂTES grecques aux tomates séchées, feta, olives, maïs, concombres et oignons rouges
FUSILLI à l'italienne, tomates, mozzarella, pesto vert et allumettes de jambon
FARFALLE aux scampis, brocolis, ricotta & paprika
NOUILLES au poulet, curry jaune, petits pois, poivrons rouges et tomates
COQUILLETTES au bleu des Causses, poires, roquette, noix grillées et coppa
FREGOLA aux herbes fraîches, saumon fumé et aneth

...



WALKING CHAUD & FROID

21€ / Pers

WALKING
DINNER

SCAMPIS frits & sauce tartare, citron et persil
MOUSSE de petits pois, jambon fumé, ricotta & roquette
MINIS croquettes au fromage & aux crevettes
BROCHETTES de tomates, mozzarella, coppa et balsamique
TABOULÉ aux raisins, carottes à la fleur d'oranger et poulet au curry jaune
NEMS aux légumes, sauce aigre-douce et coriandre
OMELETTE à la truffe et au parmesan
VERRINE de tomates tricolores, burrata et pêches, balsamique et basilic
WRAPS de saumon fumé, roquette et concombres
ASSORTIMENT de mini desserts et mignardises, tels que :
Petits macarons
Cheesecake
Gâteau au chocolat & caramel beurre salé
Mousse au chocolat blanc, fruits rouges et spéculoos
Minis éclairs
Cake myrtille & citron
Tarte tatin

...



BRUNCH

22€ / Pers

BUFFET

SALADE de fruits frais, yaourt aux graines de chia
CAKE framboise & citron
GÂTEAU au chocolat & caramel beurre salé
BAGUETTE à l'ancienne, marmelades & pâtes à tartiner
ASSORTIMENT de fromages & charcuteries
CRUMBLE de Saint Marcellin aux noix de pécan
TARTE salée aux légumes du soleil et lardons fumés
FREGOLA à la menthe, petits pois, pesto vert & courgettes
EAU infusée maison au citron et aux fruits rouges

...





**NOS DESSERTS,
ENFIN LE MEILLEUR
MOMENT.**



LA GOURMANDISE

9€ / Pers

BUFFET

WALKING
DINNER

ASSORTIMENT de minis desserts

Petits macarons

Cheesecake

Gâteau au chocolat & caramel beurre salé

Mousse au chocolat blanc, fruits rouges et spéculoos

Minis éclairs

Cake myrtille & citron

Tarte tatin

Cake aux pommes et amandes grillées

Tartelettes et minis viennoiseries

...



LES PETITS PLUS

Si vous souhaitez que nous nous occupions ...

DU BAR

DU SERVICE EN SALLE

DE LA LOCATION DE VAISSELLE

DE LA DÉCORATION

DU PHOTOGRAPHE

DES HÔTESSES D'ACCUEIL

ETC.....

DISCUTONS-EN !



CONTACTEZ NOUS !

Nous serions ravis d'avoir un premier contact par téléphone, afin de discuter de vive voix de votre événement et de cerner au mieux vos envies.

Nous pourrions ensuite vous envoyer par mail un devis complet ainsi qu'une proposition qui répondra le plus précisément à vos attentes.

Nous pouvons également nous rencontrer directement au comptoir, sur rendez-vous.



FROMTON

Place du Môle 12
1420 Braine-l'Alleud

02 387 52 00

hello@fromton.be

www.fromton.be



LE QR QUI EMPORTE LE GOÛT

Bisous.
Sarah, Martin,
José & Jeremy

