



Traiteur ...



Mmmhhh Sandwicherie Fine - Traiteur
www.mmmhhh-sandwicherie.be





Service Traiteur

Pour tous vos évènements



Nos recettes :

Italien :

Jambon de parme , tomates confites , parmesan , oignons rouges , crème basilique et Roquette.

Le SUD (végétarien) :

Tapenade d'olives Noires , Parmesan , Mozzarella , Tomates confites , aubergines grillées , oignons frais.

Le Duo (végétarien) :

Tomates Coeur de Boeuf, Tomates séchées , Mozzarella , Basilic Frais , Huile d'Olives d' Italie extra vierges , Gros sel et poivre au moulin.

Le César (un coup de coeur garanti) :

Poulet grillé , Bacon , parmesan , oignons rouges, Sauce maison (parmesan ,) Roquette .

Le King Curry :

Effiloché de poulet roti au four à la Sauce Curry MAISON au Persil frais et aux oeufs , brunoise de tomates et queues d'oignons , Roquette .

Le King Andalousie :

Effiloché de poulet roti au four à la Sauce Crème andalouse MAISON , poivrons oignons rouges queues d'oignons , Roquette .

Le Végé :

Tapenade Tomates semi confites , Tzaziki , tomates fraîches , Feta , roquette et persil frais

Le Délicieux :

Jambon à l'Os , Tsasiki Maison, Brunoise d' Oignons rouges queues d'oignons Tomates, Tomates séchées , Roquette .

Le mimosa :

Salade d'oeufs maison façon mimosa , mélange jeune pousse d'oignon et tomates fraîches , Persil frais .

Le Baron

Jambon de Parme , Oeufs Mimosa , Parmesan , huile d'olives , basilic Frais , Roquette .

En cas d'allergies, veuillez nous avertir,
nous vous informerons sur
les différents allergènes





Service Traiteur

Pour tous vos évènements



Nos recettes (suite) :

Le Nordic:

Philadelphie , saumon fumé , Concombres , jus de citron , Roquette

Le Dago :

Jambon braisé , Fromage , Mayo , oeufs , concombres , tomates fraîches , cornichons , oignons frais

Le Sicilien :

Polpette(Fait Maison , boulettes siciliennes) , Tomates séchées , roquette , aubergines grillées , Parmesan , huile d'olives .

Le camembert ou le Herve :

Camembert (coeur de Lion) ou Herve , Sirop de Liege , noix , pommes fraîches , Roquette

Le Thon Maison :

Thon mayo et ses épices , oeufs , salade mixte

Le Valeureux Liegeois :

Boulet fait MAISON coupé en tranche , tomates fraîches et queues d'oignons, sauce au choix , salade mixtes .

Le jack for jack (un incontournable):

Pain de viande artisanal de la boucherie Mirquet d'Andenne , Bacon, tomates, oignons rouges, oignons Crispy , sauce Jack Daniels, Salade mixte .

L'américain maison :

Americain du jour préparé par nos soins , oignons , cornichons

Le Nordique

Fromage frais Saumon oignons frais concombres et roquette

Le Mer du nord

Crevettes grises , citron vert , pommes , persil, queues d'oignons



Nous restons à votre entière disposition
pour tout complément d'information ,
n'hésitez pas nous contacter
au 0472 55 43 94 .



Service Traiteur Pour tous vos évènements



Tarifs

Plateaux dégustation « composez vous même votre assortiment »

(voir recette pages suivantes)

Sandwichs spéciaux 1/2 sandwichs coupé en 4 :	8,00 eur /pc TVAC
Warps (bouchée) :	1,50 eur /pc TVAC
Version Focaccia (1 pièces /personne) :	4,00 eur /pc TVAC
Version demi miches ouvertes (prix par 1/2 miche)	2,80 eur /pc TVAC

Vous pouvez bien sur faire un mixte avec nos différentes versions.



Plateaux Traiteurs , Desserts , Apéritifs

Pates (Saumon ; Cesar , Italiennes , Siciliennes , Végé , Grecques)	entre 18 et 22 eur/KG selon la recette
Salades (Mozza , Nordique , Italienne , Cesar , Grec)	entre 16 et 18 eur/KG selon la recette
Plateau Charcuterie salade fraiche , salade pommes de terre , salade pates, pain , beurre , sauce	18 eur/pers
Plateau Charcuterie et poisson salade fraiche , salade pommes de terre , salade pates, pain; etc	22 eur/pers
Plateau fromages pain fruits secs et beurre de ferme (+/- 200 gr/personne)	12,00 eur/pers.

Plateaux Apéritifs

Entre 4 et 8 eur/pers. selon votre choix dans nos assortiments du moment.

Verrines Mer (saumon citron vert pommes Granny et herbes fraiches	3,50 eur / Piece
Verrines Tradition (Poitrines de boeuf et ses petits légumes)	3,00 eur/ piece
Verrines Végé Suivant la saison	2,50 eur/ piece



Plateaux desserts (mignardises , gâteaux individuels)

entre 3 et 6 eur/personne selon votre choix

