

Menu «Tout en saveur»

- Assortiment de charcuterie : Jambon aux Herbes, Salami aux truffes, Jambon fumé
- Pain de viande version Toscane
- Pâté à la Trappiste d'Orval
- Plateau de fromage (mis pour le second passage)
- Pâte au pesto vert
- Pâte au pesto rouge
- Salade de carotte
- Salades de tomates et échalotes
- Tartare de légumes provençal
- Pains artisanaux

Le plus de ce menu : les fromages peuvent vous servir soit pendant le buffet, soit après le dessert)

Prix par personne : 16 euros

A partir de 10 personnes minimum



Service Traiteur



Fromager - Caviste - Traiteur

Menu «Régional»

- Paté de trappiste à l'Orval
- Rillettes à la truite de Freux
- Tomates, Mozzarella de Semel
- Salade de magret de canard
- Salade de tomates
- Salade mixte
- Fromages de chez nous
- Charcuterie fine de là-bas
- Pains artisanaux

Le plus de ce menu : restons local, régional et un peu international

Prix par personne : 16 euros

A partir de 10 personnes minimum

Avenue de Bouillon 77
6800 Libramont-Chevigny
Tél : 061 68 81 91

E-mail : lasourisgourmande@gmail.com

Menu «Italien»

- Boulettes au parmesan
- Pâtes fraîches au pesto rouge
- Pâtes fraîches au pesto vert
- Courgette, feta, noix de cajou
- Poivrons farcis Olives et câpres
- Aubergine au parmesan
- Vitello tonato
- Bruschetta
- Tomates mozzarella basilic
- Charcuterie fine italienne : Prosciutto
- Toscan, prosciutto con erbe, salami de sanglier truffe, salami chianti
- Pains artisanaux

Le plus de ce menu : variétés de goûts et de couleurs. Succès garanti

Prix par personne : 20 euros

A partir de 10 personnes minimum



Menu «Végétarien»

- Pâtes fraîches au pesto rouge
- Pâtes fraîches au pesto vert
- Courgette, feta, noix de cajou
- Poivrons farcis Olives et câpres
- Aubergine au parmesan
- Taboulé, menthe, féta
- Salade de tomates maison
- Tapenades
- Bruschetta
- Tomates mozzarella basilic
- Pains artisanaux

Le plus de ce menu : un menu copieux et gourmand

Prix par personne : 16 euros
A partir de 10 personnes minimum

Menu «Inspiration»

- Gambas à l'ail
- Grenaille, fleur de sel, herbes aromatiques
- Gratin de chou fleur
- Pâté de trappiste d'Orval
- Rôti de Porc à la façon du Chef
- Taboulé, menthe, feta
- Rolls de jambon cuit et fromages aux herbes
- Ratatouille de légumes
- Pains artisanaux

Le plus de ce menu : entre terre et mer et recette de grand-mère

Prix par personne : 20 euros
A partir de 10 personnes minimum

Menu «Tradition»

- Saumon belle vue
- Cocktail de crevettes
- Pêches au thon
- Terrine persillade de Philippe Devos
- Brochettes de volaille marinée
- Foie gras cuit au torchon
- Salade de magret fumé
- Purée de potimarron
- Tomates à l'Italienne et au jambon de Parme
- Pains artisanaux

Le plus de ce menu : foie gras, saumon. Que dire de plus

Prix par personne : 30 euros
A partir de 10 personnes minimum

Les plus :

- Vous prenez un menu traiteur chez nous, La Souris Gourmande vous prête ses manges-debout (jusqu'à 5)
- Commandez vos vins à la Souris gourmande et recevez 5% sur vos vins. On reprend aussi ce qui n'a pas été bu

Votre vaisselle : vous trouverez tout pour la fête chez [EDP EVENT](#)

Tous nos menus sont à partir de 10 personnes minimum



Apéritif

Produit local de la province du Luxembourg !

La Forêt Blanche est un vin de fruit au goût pomme-cannelle, délicat et léger c'est le compagnon parfait de tous les apéritifs.

A consommer bien frais

Prix par bouteille : 6,95€



Après repas

Plateau de fromages :

Incluant les fromages, les fruits secs, les fruits des bois et notre savoir-faire.

Prix par personne : 5€

Nos plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes alimentaires les plus courants : œufs, lait, mollusques, gluten, fruits coque, sulfites, crustacés, arachides, sésame, lupin, poisson, soja, céleri, moutarde.

Si vous avez une question quand à la composition de nos plats, merci de nous demander.