



# Domaine de la Blommerie

Traiteur



TRAITEUR & SALLES DE FÊTES AUX PORTES DE MOUSCRON  
VOTRE ÉVÈNEMENT SUR MESURE



# TABLE DES MATIÈRES

Introduction .....	p. 3
Les formules au Domaine de la Blommerie .....	p. 4
Cool & sympa .....	p. 5
Menu "Domaine de la Blommerie" .....	p. 6
Menu "Sélection Baert" .....	p. 7
Les Buffets à la Blommerie .....	p. 8
Les Tarifs .....	p. 9
Les formules à emporter .....	p. 10
Les buffets .....	p. 11
Nos Plateaux lunch .....	p. 12
Nos Assortiments .....	p. 13
Nos plats brasserie .....	p. 14
Nos Pots week .....	p. 15



# INTRODUCTION



T  
i  
m  
e  
L  
i  
n  
e

1971

## *Création de la Maison Baert*

fondée par Daniel Baert.

1978

## *Déménagement*

de Mouscron vers Luvingne.

1985

## *Ouverture*

du Salon du Pré Vert salon jusqu'à 120 personnes à table.

1996

## *Reprise du flambeau*

par Nathalie et Christophe Baert afin que le domaine reste une entreprise à caractère familial. L'arrivée de Richard Baert (2018) et de Victor Baert (2021) assure la continuité de ce caractère familial au Domaine de la Blommerie.

2002

## *Ouverture*

du Domaine de la Blommerie aux portes de Mouscron.

## Notre philosophie

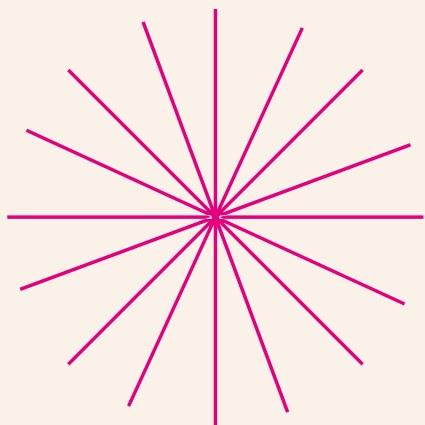
Donner à vos événements un caractère exceptionnel dans le respect de la qualité et de la tradition. Le goût du plaisir, celui de satisfaire et de graver les esprits. Blommerie Traiteur vous accompagne à chaque événement important de votre vie et vous propose des services sur mesure où se conjuguent savoir-faire et écoute, afin de répondre au mieux à vos besoins et à vos envies.



## Notre domaine

Le Domaine de la Blommerie, c'est plus de 700m<sup>2</sup> de salles et la possibilité pour tous types d'événements. Le domaine propose un cadre intérieur raffiné ainsi qu'une terrasse confortable partie intégrante de la cour intérieure parfaite pour les vins d'honneur, les apéritifs ou les discussions d'après réunion. De A comme ambiance à Z comme zakouski, nous donnons à chaque événement la saveur et les couleurs qu'il requiert.





# LES FORMULES

*Au Domaine de la Blommerie*



# FORMULE COOL & SYMPA

Formules et soirées autour de tables hautes et places assises.  
possibilité de rajouter des tabourets, poufs, ...

## APÉRITIF

Assortiment de 3 zakouskis

Possibilité de rajouter des zakouskis froids ou chauds : 2.40€/pièce

## REPAS

### FLYING MENU

Un menu composé d'une succession de 5 plats 'dégustation' faciles à manger debout  
(à convenir ensemble)



### REPAS KERMESSE

*Passage en salle de:*

Penne à la crème de parmesan parfumé à la truffe  
Penne à la bolognaise & basilic

Barquettes de frites avec hamburger  
Tenders de poulet et filet américain



### REPAS WECK

Assortiment de 3 pots/pers (4 sortes à convenir ensemble)



### BUFFETS AUTOUR DES SAVEURS A partir de 50 personnes

Choix de 3 buffets à Thème (à convenir ensemble)

## DESSERTS

Assortiment de 3 mini desserts et passage de cornets de glace



La charrette à glace et ses garnitures

## CAFÉ AU BUFFET



# MENU "DOMAINE DE LA BLOMMERIE"

## APÉRITIF

Assortiment de 3 zakouskis

Possibilité de rajouter des zakouskis froids ou chauds : 2.40€/pièce

## ENTRÉES

Cannelloni de saumon fumé ou jambon Ganda et fromage frais- fines herbes – coulis de poivrons

Tranche de foie gras de canard – chutney – salade italienne – brioche

Nage de fruits Saint Jacques et scampi – jeunes poireaux – beurre blanc

Soupe de poissons comme à Marseille richement garnie

Emietté de morue et de homard aux fines herbes – coulis de cresson (+ €5)

Salade de cœur de saumon fumé et de King Crab – dressing au caviar de saumon (+ €8)

Médailon de ris de veau Fine Champagne (+ €5)

## PLATS

Jambette de canard confite – pommes sarladaises – petits légumes tournés

Suprême de volaille Label à l'échalote et au Chardonnay – tagliatelle de légumes

Contrefilet de bœuf rôti à l'échalote confite – polenta frite

Dos de cabillaud juste rôti – mousseuse de crustacés – pommes persillées

Magret de canard légèrement fumé chez nous aux petits oignons - crêpes au maïs

Poitrine de pintade fermière sauce Riche – fricassée de petits légumes (+€2)

Longe de veau cuite doucement sur fond de braise parfumé à la truffe (+ €2)

Carré d'agneau rôti au romarin – gratin dauphinois – petits légumes (+ €4)

Tournedos de filet pur aux baies roses – pommes tournées (+ €5)

## DESSERTS

Mousseline Samba (chocolat amer et chocolat au lait) sauce vanillée

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Assiette gourmande de 4 dégustations de desserts

Vacherin lait d'amande et à la framboise – coulis de griottes

Feuillantine croquante de mousse choco-orange – coulis vanillé aux agrumes

Glace au spéculoos - Sauce au caramel salé

Soupe de fruits de saison – glace au lait d'amande

## CAFÉ & BISCUITS



# MENU "SÉLECTION BAERT"

## APÉRITIF

Debout, accompagné de 3 amuse-bouche suivant votre choix de menu  
Possibilité de rajouter des zakouskis froids ou chauds : 2.40€/pièce

## ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de St Jacques au citron vert et Oyster Leaves – Gel de persil – Œufs de truite  
Lingot de Foie gras 'Blommerie' – Miroir de mangue – Jeunes pousses – Gelée aux pommes  
Salade estivale de homard tiède – Linguine de légumes au basilic – Mayonnaise iodée (+5,00€)

## ENTRÉES CHAUDES

Escalope de Foie Gras poêlée – Bouillon Dashi – Pousses d'épinard – Enoki  
Noix de St-Jacques snackées – Curry léger et pommes – Purée de cresson  
Lasagne de Ris de Veau et champignons des bois – Sauce fine champagne (+4,00€)

## PLATS

Tournedos de Filet Pur Rossini – Pommes Fondantes – Sauce au vieux Porto – Légumes de saison  
Dos de cabillaud – Mousseline et crevettes grises – Pommes Vapeurs – Structures de carottes  
Couronne d'agneau rôti au romarin – Gratin Dauphinois – Légumes confits au miel

## DESSERTS

L'assiette gourmande 'Blommerie'  
Sabayon à l'Amaretto - Glace au lait d'amande  
Déclinaison autour du chocolat

## CAFÉ & BISCUITS

# LES BUFFETS A LA BLOMMERIE

## APÉRITIF

Assiette de 3 zakouskis servie à table

Possibilité de rajouter des zakouskis froids ou chauds : 2.40€/pièce

## REPAS

### JAMBON CHAUD

Avec son salad bar ou légumes chauds

Pommes de terre à la crème d'ail - sauce Madère, poivre vert, archiduc, ou autre à convenir...

OU

### BARBECUE

Côte à l'os - saucisse de campagne - escalope de dinde aux fines herbes - merguez

Pommes de terre grenaille - étal du maraicher et ses sauces froides

OU

### BUFFET TERRE & MER

#### Côté mer:

Saumon rose en Bellevue, scampis fumés, salade de crabe, saumon fumé, crevettes roses,...

#### Côté terre:

Jambon blanc et fumé, terrine artisanale, boeuf braisé, charcuterie Italiennes, carré de porc rôti, ...

Etal du maraicher et les sauces froides

## DESSERTS

#### Au choix:

Soufflé Glacé au Grand Marnier

La véritable dame blanche

Assiette de 4 mini desserts

La charrette à glace et ses garnitures

## CAFÉ ET BISCUITS AU BUFFET

# LES TARIFS

## FORMULES COOL & SYMPA (page 5)

La formule "Flying Menu"	€53/pers.
La formule "Kermesse"	€37/pers.
La formule "Weck"	€40/pers.
La formule "Buffets Autour des Saveurs"	€56/pers.

## MENU "DOMAINE DE LA BLOMMERIE" (page 6)

Menu 1 entrée	€49/pers.
Menu 2 entrées	€61/pers.

## MENU "SÉLECTION BAERT" (page 7)

Menu 1 entrée	€57/pers.
Menu 2 entrées	€69/pers.

## BUFFETS A LA BLOMMERIE (page 8)

Menu Jambon chaud	€39/pers.
Menu Barbecue	€44/pers.
Menu Buffet Terre & Mer	€49/pers.

## FORFAITS BOISSONS

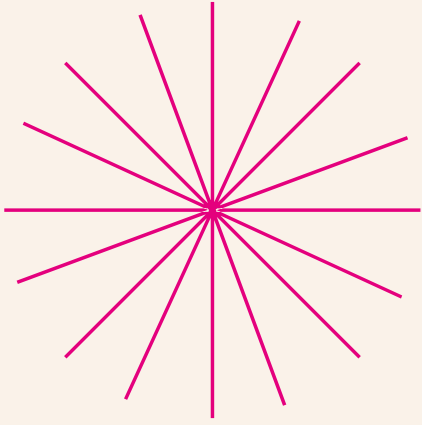
Forfait boissons "Classique" (durant 3 heures)	€18/pers.
Heures supplémentaires	€6/heure/pers.
Forfait boissons "Sélection sommelier" (durant 3 heures)	€23/pers.
Heures supplémentaires	€7.50/heure/pers.

Au-delà du forfait boissons, les boissons vous seront facturées en supplément et nous vous demanderons 95€/h. pour le service

Champagne Gosset Grande Réserve	€38/bouteille
Champagne "Notre sélection"	€28/bouteille

## OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Location de tabourets	€7/tabouret
Menu à choix multiple (choix entre 2 entrées & 2 plats)	€4/pers.
Repasse pour le plat consistant	€2/pers.
Mise en bouche supplémentaire	€2.40/pièce
Location TV connectée	€75



# LES FORMULES *à emporter*



# NOS BUFFETS

MIN 15 PERSONNES

## BUFFET TERROIR

28€/PERS

Jambon à l'os	Œuf à la russe
Jambon sec	Céleri rémoulade
Rosette de lyon	Salade concombre/tomate
Rillettes	Carotte râpée
Fromage de tête	Salade pdt
Salade de viandes	Salade mixte
Terrine artisanale	Salade haricots verts
Lard braisé	Mayonnaise & moutarde
Salade strasbourgeoise	

## BUFFET WALKING

49€/PERS

Idéal et facile à manger debout  
dressé sur des petites assiettes individuelles  
*8 sortes à choisir*

### LES POISSONS

Tomate aux crevettes grises revisitée  
Petit gâteau d'anguille et saumon fumé  
Tartare de saint jacques et thon  
Cannelloni de saumon fumé et fromage frais  
Cocktail de poissons "aurore"  
Saumon mariné aux épices orientales  
Tartare de saumon et thon - tomates séchées

### LES VIANDES

Hamburger de foie gras et pain d'épices  
Rosaces de jambon serrano et anti pasti  
Carpaccio de bœuf au pistou & parmesan  
Le gâteau de canard sur foie gras et brioche  
La salade périgourdine  
Le tartare de veau - olives noires et truffe  
La salade de canard confit sur taboulé  
Les rillettes de canard et chutney mangue  
Bœuf mariné - ponzu - guimauve concombre

## BUFFET TERRE & MER

33€/PERS

Tomate crevettes	Jambon serrano
Pavé de saumon belle vue	Pièce de bœuf rôtie
Saumon fumé chez nous	Chaud froid de volaille ivoire
Cocktail de poissons aurore	Jambon banc
Ratatouille de légumes	Terrine artisanale
Céleri rémoulade	Salade de volaille curry
Taboulé - Salade pdt	Sauces mayonnaise, aurore & vincent
Salade mixte	
Salade de fenouil	
Carpaccio de betteraves	

## BUFFET PRESTIGE

45€/PERS

Tomate aux crevettes grises	Concombre/tomate
Petit gâteau d'anguille et saumon fumé	Carottes marinées
Médaille de homard en Bellevue (1/6)	Salade de fenouil
Le cœur de saumon fumé chez nous	Taboulé
les 2 huîtres creuses sur glace	Salade pdt
les 2 langoustines bretonnes pochées	Salade de pâtes
Truffe de foie gras "blommerie"	
Jambon serrano	Sauces mayonnaise, aurore & vincent
Carpaccio de bœuf au pistou & parmesan	
Magret de canard fumé	
Salade waldorf	
Salade concombre/tomate	

## BUFFET DU MARCHÉ

26,50€/PERS

Assortiment de 8 différents  
hors d'œuvres selon le marché

MIN 6 PERSONNES

LIVRAISON COMPRISE DANS UN RAYON DE 25 KM A/R POUR TOUTE COMMANDE SUPERIEURE À 200€

CES PRIX SONT EXPRIMÉS TVA COMPRISE (6%)

# NOS PLATEAUX "LUNCH"



## PLATEAU TERROIR -18€-

Assortiment de viandes et charcuteries fines, crudités et salades - pain - beurre - dessert

## PLATEAU AMÉRICAIN PRÉPARÉ -18€-

Crudités et salades - pain - beurre - dessert

## PLATEAU PLEINE MER -21€-

Assortiment de poissons du jours - crudités et salades - pain - beurre - dessert

## PLATEAU TERRE & MER -18€-

Assortiment de poissons & viandes - crudités et salades - pain - beurre - dessert

## PLATEAU TOMATE CREVETTES -23€-

Crudités et salades - pain - beurre - dessert

## PLATEAU CARPACCIO DE SAUMON -18€-

Salade composée - pain - beurre - dessert

## PLATEAU CARPACCIO DE BOEUF -18€-

Salade composée - pain - beurre - dessert

## PLATEAU TOMATE - MOZZARELLA -18€-

Salade composée - pain - beurre - dessert

## PLATEAU VEGETARIEN -18€-

8 sortes de crudités et salades - pain - beurre - dessert



# NOS ASSORTIMENTS



## NOS AMUSE-BOUCHES

Minimum 10 personnes

### **ASSORTIMENT FROID SELON LE MARCHÉ : 12€/PERS.**

5 pièces par personne

(guacamole/crevettes, mousse de foie gras, oeuf de caille, oeuf brouillés & truffe, toast saumon fumé, carpaccio de st-jacques, croquant houmous, tomate crevette, thon au curcuma, briochin de foie gras,...)

### **ASSORTIMENT CHAUD SELON LE MARCHÉ : 12€/PERS.**

5 pièces par personne

(croque au saumon, vidé poisson ou viande, croquette fromage, croquette crevette, samoussa poisson ou viande, quichette saumon ou Lorraine, huître gratinée, chouquette de magret fumé et parmesan,...)

## NOS REPAS PAIN

### **REPAS PAIN "SELON LE MARCHÉ": 17€/PERS.**

8 pièces par personne (campagnards, mini sandwichs, wraps, navette, club sandwich)

crabe, thon, jambon, américain préparé, gouda, charcuterie, saumon fumé, terrine, rillettes de canard ou de porc, jambon braisé, jambon fumé, végétarien, rosette de Lyon, crème de foie,...

### **REPAS PAIN "PAIN SURPRISE": 13€/PERS.**

7 petits pains moelleux blanc et gris garni par personne

crabe, thon, jambon, américain préparé, gouda, charcuterie, saumon fumé, terrine, rillettes de canard ou de porc, jambon braisé, jambon fumé, végétarien, rosette de Lyon, crème de foie,...

### **LE PAIN SURPRISE "TRADITIONNEL"**

30 Tartines: 35,00€

100 Tartines: 70,00€



LIVRAISON COMPRISE DANS UN RAYON DE 25 KM A/R POUR TOUTE COMMANDE SUPERIEURE À 200€

CES PRIX SONT EXPRIMÉS TVA COMPRISE (6%)



# NOS PLATS BRASSERIE

MIN 8 PERSONNES

Blanquette de veau à l'ancienne (oignons grelots et champignons)	€ 18.50
Navarin d'agneau et petits légumes	€ 18.00
Coq au vin - petits oignons - champignons et lardons	€ 18.00
Cassoulet Toulousain avec canard confit	€ 18.00
Choucroute au jarret de porc rôti	€ 18.00
Jambonneau de porc à la moutarde	€ 18.00
Saucisse de Morteau aux choux	€ 18.00
Cuissot de lapin à la bière brune	€ 18.50
Civet de marcassin aux airelles - purée de céleri ( <i>en saison</i> )	€ 18.00
Civet de lièvre à l'ancienne ( <i>en saison</i> )	€ 21.00
Joues de porc aux carottes caramélisées	€ 18.00
Waterzooi de poulet aux petits légumes	€ 18.00
Anguille au vert	€ 28.00
Roussette (anguille de mer) au vert	€ 19.00
Waterzooi de poissons aux petits légumes	€ 23.00
Tajine de poulet au citron confit et olives	€ 18.00
Couscous jarret d'agneau - merguez - brochette d'agneau	€ 24.00
Paëlla - calamars - moules - crevettes - poulet - chorizo	€ 18.50
Fricassée de poularde sauce fine champagne	€ 20.00
Vol-au-vent de ris de veau - croustade	€ 25.00
Jambon chaud et ses garnitures	€ 18.00

**N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER NOS PROPOSITIONS DU WEEK-END !**

LIVRAISON COMPRISE DANS UN RAYON DE 25 KM A/R POUR TOUTE COMMANDE SUPERIEURE À 200€  
CES PRIX SONT EXPRIMÉS TVA COMPRISE (6%)



# NOS POTS WECK

MIN 15 PERSONNES

Entrée = 1 par personne

Plat = 2|3 par personne

## LES FROIDS

Salade de poissons fins - sauce aurore - salade verte	€9.00
Salade de fregola et crevettes - basilic - tomates cerises	€9.00
Salade de queue de boeuf - oignons rouges - haricots blancs	€9.00
Salade de linguine - saumon fumé - dressing au curry	€9.00
Cocktail de homard (1/3) en belle-vue	€18.50



## LES CHAUDS

Carbonnade à la flamande - purée	€8.00
Civet de venaison - purée de céleri - airelles ( <i>en saison</i> )	€9.00
Boulets Liégeois - sauce lapin - écrasé de Bintjes	€8.00
Blanquette de veau à l'ancienne - oignons grelots - grenailles	€8.00
Vol-au-vent - champignons - purée de Bintjes	€8.00
Navarin d'agneau - pâtes langue d'oiseaux	€9.00
Parmentier de canard confit	€9.50
Bœuf Bourguignon - petits oignons - lardons et pommes grenailles	€8.00
Hoche-pot - saucisses - jarret confit	€8.00
Cassoulet - lard - saucisses - canard confit	€8.00
Kefta d'agneau - tomate - semoule - coriandre	€9.00
Tagine de poulet au citron - olives - pommes de terre	€8.00
Wok de scampis aux petits légumes et riz sauvage	€9.50
Roussette au vert - cubes de pommes de terre	€9.50

**N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER NOS PROPOSITIONS DU WEEK-END !**

LIVRAISON COMPRISE DANS UN RAYON DE 25 KM A/R POUR TOUTE COMMANDE SUPERIEURE À 200€

CES PRIX SONT EXPRIMÉS TVA COMPRISE (6%)



*Domaine de la Blommerie*

---

Traiteur

**Your Party, Our Job !**

Domaine de la Blommerie

Drève Gustave Fache, 2

056/ 33.12.87

[www.blommerie.com](http://www.blommerie.com)

[info@blommerie.com](mailto:info@blommerie.com)