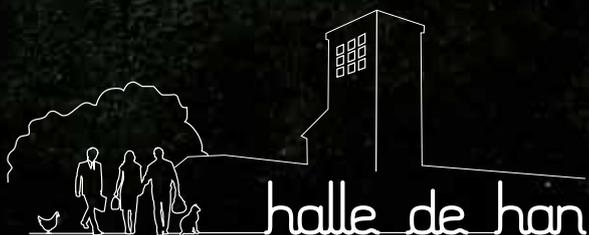
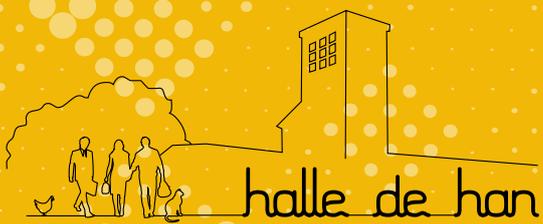




Carte  
des  
Savoureux







# Carte des Savoureux

## Contact

Halle de Han – 6730 Tintigny  
Delphine Simonet  
halle@halledehan.be  
Tel. : +32 63 44 00 60  
www.halledehan.be

## *Le traiteur de la Halle*

Le traiteur de la Halle de Han agit dans un contexte d'économie sociale, alliant objectifs de solidarité et exigences de qualité, ...

Entreprise de formation par le travail (EFT), le traiteur de la Halle de Han permet à des demandeurs d'emploi de se former au métier de commis de cuisine et d'acquérir les connaissances, compétences et comportements socioprofessionnels nécessaires à l'exercice du métier pour une [ré]insertion positive dans le monde du travail.

Utilisant des produits régionaux et principalement bio, le traiteur de la Halle de Han met à l'honneur le plaisir gustatif de produits frais, de saison et équitables. Il propose des plats équilibrés, diversifiés, végétariens, tout en respectant les contraintes, les choix et les régimes alimentaires de chacun.

**Prix tvac hors service à l'enlèvement.  
Possibilité de livraison et/ou de service  
(devis sur demande).**

**Nous travaillons avec des produits de saison,  
proposés par nos producteurs locaux,  
ce qui entraîne parfois de petites adaptations  
de nos compositions culinaires.**

Version 12/2022



## Apéritifs et cocktails

### ZAKOUSKIS FROIDS

(Minimum 50 pièces en assortiment)

Bonbon de chèvre  
 Jambon au balsamique  
 Buchette de Han  
 Cake salé varié  
 Carpaccio de bœuf  
 Cubes de fromage et fruits secs  
 Taboulé aux herbes fraîches et citron  
 Verrine de fenouil au Bleu des Scaillons  
 Verrine de feta olives et concombre  
 Tomates mozzarella et basilic

Tartare de truite fumée aux pommes  
 Verrine d'houmous et dips de légumes  
 Brochette de canard fumé et figue  
 Verrine de lentilles au chèvre épicé  
 Salade de boulgour et petits légumes  
 Brochette de saucisson et condiments  
 Carpaccio de betterave au Li Vi Cinsy  
 Crêpe farcie au chèvre, noix et miel  
 Achards de poulet aux poivrons

### ZAKOUSKIS CHAUDS

(Minimum 50 pièces en assortiment, uniquement avec service)

Potages maison aux légumes du terroir  
 Crostini au fromage et jambon de Gaume  
 Portion de pâté gaumais  
 Roulade de fruits secs au lard  
 Assortiment de quiches  
 Toast de chèvre au miel et thym

Pommes grenaille au Bleu des Scaillons  
 Brochette de boudin, pomme et miel  
 Assortiment de pizzas  
 Fallafels, sauce yaourt et menthe  
 Mini croque-monsieur  
 Aiguillette de poulet panée au fromage, sauce rémoulade

### PAINS FINEMENT GARNIS DE PRODUITS DU TERROIR

Tartines du terroir

(Fromage d'Orval, Jambon cuit, jambon fumé, fromage frais aux herbes, saucisson, poulet curry maison)

Piccolo ouvert  
 Pistolet ouvert  
 Pistolet fermé  
 ¼ baguette

(Jambon cuit, jambon fumé, saucisson, filet américain, poulet curry maison, pâté de campagne, fromage d'Orval, fromage frais aux herbes, Petit Lathuis miel et noix, salade de truite fumée, pesto et légumes grillés, houmous)

## PLATEAU DÉCOUVERTE DE METS CHAUDS ET FROIDS

Formule « 5 portions salées et 2 sucrées au choix »

Portions plus grandes que les zakouskis

### Les froids

Tartare de truite fumée aux pommes  
Jambon au balsamique  
Buchette de Han  
Cake salé varié  
Carpaccio de bœuf  
Cubes de fromage et fruits secs  
Taboulé aux herbes fraîches et citron  
Verrine de fenouil au Bleu des Scailtons  
Verrine de feta olives et concombre  
Tomates mozzarella et basilic

### Les chauds

Potages maison aux légumes du terroir  
Portion de pâté gaumais  
Roulade de fruits secs au lard  
Assortiment de quiches  
Crostini au fromage et jambon d'Ardenne  
Pommes grenaille au Bleu des Scailtons

### Les mini desserts

Crème brûlée  
Brownies  
Bavarois aux fruits rouges  
Cheese cake  
Financier  
Basboussa (gâteau oriental parfumé à la fleur d'oranger)

Bonbon de chèvre  
Verrine d'houmous et dips de légumes  
Brochette de canard fumé et figue  
Verrine de lentilles au chèvre épicé  
Salade de boulgour et petits légumes  
Brochette de saucisson et condiments  
Carpaccio de betterave au Li Vi Cinsy  
Crêpe farcie au chèvre, noix et miel  
Achards de poulet aux poivrons

Brochette de boudin, pomme et miel  
Assortiment de pizzas  
Fallafels, sauce yaourt et menthe  
Mini croque-monsieur  
Toast de chèvre au miel et thym  
Aiguillette de poulet panée au fromage, sauce rémoulade

Mousse au chocolat  
Salade de fruits frais  
Verrine de forêt noire  
Cake aux agrumes et chantilly zestée citron  
Crumble poire et chocolat  
Mousse de fromage blanc de brebis, pomme et caramel beurre salé



## Assiettes froides

Toutes nos assiettes sont accompagnées de 4 crudités de saison, vinaigrette, pain et beurre.

### SAVEUR GAUMAISE

Chiffonnade de jambon de Gaume  
Jambon cuit  
Gondole d'achards de volaille  
Fromage d'Orval

Buchette de Han  
Saucisson  
Œuf mimosa  
Fromage d'un producteur local

### SAVEUR DU PÊCHEUR

Filet de truite aux baies roses et aneth  
Escalopine de poisson aux herbes  
Tartare de truite et crème aux agrumes  
Effiloche de truite fumée aux pommes et citron

Mix de poissons en salade  
Filet de truite fumée  
Œuf mimosa

### SAVEUR VÉGÉTARIENNE

Verrine de lentilles au chèvre épicé  
Tomate mozzarella de bufflonne  
Œuf mimosa  
Fromage d'Orval

Fenouil au Bleu des Scailtons  
Carpaccio de betterave aux copeaux de Li Vi Cinsy  
Boulgour aux petits légumes  
Fromage d'un producteur local

### SAVEUR TERRE ET RIVIÈRE

(mix gaumaise, pêcheur et végétarienne)

Gondole d'achards de volaille  
Jambon cuit  
Effiloche de truite fumée aux pommes et citron  
Verrine de lentilles au chèvre épicé

Buchette de Han  
Œuf mimosa  
Filet de truite aux baies roses et aneth  
Tomate mozzarella de bufflonne



## Buffets froids

Pour minimum 15 pers.

Tous nos buffets froids sont accompagnés de 4 crudités de saison, de 3 féculents, de vinaigrette, sauces mayonnaise, cocktail, rémoulade et de pain et beurre.

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des mets en fonction des saisons et de l'opportunité du marché. Si vous avez des envies précises, n'hésitez pas à le signaler à la commande.

### CAMPAGNARD

Chiffonnade de jambon de Gaume  
Jambon cuit  
Gondole charcutière  
Filet mignon de porc à la moutarde

Buchette de Han  
Saucisson  
Œuf mimosa  
Jambonnette marinée de volaille

### DU PÊCHEUR

Filet de truite aux baies roses et aneth  
Escalopine de poisson aux herbes  
Tartare de truite et crème aux agrumes  
Effiloche de truite fumée aux pommes et citron

Mix de poissons en salade  
Filet de truite fumée  
Œuf mimosa

### VÉGÉTARIEN

Verrine de lentilles au chèvre épicé  
Houmous et pickles de légumes  
Boulgour aux petits légumes  
Œuf mimosa

Tomate mozzarella de bufflonne au basilic  
Carpaccio de betterave aux copeaux de Li Vi Cinsy  
Crêpe roulée farcie au chèvre, miel et noix  
Fenouil à l'orange, graines de courge et au Bleu des Scailtons

### SAVEUR TERRE ET RIVIÈRE

[mix campagnard, pêcheur et végétarien]

Chiffonnade de jambon de Gaume  
Gondole charcutière  
Filet mignon de porc à la moutarde  
Filet de truite aux baies roses  
Verrine de lentilles au chèvre épicé  
Tomate mozzarella de bufflonne au basilic

Buchette de han  
Jambonnette marinée de volaille  
Roulé de filet de truite  
Effiloche de truite fumée aux pommes et citron  
Carpaccio de betterave aux copeaux de Li Vi Cinsy  
Œuf mimosa



## Buffets chauds

*Plats servis sous forme de buffet chaud*

Pour minimum 15 pers.

Tous nos buffets chauds sont accompagnés soit :

- de 4 crudités de saison, de 3 féculents, de vinaigrette, de sauces mayonnaise, cocktail, rémoulade, de pain et de beurre.

Ou :

- de 2 légumes chauds, d'un choix de 2 féculents (riz, gratin dauphinois, pommes de terre rissolées, pâtes ou semoule), de pain et de beurre.

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des accompagnements en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

Si vous avez des envies précises, n'hésitez pas à le signaler à la commande.

### JAMBON

Jambon chaud, sauce échalote moutardée

### POULETS

(3 plats au choix)

Poulet du pays parfumé à la bière de Rulles, waterzoei

Poulet rôti accompagné de sa compote du verger

Tajine olives et citron

### BURGERS

(uniquement avec service)

Hamburger 100% bœuf et/ou duo de burgers végétariens

### COUSCOUS « TRADITIONNEL »

Semoule et légumes couscous, accompagnés  
de 3 viandes au choix (agneau, poulet, merguez, saucisse)

### COUSCOUS « ROYAL »

Semoule et légumes couscous, accompagnés d'agneau, poulet, bœuf, merguez et saucisse

### COUSCOUS « VÉGÉTARIEN »

Semoule et légumes couscous, pois chiches

### TRADITIONS MIJOTÉES

(3 plats au choix)

Fricassée de volaille infusée à la bière de Rulles	Touffaye Gaumaise
Navarin d'agneau	Blanquette de veau à l'ancienne
Civet de marcassin	Bœuf bourguignon
Waterzoei de poissons	Tajine végétarienne

### POISSONS

Waterzoei de poissons  
Filet de truite échalote acidulée  
Roulade de filet de truite au jambon de Gaume et sauce Maitrank



## *Barbecues*

*Barbecues servis sous forme de buffet chaud*

Pour minimum 15 pers.

Servis uniquement à la Halle de Han

Nos barbecues sont accompagnés de 4 crudités de saison, de 2 féculents, de pommes de terre en robe des champs, de vinaigrette, sauces mayonnaise, cocktail, rémoulade, de pain et de beurre.

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des accompagnements en fonction des saisons et de l'opportunité du marché. N'hésitez pas à nous communiquer vos contraintes et choix alimentaires spécifiques, nous nous adaptons à vos besoins.

### **BARBECUE « TRADITIONNEL »**

2,5 portions parmi une sélection de 5 viandes au choix

Lard mariné, saucisse de campagne, saucisse fumée, saucisse au fromage, merguez, volaille marinée, côte de porc.  
[Alternative végétarienne : burgers aux lentilles, galettes aux flocons d'avoine]

### **BARBECUE « GOURMAND »**

2,5 portions parmi une sélection de 6 viandes au choix

Lard mariné, saucisse de campagne, saucisse fumée, saucisse au fromage, merguez, volaille marinée, côte de porc, spare ribs, côte d'agneau, brochette de bœuf, mignon de porc mariné.  
[Alternative végétarienne : burgers aux lentilles, galettes aux flocons d'avoine]

### **BARBECUE « PRIVILÈGE »**

2,5 portions parmi une sélection de 6 viandes au choix

Lard mariné, saucisse de campagne, saucisse fumée, saucisse au fromage, merguez, volaille marinée, côte de porc, spare ribs, côte d'agneau, brochette de bœuf, mignon de porc mariné, tranche de gigot d'agneau, côte à l'os, magret de canard, cailles marinées.  
[Alternative végétarienne : burgers aux lentilles, galettes aux flocons d'avoine, fromage de chèvre habillé de courgette]



## *Fromages & desserts*

### *Buffet de fromages*

Buffet varié de fromages issus de producteurs locaux.

Accompagnés de beurre, de pains artisanaux, de salades et de fruits secs.

### *Buffet de desserts*

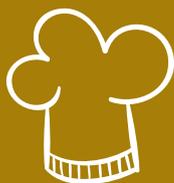
Assortiment de saveurs sucrées, 3 portions parmi une sélection de 5 desserts :

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des accompagnements en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

Crème brûlée  
Brownies  
Bavarois aux fruits rouges  
Cheese cake  
Financier

Crumble poire et chocolat

Mousse au chocolat  
Salade de fruits frais  
Verrine « Forêt Noire »  
Cake aux agrumes et chantilly zestée citron  
Mousse de fromage blanc de brebis,  
pomme et caramel beurre salé  
Basboussa (gâteau oriental parfumé  
à la fleur d'oranger)



*A la carte*

## ENTRÉES FROIDES

### **Le meilleur de la Gaume dans votre assiette, saveur terre et rivière**

Chiffonnade de noix de jambon, magret fumé, filet de truite aux baies roses et aneth, gondole charcutière, tartare de truites fumées, sur mesclun de salade

### **Déclinaison de nos rivières**

Tartare de truite fumée, filet de truite aux baies roses et aneth, roulade de truite et sa crème aux herbes sur mesclun de salade.

### **Ballotine de volaille aux parfums du sud**

Mesclun de salade, vinaigrette balsamique

### **Salade du jardin des landes**

Magret de canard fumé, foie gras de canard, émincé de confit de canard, mesclun de salade, chutney

### **Gravlax de truite marinée aux zestes de citron vert et à l'aneth**

Betteraves rouges et pommes, crème citronnée au raifort

## POTAGES

Potage de saison (chicons, brocolis, panais, potirons, ...)

Velouté Agnès Sorel (volaille et champignons frais)

Crème de blancs de poireaux

Velouté de poissons

Potage Saint-Germain (pois, croûtons, jambon)

## ENTRÉES CHAUDES

Toast aux champignons poêlés et mesclun de jeunes pousses

Tarte au fromage de chèvre, miel, noix et thym

Salade tiède de cailles aux agrumes

Filet de truite au Maitrank safrané

## PLATS

### Classiques

Tous ces plats sont accompagnés de légumes de saison et de féculents

Lasagne traditionnelle (plat unique), salade

Vol-au-vent

Potée à la mode de Han (légumes de saison, pommes de terre, pipe fumée, petit salé, lard maigre)

Choucroute garnie aux fumaisons gaumaises (choucroute, pommes de terre vapeur, pipe fumée, petit salé, lard maigre)

Touffaye gaumaise (oignons, pommes de terre, pipe fumée, petit salé, lard maigre)

Tartiflette gaumaise accompagnée de jambon cru et salade

Moussaka, salade

Navarin d'agneau printanier

Rôti de porc à la moutarde

Blanquette de veau à l'ancienne

Suprême de volaille à la bière de Rulles

Filet mignon de porc au thym, miel de printemps et vinaigre de cidre

Filet pur de bœuf à la ficelle, beurre de ciboulette (uniquement avec service)

Cuisse de canard confite sauce aux fruits rouges

Eventail de magret de canard sauce aux agrumes ou aux fruits rouges

### Poissons

Waterzoei de poissons aux petits légumes

Truite meunière ou aux amandes

Lasagne de poissons, salade

Mix de poissons au safran et au Maitrank

### Végétariens

Courgettes farcies aux légumes, fromage frais et sauce tomatée

Gratin au fromage de chèvre et aux légumes de saison

Risotto aux champignons

Quiche aux légumes

Clafoutis aux légumes du soleil, au fromage de brebis et au thym

Lasagne de légumes

Tartiflette au fromage accompagnée de salade

Croustillant de chèvre et légumes, sauce échalote acidulée

### Vegans

Burgers végétariens

Le Dal bath (mijoté de lentilles aux légumes, saveur népalaise, riz)

Tajine végétarienne aux pois chiches

## **Enfants**

Lasagne, salade  
Boulette sauce tomate, légumes  
Spaghetti bolognaise  
Pâtes au jambon et fromage, salade  
Vol-au-vent  
Pilon de poulet, purée et compote

## **Fromages**

Possibilité de choix de fromages sous forme de buffet, voir page 11  
Assiette de fromages régionaux, fruits secs, pain et beurre  
Chèvre chaud lardé et sa salade, pommes et miel  
Croustillant de pâte fleurie au sirop de fruits du verger sur lit de salade

## **Desserts**

Possibilité de choix de desserts sous forme de buffet, voir page 11  
Trio de desserts servis sur assiette (pour le choix, voir page 11)  
Crumble poire chocolat  
Basboussa (gâteau oriental parfumé à la fleur d'oranger)  
Forêt Noire  
Cheese cake  
Gâteau fruits frais et crème fraîche  
Mousse de fromage blanc de brebis, pomme et caramel beurre salé  
Mousse au chocolat  
Fraises marinées au poivre et à la menthe (en saison)  
Minestrone de fruits de saison, sirop d'agrumes  
Bavarois aux fruits rouges (en saison)  
Crème brûlée traditionnelle  
Brownies avec crème anglaise

## *Le vendredi au stand du marché*

[possibilité de commandes à emporter]  
Cette liste est variable et non exhaustive

Buchette de Han  
Tourtes gaumaises  
Bouchée à la reine  
Sauce vol-au-vent  
Sauces variées  
Quiches variées  
Pizzas variées  
Crêpes farcies variées

Potage aux légumes de saison  
Mousse au chocolat  
Mousse au chocolat sans sucre  
Brownies  
Crèmes brûlées  
Cake sucré (saveur de la semaine)  
Bavarois aux fruits  
Mousse de fromage blanc de brebis,  
pomme et caramel beurre salé

**Le menu proposé le vendredi au marché est toujours disponible à emporter.**  
[www.hallegehan.be/marche-fermier](http://www.hallegehan.be/marche-fermier)





## Contact

Delphine Simonet  
halle@halledehan.be  
+32 63 44 00 60

