

PLATEAU FROMAGES

Vous avez le choix entre le Plateau de l’Affineur, un assortiment classique de fromages AOP d’ici et d’ailleurs, ou la Sélection du Marché, un plateau avec des spécialités et des perles méconnues, dénichées pour vous sur le marché de Rungis.

Repas.....€ 13,50 p.p. (portion 250 g)

Dessert.....€ 8,10 p.p. (portion 150 g)

Pré-Dessert.....€ 5,40 p.p. (portion 100 g)

Vous pouvez combiner fromages et charcuteries fines. Nous proposons généralement une proportion de 2/3 fromages et 1/3 charcuteries.

Une présentation originale ?

Nous disposons les fromages sur une belle planche en bois avec noix, fruits secs et gelée de fruits : € 12,00 par planche (max. 10 pers. en repas/planche; jusqu’à 3 pers. : € 9 par planche).

Les plateaux de charcuteries sont décorés avec des tomates séchées, olives, cornichons...€ 17,00 par planche (max. 7 pers. en repas par planche).

Nous demandons une caution de € 50,00 par planche (payable en espèces).

Pour un grand nombre ?

A partir de 50 personnes en repas, nous vous proposons un assortiment équilibré, avec au moins 10 types de fromages différents. € 12,00 p.p. (portion 250 g)

Présentation sur de belles planches en bois avec noix, fruits secs et gelée de fruits. € 12 par planche

Pour des écoles ou associations au budget parfois limité, nous préparons des buffets sur mesure à un prix adapté, mais toujours aussi savoureux.

PLATEAU RÉCEPTION

Des fromages affinés, de saison et du moment, présentés en petites portions de dégustation, sur une belle planche en bois pour ravir les papilles de vos convives.

A partir de 4 personnes € 11,50 p.p. (portion 150 g).

Egalement possible en combinaison avec des charcuteries fines : € 12,50 p.p.

Caution de € 50,00 par planche



COMMANDER ?

Les plateaux et autres formules ne sont préparés qu’après commande au moins 1 jour à l’avance.

Comme nous voulons à chaque fois répondre à toutes vos attentes, **nous vous demandons de commander au magasin ou par téléphone au 02/851 89 60.**



ASSIETTES APÉRITIVES

*A partir de 2 personnes
(Jusqu'à 4 personnes par assiette)
€ 35,00 de caution par assiette*

Assiette Italienne.....€ 9,00 p.p.
(Jambon de Parme, Felino,
Tomate-mozzarella, Parmesan)

Assiette Espagnole.....€ 9,00 p.p.
(Jambon Serrano, Manchego,
Chorizo, Olives mixtes)

Assiette Suisse.....€ 10,00 p.p.
(Tête de Moine, Grison,
Emmentaler & Noix, Appenzeller)

Assiette Belge.....€ 9,00 p.p.
(Jambon Montener, Saucisson
ardennais, Aurélie, Le Valêt)

RACLETTE & FONDUE

En saison, nous offrons un grand choix de produits pour varier vos plaisirs

La Fondue Maison.....€ 12,00 p.p.
(portion 250g - Gruyère, Emmentaler, Sbrinz)

La Fondue Moitié-Moitié.....€ 12,00 p.p.
(portion 250g - Gruyère, Vacherin Fribourgeois)

La Fondue Jurassienne.....€ 11,00 p.p.
(portion 250g - Comté jeune, Comté réserve & Comté prestige)

Les fromages pour raclette

Assortiment Maison (portion 250g).....€ 9,50 p.p.
(Suisse, Savoie, Chèvre, Brebis, Piment d'Espelette, Vin blanc, Fumée, Ail des ours, Moutarde)

Présentation sur planche : € 8,00/planche
(max. 8 pers. par planche)

Caution de € 50,00 par planche

*Des appareils à fondue et à raclette (quart/ demi-meule)
sont disponibles gratuitement contre une caution,
respectivement de 50€ et 75€.*



Julien Hazard Affineur

Rue Vanderkindere 137, 1180 Bruxelles

julienhazard.be

Du mardi au vendredi de 10h00 à 18h30
Samedi de 9h à 18h

02/851 89 60 - info@julienhazard.be