



Signé Nous SRL – Traiteur
24, Rue Mehogne 5377 SINSIN
Contact : 0496/29 06 45



Carte Traiteur à emporter 2026 - 2027

Les prix s'entendent hors TVA

TVA 6% pour l'emporté

Les prix 2027 ne sont pas encore garantis

Du changement chez Signé Nous

Après 10 ans de banquets en service et l'arrivée de nos distributeurs de plats à emporter, nous souhaitons profiter un peu plus de la vie. Nos problèmes de santé respectifs ne nous permettent plus de travailler 90 heures semaine.

Nous avons donc décidé de ne plus partir sur banquet en service.

Signé Nous préparera désormais tous ses mets en emporté à l'atelier par vos soins

ou vous livrera en chaud ou en froid en fonction des disponibilités dans les agendas.

Cela veut dire que nous ne réalisons plus de mariage, ni grands évènements.

Nombre minimum de convives

Par commande, nous ne cuisinons que pour un minimum de 30 convives, sauf en haute saison. Quelques exceptions sont toutefois possibles, notamment pour des menus en trois services, des plateaux apéritifs ou des réunions professionnelles en semaine.

Peur de l'emporté?

Tout est réfléchi et conçu pour vous faciliter la vie si vous devez réchauffer vous-mêmes. Nous mettons à votre disposition tout le matériel nécessaire (bain-marie, gel combustible, casseroles, selon les disponibilités). Des instructions claires et précises vous sont également fournies.

Notre nouveau service de livraison chaude en direct (avec supplément) pourra également vous satisfaire, en fonction des disponibilités de nos agendas.

Etienne & Samuel vous remercient d'ores et déjà pour votre confiance!



C'est l'heure de l'apéro !

Mises en bouche froides

Sélection de verrines apéritives 2,20 €/pièce

Tartare de bœuf à l'italienne, mayonnaise à la truffe

Panna cotta de langoustine au curry rouge et lait de coco

Verrine façon pêche au thon

Mousse de saumon fumé, salade croquante de concombre et pomme

Crèmeux de chou-fleur, gros cubes de saumon fumé, noisettes

Salade italienne au pesto et tomates séchées, scampi mariné

Taboulé perlé coriandre cacahuète, poulet épicé

Verrine avocat, mangue et saumon

Crèmeux mascarpone, légumes du sud et jambon de Parme

Tartare de saumon au citron vert, mousseux au raifort

Verrine colorées chèvre, betterave, basilic et noix

Salade d'asperges et saumon fumé (en saison)

Tiramisu foie gras boudin et spéculoos

Verrine patate douce, canard confit et noisettes torréfiées

Œufs mimosa au saumon fumé

Verrine jambon melon charentais et crème de burrata (en saison)

Salade thaï aux crevettes



Sélection de soupes froides à servir en verrines 0,75 €/pièce (80ml)

Gaspacho de petit pois à la menthe

Gaspacho maison tomates concombre poivron oignon ail

Soupe froide de courgette au basilic

Soupe froide tomate, melon et huile d'olive

Soupe froide carotte orange gingembre

Sélection de bouchées facile à manger et à distribuer 1,20 €/pièce

Wraps italiens jambon de Parme, mozza, roquette, tomate séchée

Wraps de poulet coriandre et cacahuète

Wraps au saumon fumé, fromage frais aux herbes

Wraps au jambon, fromage frais échalote ciboulette

Brochette de volaille marinées miel soja sésame

Tartelette à la mousse de saumon fumé

Brochette italienne jambon tomate cerise mozzarella et melon

Chouquette farcie à la mousse de jambon Ganda

Brochettes de boulettes coriandre cacahuète, mayonnaise Sriracha



Mises en bouche chaudes

Sélection de bouchées faciles à réchauffer
1,60 €/pièce

En friture

- Croquettes maison poulet cacahuète (2 par personne)
- Croquettes maison asperges Jambon Serrano (2 par personne)
- Croquettes maison au fromage (2 par personne)
- Croquettes de mozzarella aux herbes (2 par personne)
- Nem de poulet aux légumes sauce cacahuète
- Crevette crispy, mayonnaise sriracha

Au four

- Mini croques monsieur au Comté et à la truffe
- Mini burgers sauce pepper (+0,40€)
- Yakitoris japonais
- Feuilletés au saumon fumé et au Boursin
- Crispy chicken cajun, mayonnaise d'avocat
- Croque Jambon Fromage et poivre noir
- Fish cake à la citronnelle sauce aigre-douce
- Mini cassolette de scampi coco curry rouge (+0,70€)
- Gyozas aux crevettes sauce soja sucrée



Pour un apéritif dinatoire ou si vous souhaitez des quantités plus conséquentes, les prix indiqués sont multipliés par 1,75

Mises en bouche Extras à poser sur mange-debout

Assiettes de crudités colorées (Carottes orange et jaunes, chou-fleur, chou-fleur mauve ou vert, tomates cerise, concombre), sauce tartare maison

1,25 €/pers.

Duo de tapenades maison & biscuits à tremper
Houmous abricot Ras el hanout & Dip thon, ail , anchois

1 €/pers.

Mousse de saumon fumé et toasts croquants aux herbes

2 €/pers.

Assiettes de fromage et charcuteries artisanales

4 €/pers.



Plateaux apéritifs à partager – 11€/pers

- ❑ Fromages Le Bonheur est dans le Pré
- ❑ Charcuteries Boudin blanc et raisin
- ❑ Wraps italiens
- ❑ Tartelette mousse de saumon fumé
- ❑ Crudités colorées sauce tartare maison
- ❑ Houmous Ras el Hanout & gressins



Plateaux snacking léger type réunion & inaugurations 8,50€/pers

Sélectionnez 2 brochettes par personne et 3 mini sandwiches et/ou wraps

- ❑ Brochette tomate mozza rosette
- ❑ Brochette melon jambon de Parme
- ❑ Brochette Rosette, raisin & Val Dieu
- ❑ Brochette chorizo olive gruyère
- ❑ Brochette boudin aux herbes et raisin



Wrap poulet thaï coriandre cacahuète

- ❑ Wrap italien jambon de parme et fromage frais tapenade de tomate séchée
- ❑ Wrap saumon fumé, fromage frais aux herbes et roquette
- ❑ Wraps khebab crudités et sauce à l'ail
- ❑ Wraps poulet crispy, crudités sauce tartare
- ❑ Sandwich italien Sandwich saumon fumé
- ❑ Mini dagobert
- ❑ Sandwich brie, sirop de Liège et noix
- ❑ Sandwich salade de thon maison
- ❑ Sandwich salade de poulet à la truffe
- ❑ Sandwich boulette sauce black pepper



Formule Walking Dinner

25€/pers

(Min. 30 p)

Du chaud (déjà dressé à passer au four ou en friture) & du froid

Paëlla gambas et chorizo grillé
Hachis parmentier à la tartufata
Velouté de carotte au lait de coco
Tempura de scampis, mayonnaise au curry rouge
Salade césar, volaille, bacon croustillant
Brochette mozzarella, jambon Serrano, tomate cerise
Wrap de poulet à la thaïlandaise
Tartare de boeuf à l'italienne
Couscous perlé au saumon fumé et à la pomme
Planchede fines charcuteries et fromages affinés
Panierde légumes colorés, sauce tartare maison

Walking Dinner version soft

21€/pers

(Min. 30 p)

Uniquement froid - Plus facile à servir

Salade de coquillettes au saumon et à la pomme
Verrine avocat, tomates, crevettes (en saison)
Couscous perlé au poulet, poivrons croquants et pistache
Club sandwich jambon – fromage, laitue, tomates
Wraps thaïlandais au poulet et à la cacahuète
Carpaccio de veau façon Vitello Tonnato
Tartelette à la mousse de saumon fumé
Mini boulettes de veau à la cacahuète, mayonnaise épicée
lanches apéritives composées d'houmous, charcuteries, fromages, gressins et légumes croquants



Menus à emporter

Entrées froides, déjà dressées

Duo de saumon, en tartare & chiffonnade fumée , salade colorée, pain focaccia	14 €
Brochette de grosses crevettes, tartare de légumes du sud, chantilly basilic, mayonnaise au paprika fumé	13 €
Carpaccio de veau façon Vitello Tonnato, condiments tout droit d'Italie	14 €
Foie gras maison, bœuf fumé, figue, confit du jour, salade colorée, pain aux noix	17 €
Snack de thon rouge, riz sushi, salade de légumes croquants, wakame, caramel de soja	16 €

Entrées chaudes, à réchauffer facilement au four

Cassolettede scampis (6pièces),petitslégumes,tomate, crème, ail	10 €
Raviole de scampis, scampis rôtis, petits légumes, bisque de langoustine coco & curry rouge	14 €
Dos de cabillaud au beurre, petits légumes, sauce hollandaise	15 €
St Jacques snackées, célerisotto, jus de veau à la truffe, chips de pancetta	18 €
Rouelles de sole farcie aux gambas, bisque de homard et julienne de légumes	17 €
Croquettes de canard confit maison, salade colorée, vinaigrette à la truffe	15 €

Potages – 300 ml/personne

Velouté de courge au curry doux	3€
Velouté de poivron & Boursin	3€
Velouté de chicons à la crème	3€
Crème de chou-fleur	3€
Velouté de céleri à la truffe	4€
Velouté de carotte au cumin	3€
Crème de courgette au basilic	3€
Bisque de homard	7€
Minestrone	3€



Plats principaux

Carré de porcelet saumuré, jus aux 3 poivres	16 €
Filet mignon de porc moelleux, jus miel – soja	16 €
Entrecôte de veau, réduction cognac et poivre vert	19 €
Filet de veau, demi-glace aux échalotes caramélisées	22 €
Volaille jaune à basse température, sauce poivrée	16 €
Ballotine de volaille jaune aux cacahuètes et abricots	18 €
Filet de canard sauce Vouvray	21 €

Accompagnement au choix

Pommes dauphines
Galettes de pommes de terre
Purée Robuchon
Gratin dauphinois
Gratin dauphinois à la truffe (+1€)

La garniture de légumes de ces plats se construit avec vous et en fonction de la saison Asperges / Carottes colorées / légumes au beurre / Mousse de Céleri à la truffe / Diverses mousses de légumes / ...

Veuillez noter que certains produits ne sont pas toujours disponibles chez nos fournisseurs.

Dans ce cas, nous nous efforçons de trouver un produit de qualité égale qui satisfera vos papilles !

Desserts

Gâteaux glacés en pièce montée 5€

3 Goûts auchoix parmi

Vanille- Stracciatella - Spéculoos - Moka -Chocolat - Praliné - Banane - Caramel beurre salé -
Fraise (en saison) - Framboise-Citron - Orange - Passion - Coco

Gâteaux pâtisseries individuels 6 à 8 personnes 5 €

Forêt noire

Biscuit vanille,mousse au chocolat fondant, coulis de griottes,
génoise chocolat, feuilles de chocolat noir

Crème fraîche

Feuilletage,crèmepâtissière, génoise aux amandes, coulis de framboises,
crème fraîche, feuilles de chocolat, fruits frais

Bavarois passion framboise

Génoise , bavaroisframboise,bavarois
passion, miroir

Tout choco

Biscuit chocolat , mousse chocolat au lait à base de pâte à bombe, mousse au
chocolat fondant à base de pâte à bombe miroir chocolat

Un mix de gâteaux pâtisseries est possible en fonction de votre nombre de
convives



Mignardises 1,70 €/pièce

Pastel de Nata (spécialité portugaise)

Mousseux chocolat, crumble aux noix de pécan

Mini moelleux au chocolat (à cuire minute)

Tarte citron meringuée

Macarons assortis

Mini forêt Noire (+0,75€)

Bavarois croustillant spéculoos

Pana cotta vanille Bourbon et coulis de framboise

Pana cotta vanille Bourbon et coulis de fruits exotiques

Mousseux spéculoos

Mini tiramisu classico

Profiterole crème pâtissière et chocolat

Mini cannelés de Bordeaux

Melo cake chocolat au lait

Duo de brownie et brookie

Buffet Lifestyle chaud & froid – 35 €/personne

Côté froid

(Min. 30 p)

- ▣ Plateau de saumon fumé
- ▣ Saumon Belle-View sauce tartare et cocktail maison
- ▣ Salade de perles aux poivrons grillés et poulet épicé
- ▣ Carpaccio de veau, condiments italiens, mayonnaise à la truffe
- ▣ Salade grecque à la feta
- ▣ Carpaccio de tomate d'Antan, pesto de basilic & copeaux de parmesan (en saison)
- ▣ Salade de courgettes grillées aux pignons de pin et aux scampis
- ▣ Charcuteries fines italiennes
- ▣ Melon (en saison)
- ▣ Mesclun au Comté et aux noix de cajou
- ▣ Focaccia

Côté chaud (à réchauffer facilement)

- ▣ Cassolette de scampis et sole sauce homardine
- ▣ Mijoté de volaille aux pleurotes et à la truffe
- ▣ Pommes de terre de ferme au beurre et herbes
- ▣ Poêlée de légumes frais



Mise à disposition des bains-marie pour votre buffet ainsi que des instructions précises

Buffet chaud & froid soft

25€/ personne

Côté froid

- ▣ Plateau de saumon fumé
- ▣ Œufs mimosa
- ▣ Brochettes de scampis marinés
- ▣ Planche de 4 charcuteries italiennes
- ▣ Salade grecque concombre tomate et feta
- ▣ Carpaccio de tomate mozzarella, pesto de basilic
- ▣ Mesclun au Comté et noix de cajou
- ▣ Salade de fusilli au pesto et tomates séchées

Côté chaud (à réchauffer facilement)

- ▣ Porcelet grillé sauce poivre vert
- ▣ Mijoté de volaille aux champignons
- ▣ Gratin dauphinois
- ▣ Poêlée de légumes colorés



Mise à disposition des bains-marie pour votre buffet
ainsi que des instructions précises

Buffets grillade & accompagnements à partir de 17 €

Formule 17€ - Porcelet grillé uniquement (250g)

Formule 16€ - Porcelet grillé & brochette de volaille à l'ail des ours

Formule 18€ - 3 viandes

Saucisse de campagne

Brochette de volaille marinée ail des ours

Porcelet grillé

Formule 21€ - 4 sortes

Les 3 viandes + Brochette de scampis (3)

Formule 25 € - 6 sortes

Les 4 sortes + Ribs marinés + Boudins aux herbes lardés

Pour les kids : Chipolatas et accompagnement des adultes !

Le prix est de 2 enfants = 1 adulte



Précuit à réchauffer

Prix indiqué

Livré chaud, cuisson minute
& installation du buffet
+ 15% du prix indiqué

A cuire par vos soins
Réduction de 15%

Accompagnements compris pour n'importe quel buffet grillade

Gratin dauphinois **ou** Grenailles au beurre d'ail **ou** Salade de pomme de terre

Salade de pâtes à la belge

Salade de pâtes italiennes

Taboulé menthe et poivrons croquants

Mesclun aux noix de cajou, vinaigrette balsamique

Salade de carottes, vinaigrette comme Mamy

Salade grecque ; concombre, tomate cerise, feta, oignon rouge

Salade de tomates, vinaigrette pesto vert & copeaux de parmesan

Salade de chou blanc aux pommes, vinaigrette miel moutarde

Tartare maison – Cocktail maison – Mayonnaise

Sauce béarnaise ou poivre vert ou choron ou miel soja (choix à effectuer)

Baguette artisanale

Mise à disposition des bains marie et des plats jetables pour le dressage de votre buffet

Adaptation des buffets d'accompagnement suivant la saison

En hiver (01/10 au 15/03) : remplacement de 3 crudités par 3 légumes chauds **(+1€)**



Trio de pâtes – 11 €

Carbonara maison

Bolognaise maison

4 fromages

Jambon - fromage

Du Chef (Tomate, champignons, jambon, crème)

Lasagne bolognaise maison

Lasagne végétarienne ratatouille, mozzarella

Courgette croquante, Pancetta, Pesto de basilic maison

Émincé de volaille, curry rouge, légumes wok

Chorizo grillé, volaille, poivrons, crème

Lasagne saumon frais & fumé, poireaux à la crème **(+1 €)**

Scampis (5) et poivrons rouges **(+2€)**

Truffe, parmesan et roquette **(+2€)**

Nous vous procurons

Les penne précuites

Trois sauces de votre choix en sac sous-vide (très facile à réchauffer)

Le parmesan et le gruyère râpé

Les bains-marie pour le maintien au chaud (à rendre propre)

Du matériel (casseroles) si vous en manquez



Buffets chauds simples

Buffet savoyard – 14 €

Tartiflette au Reblochon
Plateau de charcuteries
Mesclun aux noix et balsamique
Salade de chou aux pommes
Salade de carottes



Mega Paëlla – 15 €

Paëlla maison, cuite sur place
Chorizo
Brochette de hauts de cuisse
Calamars & scampis
Moules
Petits légumes frais
Bouillon poulet– crustacés



Buffet italien – 15 €

Lasagne bolognaise maison
Tortelloni aux 4 fromages et Gorgonzola
Polpettes sauce tomate basilic et linguines
précuites
Focaccia





Couscous – 16 €

Couscous aux 7 légumes

Brochette de volaille

Merguez

Côtes d'agneau

Semoule de blé

Buffet thaï – 17 €

Poulet au curry rouge

Bœuf haché au basilic thaï et poivre noir

Légumes sautés sauce huile

Riz sauté aux légumes

Brochettes de volaille

Sauce cacahuète



Lasagnes bolognaise maison - 7€

En grands gastronomes 600g/pers.

Buffets snack mange-debout

Pains bagnat viande - 11 €

Viande de porcelet braisée & khebab de volaille (50/50)

Pain Bagnat

Oignons caramélisés

Oignons rouges

Assortiment de crudités

Sauces maison

Sandwiches garnis 10 €/4 pièces

Saumon fumé, échalotes, roquette

Italien (jambon de parme, roquette, tomates séchées)

Thon maison et poivrons rouges

Pain de viande maison, sauce tartare

Tranchettes de poulet, mayonnaise thaïlandaise et légumes croquants

Fromage de chèvre, lardons et miel

Jambon, fromage et mayonnaise maison

Poulet, miel et moutarde, salade iceberg

Wraps italiens (tomates séchées, jambon de parme, roquette)

Wraps poulet, curry, pommes et salade

Wraps végé mozzarella, pesto vert, tomates, aubergines



Buffets froids

(Min. 30 p)

Nos buffets froids sont disponibles uniquement à emporter
(ou livrés gratuitement si vous êtes plus de 100 personnes)

Buffet froid n°1 à emporter 28 €/Pers

- ❑ Saumon Belle-Vue – duo de sauces maison
- ❑ Plateau de saumon fumé
- ❑ Abricots farcis au thon
- ❑ Brochette de scampis grillés
- ❑ Carpaccio de veau et mayonnaise truffée
- ❑ Planche de charcuteries italiennes
- ❑ Salade de tomate mozzarella au parmesan, chiffonnade de mortadelle
- ❑ Salade de farfalles aux tomates cerises, dés de jambon et ciboulette
- ❑ Salade de pommes de terre aux jeunes oignons et crevettes cocktail
- ❑ Salade de fusilli au pesto vert et tomates séchées
- ❑ Mesclun aux noix et dés de fromages, vinaigrette balsamique
- ❑ Carpaccio de tomates colorées, pesto et parmesan
- ❑ Salade grecque à l'huile d'olive et fleur de sel
- ❑ Salade estivale melon pastèque mozzarella
- ❑ Sauces froides : tartare maison, mayonnaise
- ❑ Baguette artisanale



Buffet froid n°2 à emporter 20€/personne

(Min. 20 p)

- ▣ Pêches au thon
- ▣ Œufs mimosa
- ▣ Scampis sur brochette
- ▣ Planche de charcuteries
- ▣ Pâté en croûte de volaille à la moutarde
- ▣ Boudin aux herbes
- ▣ Salade de pâtes à la belge (tomate cerise – ciboulette – mayonnaise - jambon)
- ▣ Salade de pâtes italiennes
- ▣ Salade grecque à l'huile d'olive
- ▣ Mesclun aux noix et dés de fromage
- ▣ Salade Coleslaw (chou blanc et carotte)
- ▣ Salade de tomates aux échalotes
- ▣ Baguette artisanale



Buffet froid n°3 à emporter

28€/personne

(Min. 20 p)

- Wraps italiens
- Plateau de saumon fumé
- Planche de charcuteries italiennes
- Salade de poulet épicé à la thaï
- Salade de pâtes à l'italienne
- Melon charentais et jambon Serrano
- Carpaccio de veau façon Vitello tonnato
- Salade de couscous perlé aux scampis et asperges vertes
- Salade de tomates d'Antan, billes de mozzarella, pesto de basilic
- Guacamole
- Mesclun aux dés de Comté et noix de cajou
- Salade Colslaw
- Salade grecque à la feta et oignons rouges
- Baguette artisanale



Buffet froid n°4 à emporter

16€/personne

(Min. 15 p)

- Assortiment de fromages affinés, Sirop de Liège, raisins frais
- Planche de charcuteries artisanales
- Assortiment de boudins
- La belle salade aux noix et balsamique
- Pains aux noix, tomate séchée et lardons fromage
- Beurre à la fleur de sel

Quatuor de pâtes froides 12€/personne

L'idéal pour un buffet d'été à emporter et facile à servir

- Pâtes belges : tomates bicolores, ciboulette, cubes de jambon et mayonnaise
- Pâtes à l'italienne : tomates séchées, billes de mozzarella, allumettes de jambon gamba, pesto
- Pâtes nordiques : saumon fumé, mayonnaise aux fines herbes du jardin, pomme granny
- Pâtes espagnoles : chorizo, volaille, mix de poivrons, épices relevées et raisins sultana

L'accompagnement de votre BBQ ?

Buffet accompagnement BBQ à emporter 8,00 €/personne

- Salade de pommes de terre aux jeunes oignons
(Ou gratin dauphinois si four à disposition)
- Salade de pâtes à la belge
- Salade de pâtes à l'italienne
- Taboulé menthe et poivrons croquants
- Mesclun aux noix de cajou, vinaigrette balsamique
- Salade de carottes comme mamy
- Salade grecque à l'huile d'olive
- Carpaccio de tomates colorées, parmesan & vinaigrette pesto
- Salade de chou blanc aux pommes
- Tartare maison – Sauce coriandre curry rouge – Mayonnaise



Buffet accompagnement BBQ à emporter
12,00 €/personne

(Min. 20 p)

- ▣ Pommes de terre Hasselback huile d'olive et romarin
- ▣ Gratin de courgettes aux pommes de terre et poivrons
- ▣ Salade de fusilli à l'italienne
- ▣ Salade de farfalles à la thaïlandaise
- ▣ Taboulé perlé à la marocaine
- ▣ Mesclun aux noix de cajou et dés de Comté, vinaigrette balsamique
- ▣ Carpaccio de tomates tricolores, parmesan, pesto maison
- ▣ Salade de chou blanc aux pommes et aux lardons
- ▣ Salade grecque aux oignons rouges
- ▣ Salade de carottes aux raisins sultana
- ▣ Salade de melon, pastèque, tomate, mozzarella, basilic
- ▣ Tartare maison – Mayonnaise curry rouge et coriandre – Tartare maison
- ▣ Baguette artisanale



Services aux entreprises

Buffet accueil petit déjeuner 8€/personne

(Min. 20 p)

- Viennoiseries (Pain au chocolat, croissant, torsade chocolat)
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Eau plate & pétillante
- Café
- Serviettes & gobelets

Installation du buffet à l'heure souhaitée - Retrait du buffet à l'heure souhaitée

Buffet petit déjeuner conséquent 20€/personne

(Min. 30 p)

- Petits pains assortis
- Fromages & charcuteries de nos régions
- Œufs brouillés – lard petit déjeuner
- Beurre fleur de sel
- Viennoiseries (Pain au chocolat, croissant, torsade chocolat)
- Crêpes à garnir
- Pâte à tartiner & assortiment de confitures
- Yaourt grec & confit de myrtilles Salade de fruits du moment
- Jus d'orange & Jus de pomme
- Eau plate & pétillante
- Café Serviettes, gobelets, assiettes et couverts jetables de qualité

Installation du buffet à l'heure souhaitée
Retrait du buffet à l'heure souhaitée

Frais divers

Aucun frais de déplacement n'est demandé pour moins de 20 km à parcourir. **À partir de 20 km, un tarif de 0,50 €/km/véhicule sera facturé.**

Les commandes à emporter doivent être retirées dans nos ateliers à l'heure convenue ensemble.

Tout le matériel mis à disposition, que ce soit pour un enlèvement à l'atelier ou une livraison chaude, **doit être ramené au plus tard le mercredi à 17h00 et être propre.**

Vos notes, vos choix, vos questions,...