

# Bienvenue chez le Traiteur Grégoire



Depuis une dizaine d'années, Benoît Grégoire ouvre chaque jour son magasin de Court-Saint-Etienne avec l'envie de démontrer son savoir-faire. Outre l'épicerie fine qu'il propose, l'homme est surtout un traiteur qui se fait un nom en Brabant wallon.

A 31 ans à peine, il peut se targuer d'avoir réussi le pari lancé à la sortie de l'école : réussir dans le monde très courtois des traiteurs. Le Brabant wallon en regorge et il faut sans doute une bonne dose d'inconscience pour se lancer à l'assaut de ce marché avec pour seul bagage ses années d'études et son enthousiasme.

Dix ans plus tard, le Traiteur Grégoire est devenu une enseigne connue et réputée dans la région. Travaillant seul, l'homme n'est pas impressionné par les défis qui se présentent à lui. Il les provoquerait même, sachant qu'il pourra compter sur des renforts de qualité en cas de nécessité.

Ainsi, il peut faire appel aux élèves qui suivent les cours de l'école hôtelière de Fleurus pour obtenir un coup de mains. Mieux, certains profs et anciens répondent présents quand il les appelle en renfort. Ses huit années d'études dans cet établissement lui ont appris à aimer et travailler de nombreuses matières premières. Sa préférence va au foie gras. « Il faut le travailler patiemment pour obtenir une terrine de qualité », dit le jeune homme dont le calme rappelle qu'il en faut pour réaliser des mets qui plaisent à ses clients. « Mes préférences vont vers les plats traditionnels, la cuisson à la vapeur et à l'huile d'olive. Mais, je m'adapte aux demandes de la clientèle.

Une clientèle qui va du particulier à la grande entreprise. « Il nous est arrivé de servir 2.000 couverts. Dans ces cas-là, il y a entre quinze et vingt personnes qui s'activent dans la cuisine en suivant mes consignes. » Et donc, celle de ses clients avant tout.

« C'est grâce surtout au bouche à oreille que l'on fait appel à nous. Je travaille principalement sur le Brabant wallon mais il m'arrive aussi d'être appelé à Bruxelles ou Liège. »

Le métier de traiteur est évidemment très cyclique. Avec le retour des beaux jours, les demandes pour des réceptions familiales sont en augmentation. Communions, mariages... sont au rendez-vous et nécessitent de nombreux renforts. « Nous pouvons assurer plusieurs réceptions par jour », explique Benoît Grégoire.

Celui-ci sait qu'il n'est pas nécessairement le moins cher dans son secteur mais il tient à offrir des choses que d'autres n'offrent pas. « Aujourd'hui, le particulier regarde plus à la dépense que par le passé. Cela ne signifie pas que l'on doit offrir une qualité moindre. Que du contraire. Pour réduire la facture, bon nombre



d'organiseurs bannissent les alcools de leur réception. Cela permet de rééquilibrer le budget. »

Durant les périodes creuses, colloques, séminaires et autres réunions d'entreprises permettent de maintenir l'activité. Mais, Benoît Grégoire voit plus loin, voit plus grand. Il aimerait trouver une salle qui lui permette d'accueillir les réceptions. « Nous manquons certaines affaires parce que nous n'avons pas de salle, je suis certain que ce serait un plus par rapport à la concurrence. »

Pas question cependant d'abandonner le magasin qui est bien connu dans la région, même si un déménagement sera inévitable dans quelques temps, plusieurs maisons devant être prochainement rasées. C'est d'ailleurs à l'arrière de ce magasin que Benoît Grégoire s'active pour préparer les réceptions auxquelles il est appelé.

« C'est un point central qui est, en outre, l'endroit où l'AFSCA procède à ses contrôles. L'agence nous oblige à respecter une charte de qualité, ce qui protège le consommateur et éjecte les traiteurs peu scrupuleux du marché. »



www.traiteurgregoire.be

## Soirée Oberbayern 2012

Salle Jules Glinon de Céroux

Samedi 28 avril à 19h.

avec la participation de Die Tiroler Perlen  
en collaboration avec Traiteur Grégoire.

Apéritif maison, choucroute royale,  
buffet café et dessert: 30€

Places limitées - Réservation indispensable avant le 20/04  
à Benoît Grégoire 010/61 83 82 - info@traiteurgregoire.be



Av. de Wlsterzée, 41 - 1490 Court-Saint-Etienne  
Tél. 010/61 83 82 - GSM 0477/30 29 34  
Fax 010/61 83 85

## BARBECUE

### formule A 15€

- *Saucisse merguez et chipolata*
- *Jambon braisé*
- *Lard mariné*
- *Salade de tomates et olives*
- *Choux blanc et concombre*
- *Salade de pommes de terre*
- *Pomme de terre en chemise*
- *Carottes râpées*
- *Sauce mayonnaise, vinaigrette et cocktail*
- *Pain et beurre*
- *Mise à disposition du barbecue*
- *Hors personnel*

### formule A 20€

- *Formule à 15,00 € mais en plus,*
- *Brochettes de bœuf marinées*
- *Pilon de poulet au curry*

### formule A 25€

- *Formule à 20,00 € mais en plus,*
- *Brochette de scampis*
- *Côte d'agneau marinée*

### CONDITIONS

**Toutes les formules barbecues, les buffets ou menus sont Prix TVA inclus, mais sans le personnel, et sont à réserver au plus tard 3 jours à l'avance**

# Traiteur



# Grégoire

CARTE ETE

*Avenue de Wisterzée, n°41  
1490 Court-Saint-Etienne*

*Tel. : 010/61.83.82*

*Fax : 010/61.83.85*

*Mail : [info@traiteurgregoire.be](mailto:info@traiteurgregoire.be)*

*<http://www.traiteurgregoire.be>*

*Proposition menu de pâques et communion  
( sans personnel )*

MENU à 25 €

*Bavarois de homard sur coulis citroné*

\*\*\*

*Souris d'agneau rotie, petit jus au thym frais  
Bouquetière de légumes et gratin dauphinois*

\*\*\*

*Charlotte de fruits rouges et mousse de vanille*

MENU à 35 €

*Le taboulé de saumon et crevettes grises, petit  
jus relevé aux tomates confites*

\*\*\*

*Les noisettes de ris de veau aux pleurotes*

\*\*\*

*Le cuissot de pintade aux légumes grillés au  
pesto*

\*\*\*

*Le moelleux chocolat mandarine*

MENU ENFANT à 18 €

*Duo de fondu au parmesan*

\*\*\*

*Croustillant de poulet, poire farcie*

\*\*\*

*La mousse au chocolat*

## BUFFET ÉTÉ A 18 €

*Filet de truite fumée sauce curry*

\*\*

*Tomate mozzarella et basilic*

\*\*

*Carpaccio de bœuf et parmesan*

\*\*

*Terrine tricolore de poisson*

\*\*

*Salade de blé au Surimi*

\*\*

*Pilon de poulet au curry*

\*\*

*Pennes aux légumes grillés*

\*\*

*Pêche au thon*

\*\*

*Sauce mayo, cocktail et vinaigrette*

\*\*

*Choux blanc et carotte râpée*

\*\*

*Petits pains et beurre*

## BUFFET ÉTÉ A 25 €

*Mignonettes de saumon Belle-Vue*

\*\*

*Terrine de poisson aux écrevisses*

\*\*

*Taboulé à la menthe fraîche*

\*\*

*Duo de rôti de bœuf et porc jambon*

\*\*

*Saumon fumé Norvégien*

\*\*

*Salade Strasbourgeoise*

\*\*

*Melon au jambon de Parme*

\*\*

*Tapenade sur artichaut et parme*

\*\*

*Filet de poulet grillé*

\*\*

*Choux blanc et concombres marinés*

\*\*

*Salade de tomates et olives*

\*\*

*Pêche au crabe*

\*\*

*Sauce mayo, cocktail et vinaigrette*

\*\*

*Petits pains et beurre*

## **BUFFET ÉTÉ A 10 €**

*Jambon cuit de Campagne*

\*\*

*Tomates aux crevettes grises*

\*\*

*Grissini au Parme*

\*\*

*Salade de tomates et olives*

\*\*

*Petits pains et beurre*

\*\*

*Sauce mayo, cocktail et vinaigrette*

\*\*

*Mariné de choux blanc et concombre*

\*\*

*Salade de pommes de terre à l'estragon*

# SOIRÉE OBERBAYERN 2012



SALLE JULES GINION DE CEROUX  
LE SAMEDI 28 AVRIL A PARTIR DE 19H00  
AVEC LA PARTICIPATION DE  
***DIE TIROLER PERLEN***  
EN COLLABORATION AVEC :  
***TRAITEUR GREGOIRE***

FORT DE SON SUCCES DES ANNEES PRECEDENTES,  
LE FOLKLORE BAVAROIS REVIENT A CEROUX...  
TOUJOURS LA MEME FORMULE A 30 € COMPRENANT :  
***APERITIF MAISON, CHOUCROUTE ROYALE,  
BUFFET CAFE ET DESSERT***

Nos 14 musiciens réputés, feront de cette soirée,  
un moment inoubliable pour chacun

Nos places sont limitées, la réservation est  
indispensable avant le 20 avril

info et réservation : Benoît Grégoire au 010/61.83.82  
[info@traiteurgregoire.be](mailto:info@traiteurgregoire.be)

## NOTRE MAGASIN

- . Epicerie fine
- . Vins fins, alcools
- . Whisky , Pecket, liqueur
- . Foie gras, paniers cadeaux
- . Plats du jour, quiches, lasagne,...
- . Livraison à domicile
- . Fromage de chèvre de la Tourelle
- . Nombreux fromages et salaisons
- . Bouteilles déco
- . Mini baguette
- . Produits à base de foie gras

## NOTRE SERVICE TRAITEUR

- . Table d'hôte en cuisine
- . Organisation de banquet sur toute la Belgique
- . Obberbayern en Mars – salle Jules Ginion
- . Les grillades du 15 Août – en terrasse
- . Petite restauration à la braderie de Juin
- . Buffet froid , de fromages, et campagnard
- . Organisation de barbecue, paëlla,...
- . Drink, séminaire, repas d'affaire
- . Communion, mariage, festival, salon,...
- . Menu et buffet de fêtes
- . Livraison de plats du jour de 5 € à 8 €

## BUFFET FROID

### BUFFET A 15€

- Jambon « style Parme »
- Jambon cuit de Campagne
- Salade de pâtes froides et pesto
- Tomates aux crevettes grises
- Pêches au thon
- Salade de pommes de terre
- Salade de concombres et tomates
- Carottes et choux blancs râpés
- Mayonnaise, vinaigrette et cocktail
- Pain et beurre
- Carpaccio de bœuf et parmesan
- Terrine tricolore de poisson
- Tomates mozzarella

### BUFFET A 20€

- Buffet à 15,00 € mais en plus,
- Saumon fumé et garnitures
- Truite fumée

### BUFFET A 25€

- Buffet à 20,00 € mais en plus,
- Saumon « Belle-vue »
- Artichaut au crabe

## CONDITIONS

Cette liste annule et remplace la carte précédente , à commander au minimum 48 H à l'avance

Prix par personne à emporter , TVA inclus  
Minimum 48H à l'avance

## ENTREES FROIDES

- . Carpaccio de bœuf au Parmesan 6.50 €
- . Terrine tricolore de poissons 6.50 €
- . Tartare de saumon et tomates confites 8.50 €
- . Mille feuilles de Norvège et curry 9.50 €
- . Le trio Landais au parfum truffé 11.50 €
- . Foie gras maison et pomme amandes 11.50 €
- . Terrine campagnarde et confit 6.50 €
- . La palette de la mer 11.50 €

## ENTREES CHAUDES

- . Les 6 scampis à l'ail 7.00 €
- . Les 6 scampis bisqués 7.50 €
- . Ris de veau pleurotes 12.00 €
- . Sole et homard aux pommes 14.50 €
- . Duo scampi et rouget curbita 12.00 €
- . Jumbo et homard au bacon 11.50 €
- . Brick de chèvre frais au thym 6.50 €

## POTAGE

- . Velouté, crème de légumes au choix 1.50 €
- . Bisque homard, crevettes 2.50 €

## EN SAISON de octobre à Janvier

- . Civet de biche Ardennais 14.00 €
- . Ballottine de faisan et pleurotes 16.00 €

## PLAT PRINCIPAL

- . Noisettes de veau écrevisses 15.50 €
- . Cuissot de pintade foie gras 11.00 €
- . Croustillant de dinde basilic 10.00 €
- . Magret de canard aux kumquats 14.00 €
- . Filet de saumon Belle-View 10.00 €
- . Filet de soles aux scampis 12.00 €
- . Cœur de cabillaud aux crevettes 15.00 €
- . Carré d'agneau au thym frais 16.00 €
- . Choucroute ( 5 viandes ) 13.00 €
- . Navarin d'agneau 13.00 €
- . Filet de dinde aux pleurotes 8.00 €

## ACCOMPAGNEMENT

- . pomme purée, pomme nature, gratin,  
Croquettes, pomme four, pomme macaire

## DESSERT

- . Mousse au chocolat 2.50 €
- . Tiramisu 3.50 €
- . Tartelette poire caramel 3.00 €
- . Charlotte chocolat mandarine 3.50 €
- . Assortiment de desserts 4.50 €
- . Profiteroles crème pâtissière 3.50 €

Prix par personne à emporter, TVA inclus  
Réserver minimum 48 H à l'avance

## HORS D'OEUVRES

- en froid - Toast croquant (saumon fumé, mousse canard, œufs de poissons,...)  
La pièce 0.80 €
- en chaud - mini tartelettes (au four 10 min)  
(Saumon épinard, pizza, fromage ...)  
Le mix de 12 pc 10.00 €
- Pain surprise (pour 10 convives)
  - Mix Brioché (saumon, américain, crabe, charcuteries,...) 60.00 €
  - Mix tartine (saumon, mousse canard, salaison,...) 50.00 €
- Verrine tartare , mousse, tapenade 1.50 €
- Sushi saumon, crabe, doux, piquant 1.50 €

## NOS TERRINES *Prix au kilo*

- Foie gras de canard 110,00 €
- Mousse de canard au Sauterne 30,00 €
- Terrine tricolore de poisson 21,50 €
- Pâté en croûte du vigneron 20,50 €

## CRUSTACES - DIVERS

- Homard « belle-vue » ( 400 à 800g) P.jour
- 12 huîtres creuses M3 ouvertes 15,00 €
- Fondu parmesan la pièce 1,50 €
- Fondu crevettes grises la pièce 2,00 €
- Potage légumes le litre 4,00 €
- Bisque de homard le litre 10,00 €

***Voici quelques clients qui nous ont fait confiance...***

**Colruyt** - Genappe  
**Mercedes** - Wavre  
**Société pharmaceutique Daichi** - Louvain la Neuve  
**Levis** - etterbeek  
**Opel** - Court saint Etienne  
**Fiat** - Court saint Etienne  
**Renault** - ottignies  
**Imprimerie Oleffe** - Court saint etienne  
**Banque ing** - wavre - court Saint Etienne  
**MR** - ottignies- Court Saint Etienne - wavre  
**PS** - Court Saint Etienne  
**CDH** - Court Saint Etienne  
**Société FRANKI** - Liège  
**Communica** - Luxembourg  
**UCL** - LLN  
**Ville d'** - Ottignies - Court Saint Etienne- wavre  
**Police d'** - Ottignies  
**CPAS de** - Court Saint Etienne - Ottignies  
**ECAM université** - BXLS  
**Gouvernement Provincial du BW** - la Gouverneur Wavre  
**Ministère des finances** - Mr Renders  
**Archive de l'Etat** - LLN  
**Bibliothèque de l'UCL**  
**Musée de LLN**  
**Shanks** - Braine l'Alleud  
**Salon maison Belle expo et salon maison du futur**

***Quelques lieux où nous avons pu travailler ( certain ne sont plus libre de traiteur)***

*Tour de Moriensart*  
*Abbaye de Nizelles*  
*Ferme de Beurieux*  
*Le relais de Rêves*  
*Les berges de Grez*  
*Ferme de pietrain*  
*Ferme du renard*  
*Manoir du capitaine*  
*Château fort de feluy*  
*Bois des rêves*  
*Centre culturel Ottignies*  
*Parc à Mitrailles de Court St etienne*  
*Salle Jules Ginion- Ottignies*  
*Salle Defalque CSE*  
*Salle Notre dame CSE*  
*Hôtel de ville - Wavre*

