

« LE PERRON DE L'ILON »  
Repas d'entreprise ou de famille

# SERVICE TRAITEUR DU PERRON DE L'ILON

Fort de ses 15 années d'expérience, notre service traiteur offre une large gamme de propositions pour vos événements qu'ils soient associatifs, d'entreprise ou de famille.

Régulièrement actif sur des sites comme :

La Bourse - Namur expo - Terra Nova - l'UCM - les Moulins de Beez et autres salles de conférences du SPW.

Nous sommes aussi le partenaire Horeca de 3 centres de réunions et séminaires :

- Créagora
- Le Centre l'Ilon
- Le CFB (Centre de Formation de Bouge)

Notre expertise nous permet d'effectuer des prestations pour des groupes de 30 à 1.000 personnes.

Notre large équipe et l'expérience de ses responsables vous garantit tant une qualité de repas qu'un service efficace adapté au contexte de votre événement.

De nombreux clients nous accordent déjà leur confiance, parmi ceux-ci



**Jérôme HITTELET**

**Responsable du service traiteur**

**Place l'Ilon , 17 - 5000 Namur**

**jerome.hittelet@lilon.be**

**0474/26.19.77**

**Grégory LECLERCQ**

**Directeur**

**Place l'Ilon , 17 - 5000 Namur**

**gregory.leclercq@lilon.be**

**081/830.519 ou 0494/20.20.64**

Renforcer et valoriser votre engagement sociétal en choisissant le Perron

Entreprise d'économie sociale agréée par le service public de Wallonie

Ces propositions sont réalisées à titre d'exemples, d'autres possibilités peuvent être étudiées selon vos besoins. Les tarifs peuvent être établis suite à la transmission des informations générales liées à votre événement.

## Menu festif du 7 septembre au 30 Novembre 2020

---

### Entrée :

Terrine de lapereau aux pruneaux et Armagnac, mesclun aux agrumes.

Ou

Filet de rouget, pesto de roquette, spaghetti de courges et carottes

### Plat :

Mignon de porc en croute façon Wellington, réduction au porto

Ou

Filet de dorade cuit sur peau, sauce safranée et légumes croquants

### Dessert :

Saint Honoré, crème pâtissière aux fruits rouges

Ou

Douceur chocolat en deux textures

### Suggestions :

Risotto de scampis, poivrons et Chorizo 14,00 €

Ou

Mignon de porc en croute façon Wellington, réduction au porto 13,00 €

Ou

Filet de dorade cuit sur peau, sauce safranée et légumes croquants 14,00 €

## Menu festif 1 décembre au 31 janvier

---

### Entrée :

Canard en deux façons, gelée de betterave, confit de chicons au vin jaune

Ou

Croustillant de solette aux petits légumes, crème façon bisque

### Plat :

Suprême de pintadeau, butternut rôti, sauce Poire Cognac.

Ou

Dos de cabillaud cuit sur peau, fondu de poireaux et pamplemousse rose, émulsion aux baies roses.

### Dessert :

La reinette rôtie, mascarpone, caramel

Ou

Crème brulée aux fruits rouges et pistache

### Suggestions :

Mille-feuille de légumes grillés, nage de potimarron et fruits secs. 12,00 €

Ou

Suprême de pintadeau, butternut rôti, sauce Poire Cognac. 14,00 €

Ou

Dos de cabillaud cuit sur peau, fondu de poireaux et pamplemousse rose,  
émulsion aux baies roses 14,00 €.

## Menu 1 février au 30 avril 2021

---

### Entrée :

Feuilleté aux pleurotes, crème épaisse au jambon de nos Ardennes

Ou

Mousse de truite du Cheneaux, coulis de petits pois, toast croquant

### Plat :

Filet de canette laqué au miel d'acacia, réduction au gingembre, chicon braisé

Ou

Aile de raie rôtie, tortilla d'asperges, coulis de petits pois

### Dessert :

Carpaccio d'ananas, glace au rhum antillais

Ou

Bavarois kiwi, crumble coco

### Suggestions :

Ravioles de lapereau parfumées à l'huile de truffe, duxelle de bolets 14,00 €

Ou

Filet de canette laqué au miel d'acacia, réduction au gingembre, chicon braisé 14,00 €

Ou

Aile de raie rôtie, tortilla d'asperges, coulis de petits pois 14,00 €

## Menu festif 1 mai au 30 juin 2021

---

### Entrée :

Tataki de bœuf, espuma au wasabi.

Ou

Mozzarella de Bufflonne de nos Ardennes, fraîcheur de tomate, sorbet basilic, huile d'olives

### Plat :

Saumon en croute de fruits secs, beurre composé au vin de noix de Rhisnes.

Ou

Souris d'agneau confite à la Houppe, jardinière de légumes.

### Dessert :

Soupe de fraise et ile flottante

Ou

Mousse chocolat pralinée

### Suggestions :

Mozzarella de Bufflonne de nos Ardennes, fraîcheur de tomate, sorbet basilic, huile d'olives. 12,00 €

Ou

Saumon en croute de fruits secs, beurre composé au vin de noix de Rhisnes. 14,00 €.

Ou

Souris d'agneau confite à la Houppe, jardinière de légumes. 14,00 €

# RESTAURANT TRAITEUR

## D'ÉCONOMIE SOCIALE

---

La labellisation « économie sociale », est attribuée à des entreprises qui concilient économie et utilité sociale.

Dans notre cas, « le Perron de l'Ilon » a pour mission de former des personnes, actuellement sans emploi aux métiers de la restauration.

La formation proposée permet aux stagiaires d'acquérir les compétences professionnelles nécessaires pour trouver ou retrouver un emploi. Notre particularité est qu'ils effectuent ces apprentissages dans des conditions proches de la réalité du travail.

### POUR MENER À BIEN NOTRE ACTION DE FORMATION NOUS AVONS DÉVELOPPÉ TROIS OFFRES HORECA :

- ▶ Le Perron de l'Ilon : Un restaurant brasserie de 110 places situé à deux pas du parlement wallon, proposant une carte variée, des suggestions savoureuses et différents menus.
- ▶ L'Escale : Un restaurant d'entreprise de 180 places situé à Bouge, proposant un menu du jour aux clients du site.
- ▶ Créa'Table : un restaurant d'entreprise d'une capacité de 120 personnes avec un partie sandwicherie et un self-service.
- ▶ Le Perron traiteur, réalisant de nombreux types de prestations allant de 30 à 1000 personnes, sur différents sites. Tant chez nos partenaires externes que toute autre lieu de votre choix.

Chacune de nos activités est mise en œuvre sous la coordination et la supervision de notre équipe HORECA composée de 8 professionnels du secteur dont le rôle consiste à accompagner la trentaine de stagiaires dans leur apprentissage tout en garantissant à nos clients un service et des préparations irréprochables.

Depuis de nombreuses années et grâce à notre expérience professionnelle, nous avons développé une large clientèle tant publique que privée, le principe même de notre fonctionnement étant lié à une subvention du Service public de Wallonie, mais aussi à un chiffre d'affaire économique généré par les productions réalisées dans les apprentissages.

Entre autre client, nous pouvons citer : La Ville de Namur, le SPW, La Province de Namur, différents cabinets Ministériels, l'Union wallonne des entreprises, ...et nous l'espérons bientôt vous.

Pour en savoir plus sur nos activités, n'hésitez pas à consulter notre site et nos réseaux sociaux :

[www.perrondelilon.be](http://www.perrondelilon.be)  