

SERVICE  
TRAITEUR

Service traiteur  
Tarif 2019-2020

Les Buffets

*Fresh*

# Buffets

Minimum 30 personnes

- **Le Buffet campagnard de base :**

Notre buffet campagnard est composé de rôti de bœuf à la sauge, d'un pâté de Strasbourg confit, noix d'Ardenne aux fruits, poulet au curry et ananas, tomate antioise, accompagnés de sauce tartare, cocktail et vinaigrette, 3 choix de crudités suivant la saison (carottes à l'orange, tomates aux herbes, céleri au yaourt, concombres...) 3 choix de féculents suivant la saison (riz à l'indienne, salade de pommes de terre aux herbes...) et d'un assortiment de pains et beurre.



En complément du buffet campagnard de base, vous pouvez choisir un ou plusieurs plats parmi les suivants. Ils peuvent également servir d'entrée froide (présentation sur assiette) pour accompagner le buffet chaud.

Les suppléments sont à choisir pour l'ensemble du groupe.

### Propositions :

Tomate farcie au crabe	1,85 €
Saumon en Bellevue (minimum 50 personnes)	4,60 €
Filet de saumon rôti au laurier	4,95 €
Filets de rouget à la méridionale (huile d'olive et citron)	4,25 €
Œufs farcis aux rillettes de saumon	2,90 €
Marbré de poissons aux légumes	2,85 €
Contrefilet de bœuf aux copeaux de parmesan	2,75 €
Filet d'Anvers en chiffonnade	2,70 €
Cascade de jambon au melon de Cavaillon (en saison)	3,30 €
Rôti de porcelet en croûte	2,30 €
Hure de lapereau au basilic, sauce tartare et toast grillé	4,20 €
Terrine de lapin aux noisettes et à la bière	2,75 €
Mousse de canard aux poires Conférence	2,75 €
Cannelloni de chèvre et jambon	2,05 €
Bavarois au fromage blanc et concombre	2,05 €
Pilon de poulet au genièvre et laurier ou miel et sésame	2,40 €

- **Le Buffet fromage :**

Notre buffet fromage est composé par exemple de : Fourme d'Ambert, Camembert, vieux Herve, rondin de chèvre, Bouquet des Moines, Boursin, Chaumes, Chimay ;

Agrémenté de salade gourmande, pommes, raisins, noix, tomates cerises, figes ...

Accompagné de diverses sortes de pains, beurre

- **Le Buffet Fromage – Charcuterie :**

Notre buffet fromage-charcuterie est composé par exemple de : Fourme d'Ambert, Camembert, vieux Herve, rondin de chèvre, Bouquet des Moines, Boursin, saucisson gaumais, pancetta, jambon de la forêt noire, jambon irrys ;

Agrémenté de salade gourmande, raisins, noix, pommes, tomates cerises, figes ...

Accompagné de diverses sortes de pains, beurre

- **Le Buffet chaud :**

Notre buffet chaud est composé de roulé de volaille à l'italienne, filet de lieu noir sauce curry safran, blanquette de veau suivant la saison, flan de légumes, tian provençal, carottes vichyssoise, risotto aux légumes, pomme Macaire, gratin dauphinois, riz à l'étuvé.

- **Le Buffet desserts miniatures :**

Tartelette mangue passion

Carré Opéra

Barquette aux deux framboises

Eclair au chocolat

Eclair au café

Tiramisu aux fruits rouges

Chou à la vanille

Tartelette au chocolat du Venezuela

**16 juillet 2019**

Verrine tiramisu aux fruits rouges

Verrine orange à la turque

Verrine cappuccino mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Tarif TTC	Prestation en livraison TVA 6%	Prestation avec mise en place TVA 12%	Prestation avec service TVA 12%
<b>Par personne</b>			
Buffet fromage	16,90 €	17,86 €	17,86 €
Buffet campagnard	17,25 €	18,23 €	18,23 €
Buffet charcuterie-fromage	19,50 €	20,60 €	20,60 €
Buffet chaud	16,10 €	17,01 €	17,01 €
Buffet desserts	6,50 €	6,87 €	6,87 €

- Tarifs hors frais de personnel. Service : à partir de 140.00 €
- Groupe inférieur à 30 personnes : nous consulter.