

Formule Traiteur Buffet

FORMULE « SUR LE POUCE »

à partir de 10.80 €

(Charcuterie + 3 salades composées 10.80 €)

(Charcuterie + 3 salades composées+ fromages+ dessert 15.30 €)

*Plateau de charcuterie (env.70 gr / pers)

(Rillettes, Mousse de foie, Jambon de pays, saucissons sec , saucissons à l'ail, terrine de campagne)

*3 salades composées au choix (env.300 gr / pers)

• Les salades de la TERRE composées (env.100 gr /pers)

-Salade Piémontaise charcutière (pommes de terre, jambon, cornichon)

-Salade de crudités (carottes, betteraves, concombre à la crème, champignons à la grecque) selon saison

-Salade de champignons à la crème et à l'ail

-Salade Vendéenne (choux, jambon de Vendée et emmental)

-Salade Montbelliarde (saucisse fumée, pommes de terre , sauce moutarde à l'ancienne)

-Salade Angevine (Rillons, pommes de terre , oignons, œuf , vinaigrette moutardée)

-Salade Strasbourgeoise (saucisse de strasbourg, pommes de terre , cornichons, oignons , mayonnaise)

• Les salades de la MER composées (env.100 gr /pers)

-Salade de moules à la crème persillée

-Salade Piémontaise au thon

-Salade de hareng et pommes de terre

-Salade de pâtes Océane (au surimi et saumon)

-Salade Nordique (Riz,thon , saumon, maïs , oignons, mayonnaise)

***Planche de fromages A.O.P** (env. 60 gr)

(Timanoi, Crèmeux de Bourgogne, Tomme de chèvre, Brie) (sélection selon vos goût)

*Salade , beurre et vinaigrette inclus *

***Desserts**

-Tarte aux pommes ou Multifruits (selon saison)

***Café + 1.00 € (sucre inclus)**

*Nappage non compris

*Pain non compris (pain boule tranchée + 2.60 € 1 boule pour 5/6 pers)

*Service non compris

*Vaisselle non comprise (+ 1.70 € 1 fourchette 1 couteau 1 petite cuillère 1 assiette 1 verre a vin)

***Prévoir un réfrigérateur pour le stockage.

CONDITIONS GENERALES

-Le nombre définitif devra être communiqué **au plus tard 10 jours avant la réception**

-Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre réception ou **le Mardi et Mercredi de la semaine suivante** . Si le matériel est rendu sale , une majoration de 50.00 € sera appliquée

-**Le solde de la facture sera à régler à réception de la marchandise , ou la semaine suivante**

Formule spéciale pour les associations & les noces, n'hésitez pas à nous contacter .

Formule Traiteur Buffet

FORMULE « PLAISIR GOURMAND »

à partir de 12.80 €

(Plateau Terre & Mer + 3 salades composées 12.80 €)

(Plateau Terre & Mer + 3 salades composées + fromages+ dessert 18.30 €)

(Plateau Terre & Mer + 2 salades composées + Plateau de viandes 20.30 €)

(Plateau Terre & Mer + 2 salades composées + Plateau de viandes + fromages+ dessert 25.80 €)

*Plateau Terre & Mer

(1/2 tranche de foie gras, magret fumé, Terrine de poisson, wraps au thon, cannellonis de saumon fumé au chèvre frais,.....)

*Plateau de viandes froides + Chips ou Mogettes

(Cuisse de poulet, Rôti de porc, rôti de bœuf) (moutarde, mayonnaise inclus)

*Salades composées au choix (env.300 gr / pers)

• Les salades de la TERRE composées (env.100 gr /pers)

- Salade Piémontaise charcutière (pommes de terre, jambon, cornichon)
- Salade de crudités (carottes, betteraves, concombre à la crème, champignons à la grecque) selon saison
- Salade de champignons à la crème et à l'ail
- Salade Vendéenne (choux, jambon de Vendée et emmental)
- Salade Montbelliarde (saucisse fumée, pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne)
- Salade Angevine (Rillons, pommes de terre, oignons, œuf, vinaigrette moutardée)
- Salade Strasbourgeoise (saucisse de strasbourg, pommes de terre, cornichons, oignons, mayonnaise)

• Les salades de la MER composées (env.100 gr /pers)

- Salade de moules à la crème persillée
- Salade Piémontaise au thon
- Salade de hareng et pommes de terre
- Salade de pâtes Océane (au surimi et saumon)
- Salade Nordique (Riz,thon, saumon, maïs, oignons, mayonnaise)

*Planche de fromages A.O.P (env. 60 gr)

(Timoise, Crèmeux de Bourguogne, Tomme de chèvre, Brie) (sélection selon vos goûts)

*Salade, beurre et vinaigrette inclus *

*Desserts

- Tarte aux pommes ou Multifruits (selon saison)
- Caramba (Mousse Caramel, amande, biscuit chocolat et croquant praliné)
- Finger au chocolat et sa crème de fruits de la passion
- Pêché Mignon (Mousse chocolat blanc, pêche et croquant caramel au beurre salé)
- Passionata (crèmeux passion, mousse chocolat lait, dacquoise)
- Vendôme (Nougat et Framboise)
- Fraisier

*Café + 1.00 € (sucre inclus)

*Nappage non compris

*Pain non compris (pain boule tranchée + 2.60 € 1 boule pour 5/6 pers)

*Service non compris

*Vaisselle non comprise (+ 1.70 € 1 fourchette 1 couteau 1 petite cuillère 1 assiette 1 verre à vin)

***Prévoir un réfrigérateur pour le stockage.

CONDITIONS GENERALES

-Le nombre définitif devra être communiqué **au plus tard 10 jours avant la réception**

-Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre réception ou **le Mardi et Mercredi de la semaine suivante**. Si le matériel est rendu sale, une majoration de 50.00 € sera appliquée

-Le solde de la facture sera à régler à réception de la marchandise, ou la semaine suivante

Formule spéciale pour les associations & les noces, n'hésitez pas à nous contacter.