

Formule Traiteur Buffet

8,50 €

Plateau de charcuterie

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

+

3 salades composées au choix

• 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)

En supplément (+2.50 €)

Salade de fruits ou Corbeille de fruits

Ou

• Tarte aux pommes ou Multifruits (selon saison)

• Crousti 3 chocolats

• Délice de framboise (mousse vanille, framboise et nougatine)

• Douceur de Guérande (Duo de mousse chocolat blanc & caramel au beurre salé)

• Fraîcheur d'été (Mousse fraise & vanille , coulis de fraise)

• Fraisier (selon saison)

• Caradélice (mousse caramel et Poire)

Café + 0,90 € (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 (+ 1.50 € 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 reception**

-Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre reception 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

10.50 €

Plateau Terre & Mer

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

Ou

Plateau de viandes froides + Chips ou Mogettes

(Cuisse de poulet, Rôti de porc, rôti de bœuf)

+

3 salades composées au choix

• 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)

En supplément (+2.50 €)

Salade de fruits ou Corbeille de fruits

Ou

• Tarte aux pommes ou Multifruits (selon saison)

• Crousti 3 chocolats

• Délice de framboise (mousse vanille, framboise et nougatine)

• Douceur de Guérande (Duo de mousse chocolat blanc & caramel au beurre salé)

• Fraîcheur d'été (Mousse fraise & vanille, coulis de fraise)

• Fraisier (selon saison)

• Caradélice (mousse caramel et Poire)

Café + 0.90 € (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 (+ 1.50 € 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.