



NOS FORMULES BUFFET FROID – TRAITEUR

BUFFET FROID « LE CAMPAGNARD » | 22,00€ TTC PAR INVITÉ

Terrine de Campagne et ses condiments
Eventail de Charcuteries : Rosette, Bacon, Coppa, Chorizo
Rôti de Porc à l'ananas
Jambon blanc à l'os
Cuisse de poulet rôtie

Salade de Pommes de Terre piémontaise
Taboulé oriental / Carottes Râpées
Céleri Rémoulade / Salade de Tomates
Macédoine de légumes
Assortiment de sauces et condiments / Pain de campagne

Le Fromage
Roue de Brie, mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

Minimum 10 Personnes

BUFFET FROID « LE GOURMAND » | 25,00€ TTC PAR INVITÉ

Saumon rose en Bellevue
Terrine de poissons aux écrevisses
Eventail de Charcuteries : Rosette, Bacon, Coppa, Chorizo
Terrine de campagne et ses condiments
Rôti de bœuf
Jambon italien aux fruits

Salade de Pommes de Terre piémontaise
Taboulé oriental / Coleslaw
Céleri Rémoulade / Salade de Tomates à la grecque
Assortiment de sauces et condiments / Pain de campagne

Le Fromage
Roue de Brie, mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

Minimum 10 Personnes



N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER POUR VOS DESSERTS
MIGNARDISES, GÂTEAUX ANNIVERSAIRE, NAKED CAKE, WEDDING CAKE , CROQUEMBOUCHE (PIÈCE MONTÉE EN
CHOIX), OU BUFFET DE DESSERTS PERSONNALISÉ !!



NOS FORMULES BUFFET FROID – TRAITEUR

BUFFET FROID « LE MÉDITERRANÉEN » | 32,00€ TTC PAR INVITÉ

Marinade de Rouget au Pesto et Parmesan
Carpaccio de Saumon mariné aux baies rose et à l'aneth

Melon et sa Chiffonnade de Jambon de Parme
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan
Emincé de Volaille aux herbes aromatiques
Florilège de fines charcuteries italiennes : Coppa, Mortadelle, Lomo, Salami,
Pancetta
Terrine aux piments d'Espelette

Légumes grillés marinés à l'italienne
Salade Niçoise / Tomates Mozzarella / Risoni au thon
Taboulé à L'oriental / Salade de pasta au Pesto
Sauces: basilic, Tapenade, cocktail, aïoli

Le plateau de Fromages de nos régions
Tomme de brebis, pécorino, Parmesan, mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

Minimum 10 Personnes

BUFFET FROID « LE PRESTIGE » | 35,00€ TTC PAR INVITÉ

Médailon de Foie gras maison, sa brioche et son confit d'oignons aux fruits
rouges

Gravelaxx de Saumon maison sur toast
Tomates Ostendaises (crevettes grises)

Chiffonnade de jambon italien et son melon
Eventail de Bœuf Maraîcher
Gigot d'agneau rôti au miel et thym
Palette de charcuteries aux couleurs de saison

Salade de grenailles au vinaigre de framboises
Salade de tomates mozzarella au pesto
Tagliatelles de légumes au balsamique blanc
Coleslaw - Tagliatelles au saumon et à l'aneth
Assortiment de sauces et condiments - Pain de campagne

Le plateau de Fromages de nos régions
Comté, Mimolette, Mont des cats, Chèvre Sainte maure et Brie, mesclun, pains
spéciaux, raisins, noix

Minimum 15 Personnes



N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER POUR VOS DESSERTS
MIGNARDISES, GÂTEAUX ANNIVERSAIRE, NAKED CAKE, WEDDING CAKE, CROQUEMBOUCHE (PIÈCE MONTÉE EN
CHOUX), OU BUFFET DE DESSERTS PERSONNALISÉ !!



NOS FORMULES BUFFET FROID – TRAITEUR

BUFFET FROID « TERRE & MER » | 32,00€ TTC PAR INVITÉ

Saumon fumé et sa crème ciboulette sur toast
Tomates Ostendaises (crevettes grises)
Avocat Thon et Crabe

Terrine de rillettes du Mans et ses condiments
Chiffonnade de jambon italien aux fruits
Eventail de Bœuf Maraîcher

Biseau de volaille aux Herbes aromatiques
Palette de charcuteries aux couleurs de saison

Salade de grenailles au vinaigre de framboises

Salade de tomates multicolores

Riz printanier

Coleslaw – Taboulé occidental

Assortiment de sauces et condiments – Pain de campagne

Le plateau de Fromages de nos régions

Comté, Mont des cats et Brie ,mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

Minimum 10 Personnes



N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER POUR VOS DESSERTS
MIGNARDISES, GÂTEAUX ANNIVERSAIRE, NAKED CAKE, WEDDING CAKE , CROQUEMBOUCHE (PIÈCE MONTÉE EN
CHOIX), OU BUFFET DE DESSERTS PERSONNALISÉ !!