

Les Buffets

Formule n° 1

3 crudités au choix

Assortiment de charcuterie :

rosette, andouille, pâté de campagne, saucisson à l'ail

2 Viandes froides

Rosbeef, rôti de porc maison cuit, poulet

Pain et beurre fournis

8,00€
/ pers.

Formule n° 2

Crudités au choix

Assortiment de charcuterie :

rosette, andouille, pâté de campagne, saucisson à l'ail

2 Viandes froides :

Rosbeef, rôti de porc maison cuit, jambon à l'os, poulet.

Pain et beurre fournis

10,50€
/ pers.

Dessert au choix :

Tarte aux pommes, tarte aux poires, tarte aux fruits

Formule n° 3

3 crudités au choix

Assortiment de charcuterie :

rosette, andouille, pâté de campagne, saucisson à l'ail

Terrine de poisson maison

ou

Darne de saumon froid sur lit de macédoine

2 Viandes froides

Rosbeef, rôti de porc maison cuit, jambon à l'os, poulet

14,00€
/ pers.

Salade

Fromage

Pain et beurre fournis

Pacé

Haute - Berthault

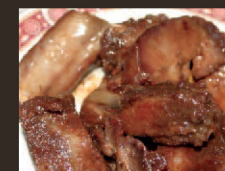
Boucherie - Charcuterie - Traiteur



Carte traiteur

Pour vos réceptions ou repas d'entreprise,
n'hésitez pas à nous contacter,
nous établirons un devis personnalisé

Apéritifs, Plats, Buffets...



Tous nos buffets sont accompagnés de mayonnaise, cornichons et moutarde

L'apéritif...

| | |
|--|-------------|
| Réductions | 0.75€ pièce |
| Canapés variés | 0.65€ pièce |
| Navette garnie | 1.90€ pièce |
| Verrine | 1.90€ pièce |
| Petit pain surprise 4 à 6 pers (40 toasts) | 28€ pièce |
| Gros pain surprise 8 à 10 pers (70 toasts) | 36€ pièce |
| Brioche au crabe (40 toasts) | 28€ pièce |

Entrées froides

| | |
|---|---------------|
| Coquille saumon ou colin | 3.20€ pièce |
| Pagode d'ananas | 6.50€ pièce |
| Melon cocktail | 5.00€ pièce |
| Terrine de poisson maison | 28.00€ kg |
| Saumon reconstitué sur lit de macédoine | 4.50€ la part |

Entrées chaudes

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Feuilleté st jacques | 4.50€ pièce |
| Paillasson de saumon | 4.50€ pièce |
| Cassolette st jacques | 6.50€ pièce |
| Tarte fine tomate mozzarella | 4.00€ pièce |
| Bouchée à la reine | 4.50€ pièce |
| Coquille st jacques | 4.50€ pièce |
| Tatin d'endives sur lit de st jacques | 6.50€ pièce |

Poissons chauds

| | |
|--|-------------|
| Filet de saumon à l'oseille | 6.00€ pièce |
| Filet de sabre à la fondue de poireaux | 7.00€ pièce |
| Filet de sandre à la crème de poivrons | 7.20€ pièce |
| Filet de cabillaud aux petits légumes | 7.50€ pièce |

Plats chauds

| | |
|---|----------------|
| Choucroute | 7.00€ la part |
| Choucroute de la mer | 7.50€ la part |
| Paella | 7.50€ la part |
| Couscous | 7.00€ la part |
| Tajine d'agneau | 7.50€ la part |
| Tajine de veau | 7.90€ la part |
| Tajine de poulet | 6.50€ la part |
| Tartiflette | 5.50€ la part |
| Jambon à l'os | 6.00€ la part |
| Jambon de cochon de lait | selon le cours |
| Joue de porc au cidre, miel ou à la bière | 8.00€ la part |
| Cuisse de canard confite à l'orange | 7.00€ la part |
| Cuisse de pintade forestière | 6.50€ la part |
| Caille farcie aux champignons frais | 8.00€ la part |
| Filet mignon de porc à la normande | 9.00€ la part |
| Souris d'agneau au miel et romarin | 11.00€ la part |
| Filet de veau à la tomate confite et au basilic | 11.00€ la part |
| Ossobucco de veau | 9.50€ la part |

Nos accompagnements :

| |
|--|
| Gratin dauphinois |
| Pommes de terre sarladaises |
| Pommes de terre grenaille |
| Julienne de légumes |
| Tagliatelle de légumes |
| Flan de carotte |
| Gratin de courgette |
| Tomate chou fleur ou provençale |
| Riz safrané ou parfumé |
| Poêlée bretonne |
| (tête de chou fleur et brocolis, lamelles de carottes, haricots verts et persillade) |

