

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

Haute - Berthault

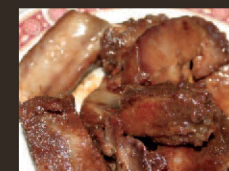
Boucherie - Charcuterie -Traiteur



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	3.80€ 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	7.50€ la part
Choucroute de la mer	7.50€ la part
Paella	7.50€ la part
Couscous	7.50€ 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	7.50€ 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
Osso bucco 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)

