

# 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                                 |             |
| Canapés variés                             | 0.75€ pièce |
| Navette garnie                             | 0.65€ pièce |
| Verrine                                    | 1.90€ pièce |
| Petit pain surprise 4 à 6 pers (40 toasts) | 1.90€ pièce |
| Gros pain surprise 8 à 10 pers (70 toasts) | 24€ pièce   |
| Brioche au crabe (40 toasts)               | 34€ pièce   |
|  | 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       | 7.00€ 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 |
| 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

