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

Dessert au choix :
Tarte aux pommes, tarte aux poires, tarte aux fruits

10,50€ / pers.

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

Salade
Fromage
Pain et beurre fournis

14,00€ / pers.

Tous nos buffets sont accompagnés de mayonnaise, cornichons et moutarde

Haute - Berthault

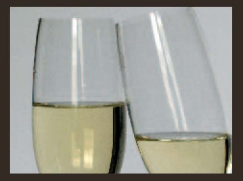
Boucherie - Charcuterie -Traiteur

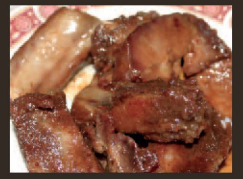
Carte traiteur

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

Apéritifs, Plats, Buffets...

Pacé





Pour bien commencer ...

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	3.50€ 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
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)