



SERVICES TRAITEUR

## **BUFFETS FROIDS**

(Minimum 15 personnes)

Le nombre de viandes, charcuteries, poissons, salades se fera en fonction de la formule choisie :

	Viandes & charcuteries	Poissons	Salades & Féculents	Légumes & Crudités
18,50 € / pers. *	3	3	3	3
21,50 € / pers.	3	3	3	3
25,00 € / pers.	4	4	4	3
29,50 € / pers.	5	5	4	3

\*Faites votre choix uniquement dans la liste orange

Tous nos prix s'étendent HTVA et comprennent :

- Votre sélection de viandes, charcuteries, poissons, salades, ...
- 3 sauces maison
- Les petits pains
- Livraison effectuée par nos soins en conteneur isotherme

### **Remarques :**

- **TVA** à 6% sans service, à 12% avec service
- Le personnel de service n'est pas prévu, prix sur devis **gratuit**
- La location de vaisselle est en supplément
- La livraison est gratuite dans un rayon de 20km après nous facturons à 0,18€/km

**Les viandes & charcuteries :**

- Jambon à l'os
- Jambon braisé
- Jambon de Parme
- Jambon Serrano
- Coppa
- Chorizo doux ou piquant
- Rosette
- Trio de boudin (blanc, noir, choux)
- Rôti de porc braisé
- Rosbif
- Pain de viande aux herbes
- Pâté en croute du chef
- Pâté de campagne
  
- Magret de canard fumé
- Carpaccio de bœuf au parmesan et à l'huile de noix
- Brochette jambon de Parme, tomate/mozzarella
- Melon garni au Serrano
- Roulades d'asperges au jambon de parme
- Blanc de poulet braisé au miel & soja
- Wraps de foie gras au confit d'oignons à la framboise
- Terrine de canard aux olives
- Terrine de lapin au romarin
- Terrine de museau de porc
- Terrine de foie gras et chutney de pomme (+1,5€)
- Terrine de foie gras aux épices (+1,5€)
- Mousse de canard au porto

**Les poissons & crustacés :**

- Minis tomates crevettes
- Endives de crevettes
- Pêches au thon
- Saumon fumé et ses accompagnements
- Poivrons farcis au crabe
- Terrine de poisson du chef
  
- Saumon Belle Vue
- Crevettes cuites froides
- Mini cupcake de la mer et chantilly à l'aneth
- Terrine marbrée de saumon
- Terrine de saumon à l'oseille
- Terrine au St-Jacques
- Terrine au St-Jacques et pointes d'asperges
- Plateau d'huître et ses accompagnements (+1,5€) \*
- Huître en vinaigrette au gingembre et poivron (+1,5€) \*

**Les salades et féculents :****Classiques :**

- Œufs mimosa \*
- Salade de pomme de terre du chef \*
- Salade de pâtes du chef
- Salade de riz du chef
- Salade Russe du chef
- Tomates/mozzarella \*
- Salade de concombre menthe ananas\*
- Trio chou jambon comté
- Salade de pomme de terre du pêcheur
- Riz Niçois au thon
- Perles nacrées au saumon fumé et œufs tobikko
- Salade de St-Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine (+1€)

**Gourmands :**

- Salade de jeunes épinards, nectarines, mozzarella, jambon et croûtons \*
- Salade de concombre aux radis et vinaigrette aux fines herbes \*\*
- Salade de concombre fruitée aux perles de couscous et roquettes \*\*
- Salade aux pêches et au halloumi grillés \*\*
- Salade fraîche d'été au melon \*\*
- Salade de tomates aux fines herbes et croustons de pavot \*
- Salade fruitée au thon, aux épinards et aux tomates \*
- Salade de quinoa, poires grillées et feta \*
- Salade de quinoa à la betterave rouge, à la mangue et à la mozzarella \*\*
- Salade de quinoa colorée aux crevettes et au saumon \*
- Taboulé aux légumes grillés, à l'avocat et à la grenade \*\*
- Salade de perle de couscous colorées \*
- Salade de farfalles aux légumes estivaux \*
- Salade de pâtes grecques aux cubes de fromage et aux olives \*
- Salade de pâtes au thon, haricots verts et tomates cerises \*
- Salade de pâtes aux roulades de légumes, avocat et fraises \*\*
- Salade de penne au gaspacho \*

**Les légumes & crudités :**

- Carottes râpées \*
- Duo de crudités (carottes, céleri) \*
- Céleri rémoulade \*
- Salade de tomates à la ciboulette \*
- Salade de jeunes pousses \*
- Salade de concombre à la feta \*
- Chou rouge assaisonné \*
- Taboulé du chef \*