



## Nos buffets froids

Nous vous proposons différentes formules de buffets froids.

### L'assortiment de fromages (min 20 pers.)

**8,45 € par personne**

Composé de 8 fromages :

- Brie de Meaux
- Reblochon fermier
- Cœur moelleux aux figues
- Pecorino aux truffes
- Pont l'Evêque
- Le Palet d'été
- Brilla Savarin
- Fourme d'Ambert

Accompagné de :

- Beurres nature et demi-sel
- Pâtes de fruits
- Chutney
- Cerneaux de noix raisins
- De piccolos

**L'assortiment de charcuteries et fromages (min 20 pers.)**

**17,85€ par personne**

Composé d'un assortiment de charcuteries et fromages :

- Terrine de pâté grand-mère et confit d'oignon.
- Jambon braisé
- Assortiment de saucissons et salaisons
- Assortiment de boudins.
- Brie de Meaux.
- Cœur moelleux aux figues.
- Le Palet d'été
- Comté

Accompagnés de :

- **Soit d'un buffet de crudités**
  - Salade mixte, tomates confites, œufs, oignons, vinaigrette crème
  - Salade de tomates et mozzarella au basilic
  - Salade de chou blanc aux pommes, noix, amandes et miel
  - Pommes de terre aux fines herbes
  
- **Soit d'un potage au choix :**
  - Crème de potiron
  - Crème de tomate au basilic
  - Crème de volaille aux pleurotes
  - Soupe à l'oignon
  
- **Complété par :**
  - Beurres nature et demi-sel
  - Pâtes de fruits, chutney, cerneaux de noix, raisins
  - Sauces froides maison : mayonnaise et tartare
  - Piccolos

**Le buffet Terre et Mer (min 30 pers.)**

**23,00 € par personne**

Composé de :

- Mini-tomates aux crevettes grises.
- Terrine de saumon et sa crème d'échalotes
- Carré de porc rôti aux herbes de Provence
- Rôti de bœuf
- Galantine de volaille aux truffes
- Ananas surprise (pour min. 25pers)
- Jambon de Serrano et melon de Cavaillon.
- Terrine de pâté Grand-Mère et confit d'oignon.
- Assortiment de charcuteries.
- Salade de haricots verts aux lardons
- Carottes au vinaigre balsamique.
- Chou blanc aux pommes, noix, amandes et miel.
- Salade mixte, tomates confites, œufs, oignons, vinaigrette crème
- Pommes de terre aux fines herbes.
- Salade de pâtes Toscanes.
- Sauces maison : mayonnaise, toscane, à l'ail et tartare.
- Assortiment de petits pains.

**Le buffet Terre et Mer Élégance (min 30 pers.)**

**28,90 € par personne**

Composé de :

- Mini-tomates aux crevettes grises
- Pavé de saumon en belle vue
- Brochette de scampis tandoori
- Filet de truite fumée
- Carré de porc ardennais rôti
- Carpaccio de bœuf au basilic
- Galantine de volaille aux truffes
- Ananas surprise (pour min. 25pers)
- Jambon de Serrano et melon de Cavaillon
- Jambon braisé et asperges fraîches
- Assortiment de charcuteries
- Salade de haricots verts aux lardons
- Carottes au vinaigre balsamique
- Chou blanc aux pommes, noix, amandes et miel
- Salade mixte, tomates confites, œufs, oignons, vinaigrette crème
- Pommes de terre aux fines herbes
- Salade de pâtes Toscanes
- Sauces maison : mayonnaise, toscane, à l'ail et tartare
- Assortiment de petits pains

## En pratique

Pour les buffets au-delà de 30 personnes, ceux-ci sont installés par nos soins.

En cas de déplacement au-delà de 25km, nous comptons des frais de déplacement au prix de 1,50 €/km.

→ **Pour moins de 20 personnes**, nous vous proposons de remplacer « L'assortiment de fromages » et « L'assortiment de charcuteries et fromages » par des plateaux.

### Le Plateau de fromages

**5,90 € par personne**

Composé de 5 fromages :

- Brie de Meaux
- Cœur moelleux aux figues
- Pecorino aux truffes
- Brilla Savarin
- Fourme d'Ambert

### Le Plateau de charcuteries et fromages

**9,90 € par personne**

Composé d'un assortiment de charcuteries et fromages :

- Terrine de pâté grand-mère et confit d'oignon
- Jambon braisé
- Assortiment de saucissons et de boudins
- Brie de Meaux
- Cœur moelleux aux figues
- Le Palet d'été
- Comté

→ Un plateau est dressé pour un minimum de 4 personnes. Ceux-ci sont à enlever au comptoir boucherie.

→ **Pour moins de 30 personnes**, nous vous proposons de remplacer les buffets « Terre & Mer » et « Terre & Mer Elégance » par l'assiette gourmande :

**Dressé sur une assiette jetable :**

**17,00 € par personne**

- Un dôme de vinaigrette d'épeautre et lentilles
- Une quenelle de filet américain
- Une tranche de boudin blanc
- Une tranche de boudin noir
- Un filet de saumon mariné et cuit à basse température
- Une tranche de rôti de bœuf
- Une tranche de pâté de campagne
- Une tranche de jambon de la sûre et melon
- Une escalope de volaille à l'estragon

**Présenté à part en saladiers jetables :**

- Salade de pdt aux fines herbes
- Salade de tomates au basilic et mozzarella
- Salade mixte et vinaigrette
- 2 sauces froides : mayonnaise et tartare
- Picolos et beurre

→ Ces prix sont calculés pour un minimum de 10 personnes, en-deçà de 10 personnes, les prix sont calculés au poids.