



## Nos buffets froids

Nous vous proposons différentes formules de buffets froids.

1. *Le Plateau de fromages* à 5,50 € par personne

Composé de 8 fromages :

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

Accompagné de beurre nature et demi sel, pâtes de fruits, chutney, cerneaux de noix raisins et de piccolos.



## 2. *Le buffet de charcuteries et fromages* à 9,95 € 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.
- Fleuron de Bruges
- Comté

Accompagnés de :

- 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
- Beurre nature et demi-sel.
- Pâtes de fruits, chutney, cerneaux de noix, raisins.
- Sauces froides maison : mayonnaise et tartare.
- Piccolos.



### 3. *Le buffet de la nuit* à 9,50 € 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.
- Fleuron de Bruges
- Comté

Accompagnés d'un potage au choix :

- Crème de potiron
- Crème de tomate au basilic
- Crème de volaille aux pleurotes
- Soupe à l'oignon

Complété par :

- Beurre nature et demi-sel.
- Pâtes de fruits, chutney, cerneaux de noix, raisins.
- Sauces froides maison : mayonnaise et tartare.
- Piccolos.



#### 4. *Le buffet Terre et Mer* à 15,00 € 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.



## 5. *Le buffet Terre et Mer Élégance* à 20,00 € 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**

Les buffets sont proposés pour un minimum de 15 personnes avec enlèvement en nos ateliers.

Pour moins de 15 personnes, les prix seront calculés au poids.

Pour les buffets à partir de 30 personnes, nous venons les installer nous-même.

En cas de déplacement au-delà de 25km, nous comptons des frais de déplacement au prix de 1,20 €/km.