

DOCUMENTATIONS BUFFETS COMPOSES 2017

BUFFET N°1 à 16, 80 € T.T.C.

Salade Chef (Salade, Cubes de Jambon et Emmental, Tomates, Œufs Durs)

Salade de Pâtes au Saumon Frais à l'Aneth

Terrine de Campagne, Jambon Blanc, Rosette de Lyon

Pièce de Bœuf en Gelée et Poulet Rôti aux Epices

Bie de Meaux et Emmental

Pain de Campagne en Tranches et Condiments

BUFFET N°2 à 16, 80 € T.T.C.

Salade Bressanne (Laitue, Cubes d'Emmental, Blanc de Poulet, Tomates et Œufs Durs)

Taboulé à la Menthe Fraîche et aux Raisins

Terrine aux Poissons, Sauce Verdurette

Pièce de Bœuf en Gelée et Rôti de Porc au Thym

Bie de Meaux et Chèvre

Pain de Campagne en Tranches et Condiments

BUFFET N°3 à 21, 00 € T.T.C.

Salade de Fêta à la Grecque (Batavia, Tomates, Concombre, Fêta, Olives)

Salade de Perles Marines au Surimi et Œufs de Truite

Filet de Saumon Froid en Bellevue

Terrine de Campagne, Jambon de Pays, Saucisson Sec

Pièce de Bœuf en Gelée et Mignon de Porc Rôti

Brie de Meaux, Chèvre, Emmental et Bouquet de Salade

Pain de Campagne en Tranches et Condiments

BUFFET N°4 à 25, 20 € T.T.C.

Salade en Chiffonnade aux Asperges Vertes et Saumon Fumé

Salade Périgourdine : « Pommes de Terre, Haricots Verts, Gésiers, Lardons, Foie Gras »

Filet de Saumon de Norvège en Bellevue

Ou

Tartares de Saint Jacques, Vinaigrette Gingembre et Piment Doux

Jambon de Montagne et Rosette de Lyon

Rôti de Bœuf et Magret de Canard Façon Carpaccio

Plateau de Fromages Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bouquet de Verdure

Pain de Campagne en Tranches et Condiments

BUFFET N°5 à 34, 80 € T.T.C.

Salade d'Olivettes et de Légumes Grillés à l'Italienne, Gorgonzola, Huile Vierge

Salade de Blé au Surimi et Petits Légumes

Mesclun aux Asperges Vertes aux Tomates Cerise et Saumon Fumé

Médailillon de Foie Gras de Canard en Gelée

Marquise au Jambon Serrano

Rôti de Bœuf et Magret de Canard Façon Carpaccio

Plateau de Fromages Brie de Meaux, Chèvre, Comté, Bouquet de Verdure

Pain de Campagne en Tranches et Condiments

CARTE DESSERTS- PIECES MONTEES

	Prix TTC par personne
Tarte aux fruits de saison	3,50 €
Entremets (fraisier, framboisier, chocolat, opéra)	4,50 €
Salade de Fruits	3,00 €
Millefeuille	3,90 €
Pièce Montée en choux (2 choux / pers – mini 20 pers)	4,50 €
Autre ...	Sur devis

ENTREES ET PLATS A LA CARTE

commande pour un minimum de 15 pers par sorte choisie

Entrées Froides

	Prix TTC par personne
Tartare d'Avocat et Tomates Au Saumon Frais et Queues de Crevettes Roses, Sauce Cocktail	4,80 €
Demi Pamplemousse Surprise (Garni Pamplemousse, Crevettes Roses, sauce Andalouse)	4,80 €
Assortiment de Charcuterie (Terrine de Canard, Jambon cru, Jambon à l'Os, Rosette de Lyon)	5,60 €
Salade Landaise (Salade, Haricots Verts, Magret de Canard, Foie Gras, Gésiers)	6,50 €
Médaille de Foie Gras de Canard en gelée de porto	6,50 €
Filet de Saumon en Bellevue	6,30 €
Tourtes (lorraines, végétarienne, chèvre-courgette, saumon épinard)	4,80 €

Entrées Chaudes

	Prix TTC par personne
Cassolette de Rouget, Saint Jacques, Crevettes, aux Petits Légumes, Sauce Homardine	6,50 €
Saint Jacques Lutée au Vin Blanc	6,80 €
Saucisson Lyonnais en Brioche	4,20 €
Vol au vent au ris de Veau	6,50 €
Chausson de Poularde aux Morilles	7,30 €
Brioche de Foie de Volaille sauce Périgueux	3,50 €
Chausson de Saumon et Epinards	4,50 €

Plat de Poissons chaud

	Prix TTC par personne
Trio de La Mer, Saumon Saint Jacques, Rouget, Beurre Blanc	8,50 €
Filets de Bar Sauce Vierge ou Coulis de Tomates au Basilic	13,80 €
Médallions de Lotte au Sauce crémée au Citron Vert	15,20 €
Duo de Gambas et Saint Jacques aux Petits Légumes	13,50 €
Pavé de Daurade en Ecailles de Pommes de Terre, Beurre Rose	14,30 €
Volcan de Sole (en feuilletage) sauce Champagne	16,50 €
<i>Tous nos Poissons sont Garnis de Riz de Basmati aux Petits Légumes</i>	

Plat de Viandes chaudes

	Prix TTC par personne
Jambon Braisé au Porto	8,50 €
Suprême de Pintade farci aux Champignons et Foie Gras, sauce au Foie Gras	13,80 €
Palet de Veau dans la Noix, Sauce aux Girolles	14,20 €
Magret de Canard, sauce au Poivre Vert ou Miel Orange	9,50 €
Tournedos de Filet de Bœuf, sauce Périgourdine	16,50 €
Volcan de Sole (en feuilletage) sauce Champagne	16,50 €
<i>Toutes nos Viandes sont Garnies de Gratin Dauphinois ou Pommes Grenailles au Thym</i>	

Plat Unique au Buffet

	Prix TTC par personne
Couscous Royal (Semoule, Légumes, Cuisse de Poulet, Merguez, boulettes, Agneau)	14,50 €
Paëlla Royale (Riz, Petits Pois, Poivrons, Chorizo, Calamar, Poulet, Moules, Gambas)	13,80 €
Cassoulet de Castelnaudary (Haricots cuisinés Graisse de Canard, Cuisse de Canard Confite, Poitrine de Porc, Saucisse de Toulouse, saucisson à l'Ail)	14,20 €
Choucroute Garnie (Choux, Pommes de Terre, Saucisse Montbéliard, Frankfort, Poitrine de Porc, saucisson à l'Ail, Rôti de Porc)	11,50 €
Tournedos de Filet de Bœuf, sauce Périgourdine	16,50 €
Volcan de Sole (en feuilletage) sauce Champagne	16,50 €
<i>Toutes nos Viandes sont Garnies de Gratin Dauphinois ou Pommes Grenailles au Thym</i>	

Viandes Grillées - Lacquées

	Prix TTC la Pièce
Cochon de Lait entier Laqué coupé	190,50 €
Porcelet Laqué entier coupé	249,50 €
Canard Lacqué coupé	35,00 €
Poulet rôti au Thym et Citron	14,90 €
Pomme Grenailles Persillées (1 part)	3,00 €

Viandes Grillées

	Prix TTC la Pièce
Cochon de Lait entier Laqué coupé	190,50 €
Porcelet Laqué entier coupé	249,50 €
Canard Laqué coupé	35,00 €
Poulet rôti au Thym et Citron	14,90 €
Pomme Grenailles Persillées (1 part)	3,00 €

Salades Gourmandes

	Prix TTC au Kg
Taboulé à la Menthe Fraiche	13,50 €
Taboulé libanais aux herbes	14,50 €
Salade Piémontaises	15,00 €
Salade de Tagliatelles au Saumon et Aneth	17,90 €
Salade de Penné aux tomates cerises Billes de Mozza et Basilic	15,00 €
Salade Périgourdine (Pommes de Terre, Haricots Verts, Gésiers, Lardons de Canard, Lamelles de Foie Gras, Huile de Noix)	21,60 €
Salade Nordique Laitue, saumon fumé, Citron, Tomates, Croutons	14,50 €
Salade Niçoise : Salade, Haricots Verts, Thon, Olives, Poivron, Câpres	15,00 €
<i>Toutes nos salades sont présentées en saladier jetable décoré</i>	

Viandes Froides

Commande minimum 1,5 kg

	Prix TTC au Kg
Rôti de Bœuf	29,50 €
Rôti de Porc dans l'échine	19,50 €
Gigot d'agneau à l'ail et au thym	29,00 €
Magret de Canard au Miel	26,50 €
<i>Toutes nos viandes sont présentées découpées en plat jetable décoré</i>	

LES COCKTAILS APERITIFS

Plateau de 48 Canapés assortiment : 39,90 €

- * Mini Blinis Saumon Fumé Crème Citron
- * Œuf de Truite
- * Magret de Canard Griottine
- * Mousseline de Cabillaud
- * Foie Gras Compotée Pêches
- * Tomate Confite Fêta

*** Plateau de 32 Tapas assortiment : 46,20 €**

Sur du Pain Focaccia :

- * Jambon Serrano Concassé de Tomate Olive
- * Fromage Manchego, Tomate Confite, Crème Basilic
- * Pancetta, Piquillos, Aubergine Mascarpone
- * Comté, Tomate Cerise Crème Moutardée

*** Pain Polaire Surprise (30 Minis Sandwiches) 28,00 €**

Truite Fumée crème de Raifort, Fromage Frais Œufs de Truite

*** Pain de Campagne Surprise (40 Minis Sandwiches) 38,00 €**

Saumon Fumé, Jambon Cru, Fromage Frais herbes, Mousse de Canard Porto

- * Ananas Piqué (40 Minis Brochettes) 26, 80 €**
Tomates Cerise et Queues de Crevette Rose
- * Corbeille de Légumes, Crème aux Ciboulette (30 personnes) 29, 00 €**
Concombres, Carottes, Radis Blanc, Radis Rouge, Céleri, Tomates Cerise, Œufs de Caille

INFOS PRATIQUES

*** Tous nos Buffets sont accompagnés de :**

Pain de campagne en tranches, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigrette.

*** Formules de présentation des plats (même tarif) :**

1) Plats jetables, non récupérés.

2) Plats en dur (Porcelaine, Inox...)

Les plats en dur **(2)** sont à nous ramener propres dans les 4 jours suivant la réception. Une caution de 20 € par plat sera demandée et encaissée si non restitution au bout des 4 jours.

*** Livrés : TARIF DE LIVRAISON :**

- Livraison simple département 77 : 40, 00 €
- Livraison simple département 94 – 75 « EST » : 50, 00 €
- Livraison simple département 91-78-92-75 « OUEST » : 65, 00 €

POUR PASSER VOS COMMANDES

*** Minimum commande buffets 15 personnes. Tous nos tarifs sont en T.T.C.**

- La commande ne sera prise en compte qu'après le versement d'un acompte de 50% des prestations commandées.
- Le solde est à régler obligatoirement à la livraison.
- Une Caution vous sera demandée pour les plats des buffets en dur.
- Tout matériel manquant sera facturé au prix de son renouvellement.