



Chers clients,

Nos buffets sont à disposition sur réservation au moins 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement.

Pensez à réserver au 04/246.54.94

### Les buffets froids de Marie\*:

#### 1. Buffet mises-en-bouche:

- assortiment de cuillères et verrines garnies, toasts froids garnis, zakouskis froids et/ou chauds.

#### 2. Buffet verrines :

- buffet de différentes spécialités présentées en verrines pour formule de type « walking dinner ». Les choix pourraient être par exemple :
  - Dos de cabillaud à la crème de courgette
  - Dés d'avocat aux crevettes grises, crème légère au raifort
  - Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, pignons de pin et tomates cerise
  - Salade de pâtes fraîches au pesto et jambon de Parme
  - Saumon fumé au sel viking, huile essentielle d'aneth, pointes d'asperges vertes
  - Tartare de saumon et pommes vertes, crème battue au curry léger
  - Taboulé aux fruits secs et écrevisses
  - Salade de magret fumé à la mangue, vinaigrette au gingembre
  - Etc... adaptable en fonction de la saison et de vos envies !

Il faut compter entre 4 et 6 verrines par personne en fonction des éléments annexes.

\*tarifs au 01/09/2013



### **3. Buffet mignardises :**

buffet de différentes mignardises. Les choix pourraient être, par exemple :

- Mousse au chocolat
- Tartelette au citron
- Mini éclair au chocolat ou profiterole
- Assortiment de bavares
- Assortiment de macarons
- Crème brûlée
- Salade de fruits en gelée de Sauterne
- Tiramisu spéculoos
- Javanais
- Croûte aux fraises

Etc... adaptable en fonction de la saison et de vos envies !

### **4. Pain surprise:** (à partir de 14 personnes)

pains surprise avec mini sandwiches composés de :

- Saumon fumé, crème à l'aneth
- Salade de crevettes grises
- Brie, miel et noix
- Parme, mozzarella, pesto de tomates confites
- Jambon à l'os, fromage, tartare maison
- Et d'autres encore...

... le tout agrémenté de diverses garnitures de salades fantaisie.

### **5. Buffet salades:**

- assortiment de charcuteries, salades de viandes ou poissons, viandes froides, fromages, crudités et sauces pour réaliser vos sandwiches.
- Assortiment de pains BIO et beurre



## 6, Assortiment de petits sandwichs fermés:

□ assortiment de 5 pièces/personne de  $\frac{1}{4}$  de sandwichs fermés garnis. Tous nos sandwichs sont réalisés avec des pains BIO à choisir parmi les variétés suivantes:

- **Parme:** Baguette aux olives, jambon de Parme, mozzarella, tomates semi-confites, salade
- **Brie:** Baguette aux noix, Brie de Meaux, miel d'acacia, salade
- **Chèvre:** Baguette aux noix, chèvre frais, miel à la truffe blanche, tomates semi-confites
- **Morbier:** Baguette blanche, Morbier, crème de balsamique à la figue, tomates semi-confites
- **Dagobert:** baguette blanche, Gouda mi-vieux, jambon aux herbes, tomates semi-confites, huile d'olive
- **Pain de viande:** baguette blanche, pain de viande maison, tartare maison, carottes râpées
- **Saumon:** saumon fumé, crème à l'aneth
- **Crevettes et truffe:** crevettes grises, mascarpone truffé, roquette
- **Américain maison :** avec câpres, cornichons et oignons
- **Poulet grillé :** oignons rôtis, sauce au poivre
- Etc...

## 7, Buffet sandwichs ouverts et garnis:

□ assortiment de 6 pièces/personne de mini sandwichs ouverts garnis (présentation « luxe »). Tous nos sandwichs sont réalisés avec des pains BIO à choisir parmi les variétés suivantes:

- **Parme:** Baguette aux olives, jambon de Parme, mozzarella, tomates semi-confites
- **Brie:** Baguette aux noix, Brie de Meaux, miel d'acacia
- **Chèvre:** Baguette aux noix, chèvre frais, miel à la truffe blanche, tomates semi-confites
- **Morbier:** Baguette blanche, Morbier, crème de balsamique à la figue, tomates semi-confites
- **Dagobert:** baguette blanche, Gouda mi-vieux, jambon aux herbes, tomates semi-confites, huile d'olive
- **Pain de viande:** baguette blanche, pain de viande maison, tartare maison, carottes râpées
- **Saumon:** saumon fumé, crème à l'aneth
- **Crevettes et truffe:** crevettes grises, mascarpone truffé, roquette



## 8, Buffet campagnard:

- ☐ nos artisans charcutiers, fromagers et maraîchers s'associent pour votre plus grand plaisir. Vous trouverez, pèle-mêle:
- Jambon à l'os sur griffe (avec couteau adéquat)
  - Pâté en croûte, confit d'oignons à l'orange
  - Pain de viande et tartare maison
  - Assortiment de saucissons
  - Assortiment de boudins
  - Melon Parme (ou autre en fonction de la qualité des melons...)
  - Fricassée de volaille et ses 3 sauces
  - Œufs farcis à l'estragon et au saumon
  - Grand plateau de fromages
  - Assortiment de mini quiches
  - Assortiment de crudités
  - Assortiment de pains divers, beurre,...

## 9, Buffet viandes:

- ☐ l'artisan boucher rejoint ses camarades pour vous présenter, en plus, un assortiment de viandes diverses:
- roastbeef braisé ou carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
  - pilons de poulet rôtis au paprika
  - filet de canard fumé
  - etc...

## 10, Buffet «terre et mer»:

- ☐ nos artisans accueillent, parmi eux, leur collègue poissonnier pour vous offrir un buffet encore plus complet:
- Cœur d'artichaut farci aux crevettes grises
  - Saumon Belle Vue
  - Mini brochette de Saint-Jacques à la vanille, chutney de framboises
  - Dos de cabillaud, crème de courgette
  - Bouquet d'asperges bi colores au jambon de Parme
  - Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
  - Assortiment de charcuteries
  - Assortiment de fromages
  - Assortiment de sauces et crudités diverses
  - Assortiment de pains Bios



### 11, Buffet Prestige:

- un buffet « sur mesure » en fonction de vos attentes. A discuter ensemble...