



Nos buffets froids

Nous vous proposons différentes formules de buffets froids.

1. *Le Plateau de fromages* à 6,00 € 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 et de piccolos.



2. *Le buffet de charcuteries et fromages* à 11,00€ 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 :

- 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
- Beurres 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 10,50 € 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.
- Le Palet d'été
- 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 :

- Beurres 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 17,00 € 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 24,00 € 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 1,50 €/km.