



Nos buffets froids

Nous vous proposons différentes formules de buffets froids.

1. Le Plateau de fromages

à **6,90 €** 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

2. Le buffet de charcuteries et fromages à **13,75€** 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

3. Le buffet Terre et Mer à 19,00 € 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.

4. Le buffet Terre et Mer *Élégance* à **27,00 €** 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 20 personnes** avec enlèvement en nos ateliers.

Pour moins de 20 personnes (et min 10 pers.), une majoration de 1,50€ par personne sera compté.

Pour les buffets à partir de + 30 personnes 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.