



## *Nos Buffets Froids*

*23 € TTC / personne* (Hors matériel et hors livraison)

### *Le buffet d'entrées - 4 au choix*

*Jambon de pays*

*Paillettes de parmesan*

*Saumon mariné aux agrumes*

*Blinis et crème d'herbes*

*Brochette de tomate et mozzarella au pesto*



*Jambon au torchon et motte de beurre*

*Tortillas*

*Oignons et chorizo*

*La clayette de charcuterie*

*Rosette de Lyon, Chorizo et saucisson à l'ail*

*Terrine de campagne à l'ancienne*

*Cornichons*

*Cascade de rosbief en croûte d'herbes*

*Brochette de saumon et sa béarnaise*

*Flanc de Poulet et sa mayonnaise*

*Rôti de veau froid à l'abricot*

*Gigot*



*Carottes râpées au citron Sicile et raisin blanc sec*

*Tomate et mozzarella au pesto*

*Bodega de guacamole et crevette*

*Bodega Tomate séchée et fromage frais*

*Bodega de compoté de courgettes et fromage frais*



*Le buffet de salades composées - 2 ou 4 au choix  
(en fonction du nombre de convives)*

*Salade Bresaola*

*Fusilli, bœuf séché Bresaola, tomates séchées, olives noires et parmesan*

*Salade du pêcheur*

*Petits dés de pommes de terre, thon, moules, crevettes et mayonnaise*

*Salade de lentilles corail*

*Cranberry, carotte, curry, citron et miel*

*Quinoa façon riz cantonnais*

*Quinoa, petit pois, jambon, œufs, oignon, crevette et persil plat*

*Salade de pousses d'épinards frais*

*Gorgonzola, noix et pomme verte*



### *Salade Paysanne*

*Pomme de terre, lardons, oignons, Comté, persil et œuf*

### *Salade de tagliatelles aux crevettes*

*Pâtes fraîches, tomates cerise, basilic frais, cheveux d'anges aux agrumes*

### *Salade César au poulet*

*Salade, bacon, parmesan, croûtons, huile d'olives et citron*

### *Salade Jambalaya*

*Riz blanc, jambon blanc, dés d'ananas, chorizo, crevettes, oignon rouge et paprika*

### *Salade Landaise*

*Mesclun de salade, tomates, gésiers, magrets fumés*

### *Salade Papardelle*

*Pâtes fraîches, tomates, émincé de volaille doré, huile d'olives*



### *Salade d'Hiver*

*Endives, noix, pomme, fourme d'Ambert, échalotes et vinaigre de cidre*

### *Salade Piémontaise*

*Pommes de terre, œufs durs, mayonnaise, cornichons et tomates*

### *Salade Niçoise*

*Riz, poivrons, thon, tomates, olives noires, huile d'olive*

### *Salade Délice du Gourmet*

*Quinoa, saumon, haricots mange-tout, brocolis, citron vert, ciboulette,  
oignons et coriandre*

### *Salade Vénitienne*

*Petits artichauts et poivrons marinés, tomates séchées, petits cubes de fêta,  
et méli-mélo de salade*

### *Taboulé traditionnel*



*Semoule, poivrons verts et rouges, tomates, concombres, citron, vinaigrette  
et menthe fraîche*

### *Salade Sicilienne Caponata*

*Aubergines, tomates, poivrons, céleri, câpres, oignons, olives vertes et huile  
d'olive*

### *Salade Strasbourgeoise*

*Pomme de terre, cervelas, saucisses de Strasbourg, cornichons, persil,  
ciboulette, vinaigrette*

### *Salade chinoise*

*Vermicelles chinoises, champignons noirs, carottes, porc caramélisé, tofu,  
sauce nioc mam et coriandre*



## *Le fromage*

*Le plateau de fromages du « Terroir de France »*

*Mesclun de salade et vinaigrette aux saveurs de framboises*

## *Assortiment de desserts - 2 au choix*

*Délice aux trois chocolats,*

*Tarte aux fraises*

*Tarte aux framboises*

*Bavarois aux fruits de la passion*

*Dacquoise poire caramel*

*Framboisier*

*Tarte Normande aux pommes*

*Délice aux trois chocolats*

*Croustillant au chocolat*

*Tarte au citron meringuée*

*Paris-brest*

*Mille-feuille*

*Opéra*

*Rubis fruits rouges*





## *Vos options en supplément*

*Pièce montée, livraison, ... Nous consulter*

*Tous nos gâteaux sont fabrication maison*

