

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## CARTE de BUFFETS

### Prestations de services

#### Services compris :

Le pain et les condiments

La mise en place du buffet

La livraison dans un rayon de 40 km

#### Services possibles :

Apéritifs, desserts, boissons

Modification des propositions moyennant une rectification de prix si nécessaire

Décoration du buffet

Dressage de la table

Le service en salle

Location de la vaisselle

Surcoût à prévoir pour une livraison au-delà de 40 km

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **BUFFET à 11,30 €**

### **Farandole de salades**

5 au choix parmi les propositions

### **Charcuteries**

Terrine forestière, Jambon cuit fumé du Haut-Doubs,  
Rosette

### **Viandes froides**

Filet de porc, demi-cuisse de poulet

**Trou** : + 2 €

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

## **BUFFET à 14,10 €**

### **Farandole de salades**

5 au choix parmi les propositions

### **Charcuteries**

Terrine de lapin aux noisettes, Bacon, Jambon cuit fumé du  
Haut Doubs, Saucisse fumée

### **Viandes froides**

Filet de porc, Rosbeef, Carré de filet de volaille

**Trou** : + 2 €

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **BUFFET à 16.30 €**

### **Farandole de salades**

6 au choix parmi les propositions

### **Charcuteries**

Terrine de pintadeau aux Cèpes, Jambon cru, Jésus de Morteau,  
Jambon cuit fumé du Haut Doubs

**Terrine de la mer aux Saint Jacques**

### **Viandes froides**

Rosbeef, Filet de poulet, Gigot d'Agneau

**Trou** : + 2 €

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **BUFFET à 18.50 €**

### **Farandole de salades**

6 au choix parmi les propositions

### **Charcuteries**

Terrine forestière au Savagnin, Jambon cuit fumé du Haut Doubs, Bresi, Jambon cru

### **Poissons froids**

Pavé de saumon, Terrine aux écrevisses

### **Viandes froides**

Rosbeef, Filet de porc, Rond de gîte de veau

**Trou** : + 2 €

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

# au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

## **BUFFET à 22.80 €**

### **Farandole de salades**

6 au choix parmi les propositions

### **Charcuteries**

Terrine de canard aux Griottines, Jambon cru, Jésus de Morteau, Bresi

### **Poissons froids**

Terrine de Saint Jacques, Médaillon de sandre

**Trou** (compris)

### **Plat chaud (avec garniture)**

Mignon de porc forestier aux morilles, ou Tournedos de pintade au Vin Jaune ou Dos de cabillaud et sa fondue de poireaux

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

## BUFFET PLANCHA à 12.50 €

**Farandole de salades** (220 g par personne)

5 au choix parmi les propositions

**Plancha 1 avec viandes et poissons** (220 g par personne)

- Brochettes de mignon de porc lardé, de volaille et de bœuf
- Brochette de crevettes et pavé de truite

**Plancha 2 avec viandes et poissons** (220 g par personne)

(supplément de 0.60 € par personne)

- Brochettes de bœuf, d'agneau et de sot l'y laisse de volaille
- Brochette de crevettes et pavé de saumon

**Plancha 3 avec viandes et poissons** (220 g par personne)

(supplément de 4.20 € par personne)

- Brochettes de magret de canard, de filet de caille et de bœuf
- Saint Jacques fraîches et pavé de saumon

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

## MENU PLANCHA à 13.20 €

**Farandole de salades** (120 g par personne)

5 au choix parmi les propositions

**Garnitures chaudes**

Pommes de terre grenailles rôties, et poêlée de légumes de saison

**Plancha 1 avec viandes et poissons** (220 g par personne)

- Brochettes de mignon de porc lardé, de volaille et de bœuf
- Brochette de crevettes et pavé de truite

**Plancha 2 avec viandes et poissons** (220 g par personne)

(supplément de 0.60 € par personne)

- Brochettes de bœuf, d'agneau et de sot l'y laisse de volaille
- Brochette de crevettes et pavé de saumon

**Plancha 3 avec viandes et poissons** (220 g par personne)

(supplément de 4.20 € par personne)

- Brochettes de magret de canard, de filet de caille et de bœuf
- Saint Jacques fraîches et pavé de saumon

**Assortiment de fromages et sa verdure**

**Pain**

## Farandole des salades

### *Au Choix... :*

Pommes de terre : Jurassienne (saucisse fumée) ;

A l'ancienne (lardons, comté, moutarde à l'ancienne) ;

Aux pointes vertes (asperges, petits pois, brocolis) ;

Pâtes : Tortis au pesto (tomates cerises, olives, feta, pesto) ; Marco Polo (surimi, crevettes, poivrons) ;

Riz : Hawaïenne (poivrons, maïs, ananas, surimi) ;

Cajun (haricots rouge, lardons, maïs, poivrons) ;

Quinoa rose (chou rouge, betterave rouge) ; Taboulé ;

Lentilles aux lardons ; Chou rouge aux lardons ; Duo carottes-céleri ; Sucrée-salée (carottes, courgettes, maïs, pommes et raisins) ; Asiatique (carottes râpées, germes de soja, surimi, nuoc-mam) ; Carottes orientales (carottes râpées, fenouil, poivrons, cumin) ; Chou blanc marin (chou blanc, fenouil, crevettes) ; Chou blanc-pomme-céleri et noix de cajou ; Océane (haricots verts, poivrons, moules, crevettes)