

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

Services possibles :

- Apéritifs, desserts, boissons
- Modification des propositions moyennant une rectification de prix si nécessaire
- Décoration de la table du buffet
- Dressage de la table
- Le service en salle
- Location de la vaisselle
- Livraison - coût en fonction de la distance et de la disponibilité
- Livraison en liaison chaude

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

BUFFET à 12,00 €

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 15,00 €

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 17.20 €

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 19.50 €

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 23.80 €

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 13.50 €

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 1.00 € 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 5.00 € 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 14.00 €

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 1.00 € 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 5.00 € 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

Pommes de terre : A l'ancienne (lardons, Comté, moutarde à l'ancienne) ou Fraîcheur (fèves, courgette, tomates) ou Mixte (concombre, radis, tomates, surimi) ;

Pâtes : Minestrone (courgette, tomates, céleri branche, ketchup) ou Flamenco (poivrons, tomates, crevettes, chorizo, maïs) ;

Riz : Rouge (poivrons, crevettes, tomates, basilic) ou Coloré (macédoine, maïs, tomates, thon, citron) ;

Haricots blanc d'été (courgette, poivrons, tomates cerises) ;

Lentilles aux lardons ; Lentilles et pois chiches au thon et brunoise de légumes ;

Boulgour grec (concombre, poivrons, courgette, feta, tomates, herbes de Provinces) ;

Taboulé ;

Carottes : Toutes Râpées (courgette, céleri, amandes effilées) ou Méli-Mélo (fenouil, petit pois, maïs) ;

Chou blanc Bombay (carottes, fèves, curry) ou Comtois (pommes, Comté) ; Chou rouge aux lardons ;

Céleri : Cocktail (mayonnaise, concentré de tomates, ketchup, cognac) ou A l'ancienne (moutarde, citron, crème épaisse)

Tarifs au 01/11/2022