

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**

## Farandole des salades

### *Au Choix...* :

Pommes de terre jurassienne ; Piémontaise ;  
Sétoise (pomme de terre, macédoine, crevettes,  
poivrons) ; Taboulé ; Lentilles du Puy aux lardons ;  
Flamenco (Pâtes, chorizo, crevettes, poivrons, maïs) ;  
Minestrone (Pâtes, courgettes, céleri branche, tomates) ;  
Riz provençal (riz, crevettes, moules, poivrons) ;  
Maya (blé, haricots rouges, poivrons, maïs) ;  
Haricots verts aux gésiers confits ; Chou rouge aux  
lardons ; Duo carottes-céleri ; Chou blanc lardons  
comté ; Céleri rémoulade ; Bombay (carottes, choux  
blanc, fèves) ; Carottes aux asperges et champignons ;  
Betteraves rouges aux noix ; Méli-Mélo (carottes, céleri  
branche, petits pois, maïs) ; Waldorf (céleri, pomme,  
raisins, noix).

## DESSERTS

### **Desserts individuels – 3,50 €**

Sablé mousse de mascarpone et framboises - Lingot chocolat  
Goutte chocolatée aux fruits rouges - Dentelle Forêt noire

### **Desserts – 3 €**

Tiramisu glacé ou Vacherin - Brochette de fruits et son sorbet, sauce chocolat

### **Entremets – 3 €**

Croustiframboise : Croquant praliné, chocolat blanc et framboises  
Crousti-choc : Biscuit chocolat, feuillantine pralinée, ganache  
Fruits du soleil : Génoise, mousse citron, crème à l'orange  
Pêché mignon : Biscuit, mousseline de pêche, crème au caramel beurre salé  
Normand : Base sablée, pommes caramélisées, mousse au spéculos  
Mangue - passion : biscuit pistache, mousse passion, crémeux mangue  
Choco poire : Génoise, mousse chocolat, dés de poire et mousse de poire  
Duo rouge et blanc : Génoise, bavaroise à la vanille, mousse fruits rouges

### **Pyramide de macarons** (4 pièces par personne) – 3 €

### **Assiette gourmande – 4,80 €**

Une coque tout chocolat, une verrine Panna cotta, un macaron, un baba au  
rhum, une tartelette citron meringuée, un moelleux framboise

### **Pièce montée**

Modèle cône : 2 choux par pers. – 2,30 € ou 3 choux par pers. – 3,45 €  
Modèle personnalisable : 2 choux par pers. – 2,70 € ou 3 choux par pers. – 4,05 €

### **Buffet de desserts** (à partir de 15 personnes) – 5,80 €

Mousse au chocolat, Iles flottantes, Macaron, Tiramisu, Tarte aux fruits,  
Fondant au chocolat

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute idée, suggestion ou modification.*