

TRAITEUR
SAVEURS NATURE ET TRADITIONS
PLEIN SUD



Les Buffets

BUFFET Apéritif à 5€ TTC/personne

Pizza et Quiche

*_*_*_*_*

Assortiment de feuilletés

*_*_*_*_*

Chorizo et Saucisson

*_*_*_*_*

Chips

*_*_*_*_*

Olives

*_*_*_*_*

Cacahuètes et Mélange de fruits séchés

BUFFET Apéritif à 8€ TTC/personne

Canapés variés:

Chèvre et noix

Concassée de chorizo et poivrons

* * * * *

Verrines:

Mousseline de foie gras sur coulis de figues

Ricotta et tomates marinées

* * * * *

Amuse-gueules chauds:

Pruneaux au lard

Mini tarte aux poireaux

* * * * *

Bandérillas:

Chorizo olive

Saucisson cornichon

* * * * *

Assortiment de feuilletés et de salés:

Feuilletés au fromage, Feuilletés basque, Pizzas, Cacahuètes, Mélanges fruits exotiques séchés, Chips.

BUFFET du Lendemain 10€ TTC/personne

Assortiment de crudités

*_*_*_*_*

Salade camarguaise

(riz, thon, poivrons, tomates et maïs)

*_*_*_*_*

Assortiment de viandes froides

Rôtis de bœuf et porc

*_*_*_*_*

Chips

*_*_*_*_*

Fromage

*_*_*_*_*

Tarte normande

Ou

Corbeille de fruits

Buffet Froid 14€ TTC/PERSONNE

Pizza et quiches

Assortiment de Charcuterie du Pays

Jambon, saucisson, pâté, chorizo

Salade Piémontaise

Macédoine

Taboulé

Salade de pâtes

*_*_*_*_*

Assortiment de viandes froides

Rôtis de bœuf , de porc et poulets rôtis .

~~~~

## **Flan de légumes sur coulis de tomate**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

## **Terrine de légumes**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

## **Moelleux au chocolat**

Ou

## **Corbeille de fruits**

Ou

## **Tarte normande**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

## **Pain**

## **BUFFET à 19€ TTC/personne**

### **Mises- en-bouche**

- Toast de saumon fumé
- Toast de pâté « Maison »
- Mini burger tomate et crevette
- Tomate marinée et tuile de Parmesan

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Légumes croque-sel & sauces**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Pizza et quiche**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Assortiment de Charcuterie du Pays**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Assortiment de viandes froides**

Rôtis de Bœuf et porc

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Chips**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Plateau de Fromage**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Pyramide de macarons**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Pain**

# Buffet façon Pique-Nique Chic

20€ TTC/pers.

**Rouleau de printemps**

Ou

**Wrap de légumes**

**Club sandwiches:**

Saumon crème de ciboulette

Magret séché tomates confites et noix

**Salade en bocal**

Mesclun de jeunes pousses, tomate cerise, lardons, billes de mozzarella,

Fèves, carottes et choux

Vinaigrette au balsamique

**Chips Artisanales**

**Buffet de Fromages**

Vache, Conté ou Brebis, Chèvre, Camembert affiné, Roquefort

Confiture

**Buffet de dessert**

Tiramisu aux framboises ou salade de fruits frais servi en petit bocal

Clafoutis aux pêches

Moelleux au chocolat

Cannelé

## **Buffet froid 23€ TTC/personne**

### **Salade Gersoise**

Panaché de salades, gésiers, lardons, tomates

### **Assortiment de Charcuterie du Pays**

Jambon, saucisson, pâté, boudin, rillettes

### **Salade Sicilienne**

Tomate, Mozzarella, olives

### **Mélange Estival**

Mâche, melon, chiffonnade de jambon et pignons

### **Salade de pommes de terre au cumin**

### **Plateau du pêcheur**

Crevettes bouquet, bulots, saumon fumé

### **Tagliatelles au surimi**

### **Salade d'agrumes au vinaigre balsamique**

### **Saumon froid « Bellevue » et ses sauces**

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

### **Assortiment de viandes froides**

Rôtis de bœuf, de porc et poulets rôtis

~~~~~

Flan de légumes sur coulis de tomate

*_*_*_*_*

Plateau de fromage

*_*_*_*_*

Farandole de Choux ou Pièce Montée

BUFFET à 25€ TTC/personne

Salade Piémontaise

Salade Sicilienne

Tomates, mozzarella, basilic, olives

Salade Méditerranéenne

Pâtes et agrumes

*_*_*_*_*

Légumes croque-sel & sauces

*_*_*_*_*

Assortiment de Charcuterie

*_*_*_*_*

Agneau de sept heures

ou

Porcelet rôti

*_*_*_*_*

Pommes de terre persillade

*_*_*_*_*

Plateau de Fromage

*_*_*_*_*

Moelleux au chocolat

Cannelés

Corbeille de fruits

*_*_*_*_*

pain

PLATS A EMPORTER

| | |
|--|-----------------|
| * Paëlla au Poulet et Fruits de Mer | 7.50€/personne |
| * Poulet basquaise & Riz Pilaf | 7.50€/personne |
| * Colombo de Porc & Riz Pilaf | 7.50€/personne |
| * Joue de bœuf au caramel de Jurançon & Pommes de terre vapeur | 7.50€/personne |
| * Gardianne de taureau & pommes vapeur | 7.50€/personne |
| * Axoa de veau & Pommes de terre vapeur | 8.00€/personne |
| * Blanquette de veau & Riz Pilaf | 8.00€/personne |
| * Fricassée de volaille aux cêpes & pommes de terre persillade | 8.00€/personne |
| * Mounjetade avec saucisse & cuisse de canard confite | 10.00€/personne |
| * Filet de canette sauce à l'orange & gratin dauphinois et brochette de légumes | 9.50€/personne |
| * Porcelet rôti & pomme de terre persillade | 9.00€/personne |
| * Agneau confit au jus de miel & légumes du soleil | 9.50€/personne |
| * Tajine d'agneau & semoule | 8.00€/personne |
| * Tartiflette et assortiment de Charcuterie | 10.00€/personne |