



BUFFET FROID Prix SERVICE 2023

Le nombre de repas réservé sera facturé

En guise de réservation des arrhes de 30 % de la somme totale vous seront demandés,
 Ainsi qu'une adresse complète et numéro de téléphone

Ces plats peuvent changer selon la saison et l'arrivage. Et certains prix selon les produits.

Réalisé pour un minimum de 20 personnes et à commander 10 jours à l'avance

Si moins de 20 personnes : donc de 15 à 19 personne + 3.00 €/ personne de 10 à 14 personnes + 4.50 €/personne

- Livraison gratuite à partir de 30 personnes dans un rayon de 5 kms (Sauf pendant les fêtes les plats sont à emporter par vous même)

-----SI MOINS DE 10 personnes demander nos plats à la carte. Merci -----

Zakouski 2,50 € pièce

Buffet N° 1 à 20,00 €

-  Le traditionnel saumon en belle vue, décoré et garni
-  Pêches et poires au thon
-  Tomates aux Crevettes Grises et Roses
-  Assortiment de crustacés : composée de scampi, crevettes Pandalus, cuites du jour (suivant le marché du jour)
-  Jambon de Wellin
-  Terrine de Gibier du chef
-  Rôti de Porc Caramélisé
-  Roastbeef au poivre concassé
-  Pignons de poulet caramélisés à l'aigre doux
-  Salade de pommes vapeur aux haricots verts et lardons grillés
-  Salade mixte aux petits croûtons et pignons de pins
-  Salade de pâtes aux poivrons rouges et verts
-  Riz composé à l'Indienne
-  Assortiment de crudités (carottes râpées, céleri rave, choux rouge et blanc)
-  Confiture d'oignons à la grenadine
-  Sauces diverses (cocktail, mayonnaise, vinaigrette)

Buffet N° 2 à 26,00 € (pour les poissons et crustacés ils peuvent variés suivant l'arrivage)

-  Le traditionnel saumon en belle vue, décoré et garni
-  Pêches au thon
-  Tomates aux Crevettes Grises
-  Salade de moules à la crème d'herbes fraîches
-  Duo de saumon et d'elbot fumé
-  Assortiment de crustacés : suivant arrivage. **Pour 3 crustacés** (scampi, crevettes Pandalus, cuites du jour)
- Pour tous + 15.00 €** (langoustines, gambas, grosses crevettes, cuites du jour, scampi, écrevisses, Pandalus,
-  Jambon de Wellin
-  Terrine de Gibier du chef
-  Rôti de la Lande (rôti aromatisé aux herbes de Provence)
-  Carré de porc à l'aigre-doux aux ananas et au gingembre
-  Saignant de roast-beef au poivre noir concassé
-  Salade de pommes vapeur aux haricots verts et lardons grillés
-  Salade mixte aux petits croûtons et pignons de pins
-  Salade de pâtes aux poivrons rouges et verts
-  Riz composé à l'Indienne
-  Assortiment de crudités (carottes râpées, céleri rave, choux rouge et blanc, tomates...)
-  Confiture d'oignons à la grenadine
-  Sauces diverses (cocktail, mayonnaise, fines herbes, vinaigrette)

Buffet N° 3 36,00 €

Buffet N° 1 avec plats supplémentaires de

-  Terrine marbrée de filets de soles et coquille Saint Jacques
-  Carpaccio de Saumon frais à l'aneth
-  *Les huîtres creuses et vinaigre aux échalotes (en supplément suivant prix suivant marché du jour)*
-  Fumaison de marcassin
-  Fine mousse de Jambon braisé
-  Poitrine d'oie fumée Magyar
-  Aiguillettes de magret de canard au sel de Guérande
-  Suprême de poulet et caille rôtis au paprika et épices

Buffet N° 4 50,00 €

Buffet N° 2 avec en plus

-  Le méli mélo de homard décortiqué et sa brunoise de légumes
-  Le foie d'oie gras frais cuisson au torchon et sa gelée

Assortiment de Fromages Frais affinés

9.00 €

Les Desserts prix par personne

Mousse au Chocolat Maison	4.00 €
Flan au Caramel	4.00 €
Macédoine de Fruits Frais	6,50 €
Gâteau au Chocolat noir, et sa ganache (au moins 10 personnes)	7.00 €
Bavarois aux Parfums du jour (minimum 10 personnes)	6.00 €

Supplément de 2,00 € par personne pour Petits pains et beurre

Les Prix et plats peuvent variés, suivant le marché du jour

Le nombre de personnes réservées sera ferme et définitif 3 jours avant la date de la réception

La réservation elle sera faite au moins 2 semaines à l'avance pour les buffets de plus de 20 personnes

Les plats vides doivent être rendus propres si cela n'était pas le cas nous vous demanderions 1.00 € de supplément par personne

Les plats, plateaux devront être remis à la Truite d'Argent dans les 3 jours suivant votre réception.

Merci de votre compréhension

2023

- 1) Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au personnel
(14 allergènes juridiques : les céréales contenant du gluten (p ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre) / les crustacés /les œufs /les poissons /l'arachide /le soja/ le lait (lactose) / les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches) le céleri / la moutarde /le sésame / les mollusques /le lupin /les sulfites.
- 2) Tous les constituants de vos plats sont susceptibles de varier