



TRAITEUR LA TRUITE D'ARGENT WELLIN  
Téléphone : 084/ 38 82 53 Mail truitewellin@gmail.com  
Jean et Christine DETROZ - MATAGNE

Rue Paul Dubois,3  
6920 WELLIN

TRAITEUR

### **BUFFET FROID Prix SERVICE 2024**

**Le pain et le beurre ne sont pas inclus,**

**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 personnes + 2.50 €/ personne de 10 à 14 personnes + 3.50 €/personnes**



















- 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)

**Zakouski 2,50 € pièce**

#### **Buffet N° 1 à 24,00 €**

-  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 30,00 € (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)

Email : truitewellin@gmail.com

Service Traiteur sur demande : Banquets, Communion, Mariage



### Buffet N° 3 40,00 €

#### 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 55,00 €

#### 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	5,50 €
Gâteau au Chocolat noir, et sa ganache ( <b>au moins</b> 10 personnes)	7.00 €
Dessert Glacé, parfum à choisir (minimum 15 personnes)	7.50 €
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*

2024

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