# BUFFET FROID Prix SERVICE 2023

TRAITEUR

# 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 20,00 €

bd14980_ Le traditionnel saumon en belle vue, décoré et garni

bd14980_ 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)

bd14980_ Jambon de Wellin

bd14980_ Terrine de Gibier du chef

* Rôti de Porc Caramélisé
* Roastbeef au poivre concassé
* Pilons de poulet caramélisés à l’aigre doux

bd14980_ Salade de pommes vapeur aux haricots verts et lardons grillés

bd14980_ Salade mixte aux petits croûtons et pignons de pins

bd14980_ Salade de pâtes aux poivrons rouges et verts

bd14980_ Riz composé à l’Indienne

bd14980_ Assortiment de crudités (carottes râpées, céleri rave, choux rouge et blanc)

bd14980_ Confiture d’oignons à la grenadine

bd14980_ Sauces diverses (cocktail, mayonnaise, vinaigrette)

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

bd14980_ Le traditionnel saumon en belle vue, décoré et garni

bd14980_ Pêches au thon

bd14980_ Tomates aux Crevettes Grises

bd14980_ Salade de moules à la crème d’herbes fraîches

bd14980_ Duo de saumon et d’elbot fumé

bd14980_ Assortiment de crustacés : suivant arrivage. Pour 3 crustacés (scampi, crevettes Pandalus, cuites du jour)

Pour tous **+ 12.00 €** (langoustines, gambas, grosses crevettes, cuites du jour, scampi, écrevisses, Pandalus,

bd14980_ Jambon de Wellin

bd14980_ Terrine de Gibier du chef

bd14980_ Rôti de la Lande (rôti aromatisé aux herbes de Provence)

bd14980_ Carré de porc à l’aigre-doux aux ananas et au gingembre

bd14980_ Saignant de roast-beef au poivre noir concassé

bd14980_ Salade de pommes vapeur aux haricots verts et lardons grillés

bd14980_ Salade mixte aux petits croûtons et pignons de pins

* Salade de pâtes aux poivrons rouges et verts

bd14980_ Riz composé à l’Indienne

bd14980_ Assortiment de crudités (carottes râpées, céleri rave, choux rouge et blanc, tomates…)

bd14980_ Confiture d’oignons à la grenadine

bd14980_ Sauces diverses (cocktail, mayonnaise, fines herbes, vinaigrette)

# Buffet N° 3 36,00 €

## Buffet N° 1 avec plats supplémentaires de

bd14980_ Terrine marbrée de filets de soles et coquille Saint Jacques

bd14980_ Carpaccio de Saumon frais à l’aneth

bd14980_ *Les huîtres creuses et vinaigre aux échalotes (en supplément suivant prix suivant marché du jour)*

bd14980_ Fumaison de marcassin

bd14980_ Fine mousse de Jambon braisé

bd14980_ Poitrine d’oie fumée Magyar

bd14980_ Aiguillettes de magret de canard au sel de Guérande

bd14980_ Suprême de poulet et caille rôtis au paprika et épices

# Buffet N° 4 50,00 €

## Buffet N° 2 avec en plus

bd14980_ Le méli mélo de homard décortiqué et sa brunoise de légumes

bd14980_ 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 **(au moins** 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***

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