#           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 €

 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
* Pilons 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 **+ 12.00 €** (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 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