



RESTAURANT LA TRUITE D'ARGENT WELLIN
Téléphone : 084/ 38 82 53 Fax : 084/34 53 64
Jean et Christine DETROZ - MATAGNE

TRAITEUR

BUFFET FROID Prix SERVICE TRAITEUR 2017-18

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 demandées,

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 15 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 à partir de 30 personnes dans un rayon de 10 kms (sauf pendant les fêtes les plats sont à emporter par vous même)

Zakouski Pour l'apéritif 9.00 €/pers. pour 6 pièces et 6.00 €/par pers. pour 4 pièces

Si 4 Zakouski le choix des sera le même pour tous dans la commande (sinon supplément)

Buffet N° 1 à 16,50 €

-  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,
-  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, concombres, céleri rave, choux rouge et blanc,
-  Confiture d'oignons à la grenadine
-  Sauces diverses (cocktail, mayonnaise, fines herbes, vinaigrette)

Buffet N° 2 à 21,50 € pour

-  Le traditionnel saumon en belle vue, décoré et garni
-  Pêches et poires au thon
-  Tomates aux Crevettes Grises
-  Salade de moules à la crème d'herbes fraîches
-  Duo de saumon et d'elbot fumé
-  La montagne spéciale crustacés : **suivant arrivage**
Pour 3 crustacés Pour tous + 8.00 € (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, concombres, céleri rave, choux rouge et blanc, tomates...)
-  Confiture d'oignons à la grenadine

Email : truitewellin@gmail.com

Brasserie – Véranda – Jardin Service Traiteur sur demande : Banquets, Communion, Mariage

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

Buffet N° 3 29.50 €

Buffet N° 1 avec plats supplémentaires

-  Terrine marbrée de filets de soles et coquille Saint Jacques
-  Carpaccio de Saumon frais à l'aneth
-  Les huîtres creuses et vinaigre aux échalotes
-  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 39.50 €

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

7.00 personne

Les Desserts prix par personne

Mousse au Chocolat Maison	4.00 €
Flan au Caramel	3.00 €
Macédoine de Fruits Frais	4,00 €
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 1.50 € par personne pour Petits pains et beurre

Les Prix et plats peuvent varier, 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 demanderons 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