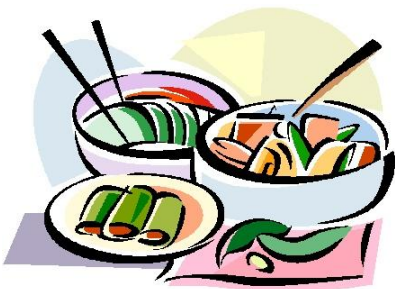




**PLAQUETTE BUFFETS 2018**



**A votre service depuis 45 ans, nous conservons la ligne de conduite de cet établissement : des produits de qualité faits maison.**

**Tel est notre plaisir : vous régaler, vous et vos invités !**



**- SALADERIE EN BUFFET -**  
250 gr par convive

**Buffet E1 :**

- Salade de melon :  
Melon, menthe et Pineau des Charentes
- Salade de tomates :  
Tomates, mozzarella, oignons frais, basilic
- Salade toulousaine :  
Coco lingot, jambon cru, oignons, persil
- Salade de pommes de terre :  
Pommes de terre, cervelas, oignons blanc, vinaigrette

**4,50 € TTC par personne**

**Buffet E2 :**

- Salade de tomates :  
Tomates, mozzarella, oignons frais, basilic
- Salade marine :  
Riz basmati, maquereaux, tomates, poivrons, échalote, persil
- Salade niçoise :  
Haricots verts, thon, tomates, pommes de terre, olives noires
- Salade jurassienne :  
Chou blanc, comté, lardons, noix

**5,10 € TTC par personne**

**Buffet E3 :**

- Salade indienne :  
Penne rigate, curry, poulet, courgettes, tomates confites, basilic, mozzarella
- Salade orientale :  
Blé, chorizo, haricots rouges, abricots, maïs, citron confit, oignons rouges, avocats, tomates et ciboulette
- Ratatouille :  
Tomates, courgettes, aubergines, oignons et pointe de piments
- Salade de la mer :  
Saint-Jacques, écrevisses, agrumes, estragon, mayonnaise
- Salade d'avocat :  
Avocats, artichauts, petits légumes

**6,70 € TTC par personne**



**- BUFFET DE CHARCUTERIE ET VIANDE -**

125 gr par convive

**Buffet C1 :**

Saucisson et saucisse sèche  
Jambons blanc et cru  
Poulet fermier grillé à la moutarde  
Rôti de porc

**4,20 € TTC par personne**

**Buffet C2 :**

Mortadelle, cervelas lyonnais pistaché  
Jambon cru et coppa  
Rosbif rosé  
Roti de veau aux herbes

**5,40 € TTC par personne**

**Buffet C3 :**

Saucisson et saucisse sèche,  
Jambon cru et coppa  
Rillettes d'oie, poitrine roulée aux herbes  
Filet de bœuf nature  
Filet de veau rôti  
Poulet fermier rôti à la moutarde

**6,60 € TTC par personne**

**- BUFFET DE POISSON CRUSTACES -**

125 gr par convive

**Buffet P1 :**

Mini dôme de poisson et de légumes  
Médaillon d'écrevisses à l'orange et médaillon de St-Jacques et crevette

**5,30 € TTC par personne**

**Buffet P2 :**

Poisson froid  
Bodeglass de crevette à l'ail  
Mini dôme de poisson et de légumes  
Médaillon d'écrevisses à l'orange et médaillon de St Jacques crevette

**6,40 € TTC par personne**

**Buffet P3 :**

Poisson froid et Bodeglass de crevette à l'ail  
Mini dôme de poisson et de légumes  
Saumon et truite fumé  
Médaillon d'écrevisses à l'orange et médaillon de St Jacques crevette

**6,10 € TTC par personne**



**- BUFFET DE FROMAGES SECS -**  
80 gr par convive

**Buffet F1 :**

Morbier, comté,  
Saint-Félicien,  
Bleu, chèvre etc.....

**4,80 € TTC par personne**

**Attention, le pain n'est pas compris.**

Dans les tarifs indiqués, sont compris la mayonnaise, les cornichons, la moutarde suivant la formule du buffet salé choisie.

**- BUFFET DE DESSERTS -**

**Buffet D1 :**

Salade de fruits frais  
Tarte Bressane

**4,00 € TTC par personne**

**Buffet D2 :**

2 Gâteaux à définir

**5,20 € TTC par personne**

**Buffet D3 :**

4 mignardises par convives

**4,40 € TTC par personne**

**Un minimum de 30 personnes est requis pour ce type de prestation**

Les tarifs indiqués n'incluent pas la livraison, ils sont fixés « départ boutique ». Une livraison est possible, son coût est calculé en fonction du lieu de livraison.

Toute réservation s'effectue avec le règlement d'un acompte de l'ordre de 30%.