

## **BUFFET FROID**

### **BUFFET FROID CAMPAGNARD N°6**

( Exemple pour 20 ) Prix par personne  
15,04 €

Médaille de saumon (coupé en 20 tr)(sauce verte)

Salade belle provençale

Salade piémontaise

Poulet rôti

Rôti de porc

(Avec mayonnaise, cornichons, moutarde, beurre. )

Roue de Brie

Tartes aux pommes (indiv)

### **BUFFET FROID N°7**

( Exemple pour 20 ) Prix par personne  
19,28 €

Marquise de jambon cru avec charcuterie

Salade Mexicaine

Salade Coleslaw

Rôti de bœuf

Colimaçon de dinde farcie aux épinards

(Avec mayonnaise, cornichons, moutarde. )

Roue de Brie

Tarte aux fruits mélangés entière

### **BUFFET FROID Prestige N°8**

( Exemple pour 20 ) Prix par personne  
21,80 €

Carpaccio de saumon à l'aneth

Salade de méchouis au thon

Salade bariolée au fromage blanc

Poitrine de veau en escargots

Gigot d'agneau

(Avec mayonnaise, cornichons, moutarde. )

Roue de Brie, Tomme blanche, Chèvre

Framboisier

## BUFFET FROID Prestige N°9

( Exemple pour 30 ) Prix par personne

28,24 €

Magret de canard farci au foie gras ( 2 tranches )

Marquise de saumon fumé ( 1 tranches )

Salade du midi

Salade de cocktail de crudité à la crevette

Salade à L'athénienne

Rôti de bœuf

Rôti de porc

Pilon de poulet boucané grillé

(avec mayonnaise ,cornichons ,moutarde )

Plateau de fromages affinés

Le Truffé au chocolat

Les rêves de Framboise

Pain de campagne coupé

Café( cafetière, sucre, chocolats )

**BUFFET FROID N°29 POUR BANQUETS ET MARIAGES**  
**31,49 € par personne T.T.C. (Base pour 100)**

APERITIF 4,41 € par personne T.T.C.

( 5 pièces par personne + cacahuètes )

2 Pains surprise de 40 sandwichs cochonnailles

2 Pains surprise de 40 sandwichs fromages mélangés

140 Canapés assortis ( *sur présentation* )

( *Légumes, œufs de lumps rouge et noir, fromages, jambon, etc. ,* )

100 Mini croissants à la pointe d'asperge

100 Crottins de chèvre au jambon cru

Cacahuètes , pistaches , olives etc.

**BUFFET FROID : 18,43 € par personne**

Marquise de jambon cru avec charcuterie

( *Jambon cru, saucisson sec, à l'ail, galantine, salami, andouille. ,* )

Salade belle de provence

( *Tomates, courgettes, oignon, olives, vinaigrette à l'huile d'olive.* )

Salade Cauchoise ( *pomme de terre, jambon, céleri, crème, jus de citron* )

Salade piémontaise ( *Pomme de terre, tomate, œuf, échalotte, mayonnaise* )

Salade de riz au thon ( *riz, thon, tomate, vinaigrette* )

Médaille de saumon sauce verte, ( *coupé en 100 tranches* )

Rôti de porc

Colimaçon de dinde farcie aux épinards

Pilon de poulet grillé

*Sauce chien : Cives, échalotte, oignon, persil, ail, piment, vinaigre, citron*

( *Sur présentation avec mayonnaise, cornichons, moutarde. ,* )

Roue de Brie de Meaux

Génoise à la framboise, Génoise au chocolat

Pain de campagne coupé

FORFAIT MATERIEL N° 1 ( *Avec nappes et serviettes en papier* )

4,64 par personne

SERVICE: ( *Mise en place assuré par 3 Maîtres d'Hôtel* )

( *de 18h à 24h* ) ( *Heure supplémentaire 20 Euro jour, 25 Euro nuit* )

4,00 par personne