

# Les buffets

Convivialité et plaisir



## Notre Classique

Allumettes et gougères au fromage pour vous faire patienter ( 4pièces /pers)

### Les entrées de charcuteries (2 plats à choisir)

Palette de jambon d'Ardenne fumé et de Vendée  
Jambon de Reims et ses condiments  
Notre éventail de saucissons italiens et viandes sèches

### Les salades maison (3 plats à choisir)

Salade de légumes parfumés au pistou légèrement craquants  
Salade de pâtes aux crevettes et légumes du jardin  
Salade paysanne, Salade de penne au pesto rouge  
Salade de pommes de terre au saucisson chaud et vinaigre xérès  
Salade de chicons au jambon blanc, noix et cubes de comté  
Taboulé au persil simple et à la menthe  
Mesclun d'herbes et pousses du jardin aux croutons et dés de fromage de chèvre  
Les grands classiques de nos buffets: Carottes, Céleri et chou rouge

### Les viandes froides (2 plats à choisir)

Poitrine de porc farcie aux petits légumes  
Le blanc de volaille farci aux herbes fraîches  
Le poulet rôti fermier, le rôti de bœuf froid  
Petites tranches de jambon d'York grillé à l'os

### Les Fromages (1 plat à choisir)

La roue de Brie de Meaux et sa salade verte aux noix  
Pains variés

### Les Desserts en buffet

Tartes aux fruits de saison et desserts de nos grands mères  
La corbeille de fruits frais

### Quelques Options

#### Quelques pâtisseries salés (1 plat à choisir)

Tourte Lorraine  
La tourte de cailles aux champignons des bois

#### Quelques entrées de poisson (1 plat à choisir)

Panaché de terrines maison  
Médaille de saumon à la parisienne

Tarifs:

Le prix du Buffet hors options et sans prestations est de 18.20 € TTC

Le prix du Buffet avec options et sans prestations est de 22.00 € TTC

Incluant:

Sélection de petits pains et pain de campagne

La livraison dans un rayon de 30 kms

Boissons et glaçons non compris. Pas de droit de bouchon.

Menu prestataire ( 25 € TTC) DJ ou Baby-sitter

