

Les Buffets Froids

Une signature Deport Traiteur Père et Fils



Quoi de mieux pour faire plaisir au plus grand nombre que de proposer à vos invités, des Buffets variés, du plus simple, au plus instruit, pour rendre heureux ceux que vous recevez.

Et ces Buffets nous les avons pensé et réfléchi de façon à ce qu'il soit copieux, mais pas trop, variés pour vous être agréable, et surtout d'une qualité la meilleure, car c'est notre préoccupation première.

Et avec ces propositions nous vous assurons que vous ne serez pas déçu et en manque devant ces buffets



«CHAMPENOIS»

Les Entrées de Charcuteries

Pâté grand-mère ou pâté de campagne
Assortiment de cochonnailles et jambon sec
Notre éventail de saucissons secs et à l'ail

Les Salades maison (3 sortes à choisir)

Carottes râpées
Céleri rémoulade
Macédoine de légumes
Salade de pomme de terre au persil plat et au lard
La piémontaise, ou la salade Niçoise

Les Viandes froides

Rôti de porc de Champagne aux herbes
Rôti de bœuf en fines tranches
Blanc de poulet au miel et curcuma

Desserts

Tartes aux fruits de saison maison
La corbeille de fruits Frais

Tarif :

Le prix du Buffet Hors options et sans prestations est de
18.50 € TTC



«L' ENCHANTEUR»

Les Salades maison

Salade Marco Polo
(Tagliatelle, tomate, surimi, crabe, crevette, ciboulette, sauce cocktail)
Salade Japonaise
(riz basmati, crabe, pamplemousse, avocat, pomme, poivron rouge, crevette, olive noire, crème moutarde, ketchup, Tabasco)
Les Classiques
Carotte râpée, céleri rémoulade, et Taboulé au persil simple et à la menthe

Les Entrées de Charcuteries

Pâté grand-mère, Assortiment de cochonnailles
jambon sec, éventail de saucissons secs et à l'ail
Fromage de tête en petits bols
Jambon de Reims

Les Pâtisseries chaudes

Le pâté croûte de pantin
Tourte Lorraine ou Pâté Champenois

Les Viandes froides

Cuisse poulet de poulet aux saveurs de gingembre
Rôti de bœuf, jambon d'York
Poitrine de porc farcie à la tomate confite
et aux pignons de pin

Les fromages variés accompagnés de salade verte

Desserts

Tartes aux fruits de saison maison
La corbeille de fruits Frais

Tarif :

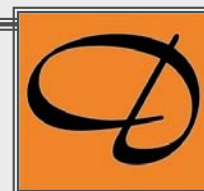
Le prix du Buffet Hors options et sans prestations est de
21.60 € TTC

Incluant :

Sélection de petits pains et pain de campagne
Livraison gratuite sur Châlons
Boissons et glaçons non compris. Pas de droit de bouchon.
TVA 10% incluse

Les Buffets Froids

Une signature Deport Traiteur Père et Fils



Quoi de mieux pour faire plaisir au plus grand nombre que de proposer à vos invités, des Buffets variés, du plus simple, au plus instruit, pour rendre heureux ceux que vous recevez.
Et ces Buffets nous les avons pensé et réfléchi de façon à ce qu'il soit copieux, mais pas trop, variés pour vous être agréable, et surtout d'une qualité la meilleure, car c'est notre préoccupation première.
Et avec ces propositions nous vous assurons que vous ne serez pas déçu et en manque devant ces buffets



«VOYAGEUR»

Les Entrées

- L'Eventail de jambons secs
- L'Œuf Norvégien, la mini terrine de légumes
- Le saumon fumé maison aux aromates et épices
Mini blinis, citron et petit pot de crème épaisse
- Le pavé de mérou façon «é»

Les Salades maison

- Salade Américaine
(ananas, pommes fruits, emmenthal, céleri, civette, mayonnaise)
- Salade Variante
(chou fleur, tomate, poivron rouge et vert, œuf dur et mayonnaise)
- Salade Finlandaise
(crevettes, concombre, pommes fruits, crème fraîche, aneth)
- Salade Campagnarde
(mâche, œuf mollet, lardons, croûtons, herbes et vinaigre framboise)
- Salade Pacifique
(crabe, pamplemousse, tomate, pomme, avocat, citron vert, huile d'olive)

Les Viandes froides

- Grignotes de poulet aux saveurs de gingembre
- Gigot d'agneau en tranches fines à la sarriette
- Cœur de rumsteck rôti

Les fromages variés accompagnés de salade verte

Dessert

- Tartes aux fruits de saison maison
- Le clafoutis comme ma grand-mère faisait
- Les crèmes au caramel
- Le Tiramisu aux Spéculos
- La corbeille de fruits de saison

Tarif:

Le prix du Buffet Hors options et sans prestations est de
28.80 € TTC



«TRESOR»

Les Salades maison

- Salade Cendrillon
(fonds d'artichaut, pomme de terre, asperge blanche, céleri, pomme fruit)
- Salade Méli-mélo
(carottes, céleri, pommes fruits, tomates, maïs, poivre vert, crevette, jus de citron, cerfeuil)
- Salade Landaise
(avocat, haricot vert, céleri, carotte cuite, magret fumé, gésiers confits)
- Salade Exotique
(riz, palmier, ananas, maïs, tomate, poivron rouge et vert)

Les Plats du Traiteur

- Pavé de cabillaud au piment d'Espelette,
sur une brunoise de courgettes à l'huile d'olive
- Brochette de coquilles st Jacques
à la tomate confite d'Italie
- Petites rouelles de gravlax de saumon
- Pot au feu de bœuf au foie gras
et ses légumes de cuisson
- Aiguillette d'agneau rosé au poivre de Sichouan
- Médailillon de filet de bœuf juste rôti

Les fromages variés accompagnés de salade verte

Dessert

- La Tarte au chocolat
- Mini crèmes brûlées
- Le tiramisu aux spéculos
- L'entremets pâtissier
- Le clafoutis aux cerises comme ma grand-mère faisait
- La corbeille de fruits Frais

Tarif:

Le prix du Buffet Hors options et sans prestations est de
36,00 € TTC

Incluant:

Sélection de petits pains et pain de campagne
Livraison gratuite sur Châlons et agglomération puis devis sur demande
Boissons et glaçons non compris. Pas de droit de bouchon.
TVA 10% incluse