

# La Table

DU FLEURON DES MAUGES

*Et pause déjeuner !*

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR**

2 AVENUE DU COMMANDANT - DE - CHAMPAGNY 49300 CHOLET - **TÉL 02 85 29 52 98**

✉ [CONTACT@FLEURONDESMAUGES.COM](mailto:CONTACT@FLEURONDESMAUGES.COM)

🌐 [WWW.FLEURON-TRAITEUR.COM](http://WWW.FLEURON-TRAITEUR.COM)



LE FLEURON  
DES MAUGES

☎ 02 41 62 29 63

*Les Halles*

DU FLEURON DES MAUGES

☎ 02 41 62 07 12



LE FLEURON  
DES MAUGES

# Buffet

## Nos Savoir Faire

Le Fleuron des Mauges, partage avec vous sa passion culinaire depuis 1968.

Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner dans la préparation de vos événements, vous conseiller et vous aider dans le choix de nos produits.

Nos équipes sont formées de professionnels dans chaque domaine d'expertise:

**Le Traiteur** *sublimé par nos cuisiniers passionnés*

**La Charcuterie** *Couronnée de nombreux prix*

**La Boucherie** *des viandes certifiées servies par nos bouchers - experts*

**La Pâtisserie** *avec notre Boulangerie Pâtisserie*



# Quelques idées de cocktails avant votre buffet

A PARTIR DE 10 PERSONNES



## DECIDEUR DE COULEURS 5.50 €

- 1 gougère fromage
- 2 Fouaces à tartiner soi-même
- 1 verrine smoothie avocat lait de coco
- 1 toast moelleux de volaille
- 1 verrine au choix



## PALETTE D'ARTISTE 7.00 €

- 1 toast de rilette de poisson
- 1 toast de duxelle de champignons
- 1 toast de volaille marinée
- 1 verrine
- 1 wrap de courgette et saumon fumé
- 1 hamburger



## MONTS ET DÉTOILES 8.60 €

- 1 Sablé à la tomate
- 1 verrine
- 1 toast au foie gras
- 1 brochette de volaille marinée aux olives
- 1 brochette de saumon fumé et crème de framboise

Saumon mariné au gingembre et crème fouettée  
St Jacques et purée de petits pois  
Bavaoise d'avocat et caviar de tomates  
Patate douce et pétoncles  
Foie gras et mangues  
Mignon fumé et crème de poire  
Soupe de concombre à la menthe  
Émulsion de chorizo et piperade

Nos Planches de  
cochonailles  
pour 5 personnes  
A partir de 15,00 €

Assortiment de charcuteries  
fines pour l'apéritif

Quelques options complémentaires  
selon nos disponibilités :

- Plancha de viandes marinés
- Plancha de poissons marinés
- Découpe de jambon à l'os
- Présentation façon marché (avec stands)
- Buffet de crêpes
- Buffet de desserts miniatures

Venez nous parler de vos envies,  
nous vous établirons un devis personnalisé



# Les Buffets à manger debout!

1 Coupelle piémontaise  
Tapenades et fouaces croustillantes (2 ou 3)  
1 Entremet à la mousse de thon  
1 Toast de chèvre frais, miel et poire  
1 Sablé tomate et crème fromagère  
2 Pains aux graines garnis  
2 Chouquettes garnies  
Corbeille de fruits

**13.50 €**

1 Gougère  
1 Sablé à la tomate  
Rillettes de la mer (*saumon et thon*) et tapenades à tartiner  
Mini rillauds  
Planches de charcuterie fine  
Rillettes de porc et terrine du chef (pain)  
1 Pain puravita garni de fromage frais, roquette, tomates confites et Parme  
Plateau de fromage et pain  
3 Chouquettes garnies

**14.90 €**

## Les Planches

Planche de charcuteries fines  
*En tranches et à tartiner par vos soins*  
Planche de fromages affinés  
Planche de desserts assortis  
*Macaron, cannelé, chouquette garnie, mini brownies*

**18.00 € / 5 pers**

**(minimum: 5 personnes)**

**Prix par planche et par variété**

# Les Buffets des Manges

2 à 5 sortes de salades

**Au choix dans la liste (ci-dessous)**

Salade piémontaise  
Carottes râpées  
Concombre  
Taboulé

Salade de pâtes au saumon fumé  
Salade strasbourgeoise  
Salade nouvelle

\*\*\*\*\*

Jambon de Vendée, mini-rillauds, Terrine à l'ancienne

\*\*\*\*\*

Rôti de porc ou poulet mariné

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Cascade de fruits

\*\*\*\*\*

Pain

1 Boule tranchée pour 5 personnes

**12.00 € par pers**



Petit pain individuel et baguette supplément **0.65 € / pers.**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes  
3.00 € / personne en supplément

# Buffet Authentique



2 à 5 sortes de salades  
( au choix dans la liste )

1/2 Jambon blanc, 1/2 jambon de Vendée, saucisson sec,  
Andouille, mini-rillauds, Terrine à l'ancienne

\*\*\*\*\*

Rôti de porc, poulet mariné

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Cascade de fruits

\*\*\*\*\*

Crème caramel

(Ou tarte maison ou crème brûlée en supplément 0.70 €)

\*\*\*\*\*

Pain

1 Boule tranchée pour 5 personnes

**13,80 € par pers**  
**12,80 € à partir de 100 pers.**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.65 € / pers.**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes  
3.00 € / personne en supplément

# Buffet avec plat chaud

2 à 5 sortes de salades  
( au choix dans la liste )

Plat chaud au choix:

Rôti de volaille farci et pommes de terre marinées

Ou

Tajine de boeuf aux amandes ou poulet au citron et semoule

Ou

Filet de merlu sauce normande et riz safrané

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

Eclair chocolat ou café

Ou

Tarte fine aux pommes

Ou

3 chouquettes garnies

\*\*\*\*\*

Pain ( boules tranchées)

**18. 80 € par pers**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.65 € / pers.**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes  
3.00 € / personne en supplément

# Buffet avec plat chaud

2 à 5 sortes de salades  
( au choix dans la liste )

Saumon mariné à la graine de moutarde

\*\*\*\*\*

Foie gras et chutney de fruits

\*\*\*\*\*

Plat chaud au choix dans la liste:

Tajine de poulet au citron

Jambon à l'os au porto

Tajine de boeuf aux amandes

Rôti de volaille farci

Parmentier de canard au foie gras (supplément de 2.00 €)

Méli-mélo de la mer (supplément de 2.00 €)

Parmentier de pintade (supplément de 1.20 €)

\*\*\*\*\*

Plateaux de fromages

\*\*\*\*\*

Dessert au choix:

Eclair chocolat ou café

Tarte de saison

3 chouquettes garnies

Millefeuilles vanille

\*\*\*\*\*

Pain (boules tranchées)

**23.00 € par pers**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.65 € / pers.**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes  
3.00 € / personne en supplément

# Buffet Privilège

2 à 5 sortes de salades  
( au choix dans la liste )

Poisson au choix

(duo possible, en individuel ou plat commun)

Mousse de Saint-Jacques ou saumon fumé ou saumon mariné

Ou verrine océane + 0.50 €

(Saumon mariné, pétoncle et crème de framboise)

\*\*\*\*\*

Jambon de Bayonne, mini rillauds, terrine du chef

\*\*\*\*\*

Viande au choix

Deux sortes possibles

Rôti de boeuf ou jambon à l'os ou poulet mariné

Ou rôti de volaille farci

Emulsion de légumes de saison

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Cascade de fruits

\*\*\*\*\*

Pain

1 Boule tranchée pour 5 personnes

**16.50 € par pers**

**15.50 € à partir de 100 pers**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.65 € / pers.**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes  
3.00 € / personne en supplément

# Buffet Prestige

4 mises en bouche (froides et chaudes)

\*\*\*\*\*

2 à 5 sortes de salades au choix dans la liste

\*\*\*\*\*

Verrine de saumon mariné ou coupelle de tartare de saumon

\*\*\*\*\*

Guacamole andalou,  
Foie gras et son chutney de fruits

\*\*\*\*\*

Rôti et carpaccio de bœuf  
Volaille farcie ou veau mariné

\*\*\*\*\*

Plateaux de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Cascade de fruits

\*\*\*\*\*

Pain ( Petit pain individuel et baguette )

**27.00 € par pers**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes  
3.00 € / personne en supplément

# Choix de salade

Le nombre de salades à choisir dépend du nombre de convives,  
comptez 1 sorte par tranche de 10 personnes

**Taboulé** semoule, citron, tomates, poivrons, menthe

**Piémontaise** carottes, pomme de terre, tomates, cornichons oeufs et mayonnaise

**Salade basquaise** pâtes, jambon de parme, tomates, courgettes,  
huile d'olive et herbe fraîches

**Pâtes au gingembre** carottes et jambon sec, huile d'olive et vinaigre de framboise

**Salade de pâtes au saumon fumé**, tomate, herbes, citron, crème citron

**Salade nordique** pomme de terre, saumon fumé, brocolis, aneth et crème citron

**Printanière** carottes, céleri rave, céleri branche et jambon

**Verdurette** poulet, julienne de carotte et courgette, vinaigrette

**Croquante** carottes, choux blancs et concombres

**Antillaise** haricot vert, choux fleur, carottes râpées, safran, huile d'olive,  
petits oignon, gingembre

**Nouvelle** choux blanc, tomates, jambon, gruyère, mayonnaise et crème fouettée

**L'orientale** choux blanc, pomme fruit, raisin sec et curry

**Opéra** pomme fruit, poulet et céleri et sauce crème et citron

**Salade catalane** riz, poisson frais, tomate, olives, poivrons

Salades disponibles dans les buffets privilège, prestige et buffet  
avec plat chaud uniquement

**Salade de roquette** au filet mignon fumé et cubes de foie gras

**Salade de Quinoa** croquant de légumes et crevettes

**Salade d'épinards** épinards, pomme fruit et fromage

**Exotique** poivron, ananas, pomme fruit, soja frais, tomate, olive, maïs et vinaigrette

**Salades aux pétoncles**, mesclun et saumon fumé, vinaigrette

**Salade tropicale**, melon, pastèque, ananas, menthe, vinaigrette basilic

**Salade de Pâte au thon**

Taboulé parfumé, semoule parfumée, tomates confits, tartare de tomates,  
poivrons, oignons, chorizo, jus de citron, huile d'olive

Pour toutes commandes de Salades seules:  
Minimum 4.90 € par personnes 250gr de salade