



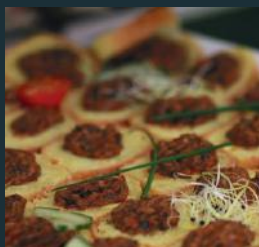
LE FLEURON  
DES MAUGES

# Buffet



# Quelques idées de cocktails avant votre buffet

## A PARTIR DE 10 PERSONNES



### DECIDEUR DE COULEURS 6.00 €

- 1 gougère fromage
- 2 fouaces à tartiner
- 1 coupelle crème de poire et longe fumée
- 1 toast moelleux de volaille
- 1 toast œuf brouillé

### PALETTE D'ARTISTE 8.80 €

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



### MONTREUR D'ÉTOILES 9.00 €

- 1 sablé à la tomate
- 1 verrine
- 1 toast au foie gras
- Croquant de petits pois & pétoncles
- 1 briochette de saumon fumé et crème de framboise

Nos prix s'entendent  
sous réserve  
d'approvisionnement  
et modifiés selon  
événements spéciaux.

#### Verrines au choix

- Saumon mariné au gingembre et crème fouettée
- St Jacques et purée de petits pois
- Bavaroise d'avocat et caviar de tomates
- Patate douce et pétoncles
- Foie gras et mangues
- Mignon fumé et crème de poire
- Émulsion de chorizo et piperade

# 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*

**14.60 € par pers.**



*Petit pain individuel et baguette supplément 0.70€ / 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 0.75 €)

\*\*\*\*\*

Pain

1 Boule tranchée pour 5 personnes

**16. 00 € par pers.**  
**15. 60 € à partir de 100 pers.**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.70 € / 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 +1.00 € ou saumon fumé  
ou gravlax ou saumon mariné ou rilette du pêcheur avec pétoncle

\*\*\*\*\*

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

Flan de tomates confites

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Cascade de fruits

\*\*\*\*\*

Pain

1 Boule tranchée pour 5 personnes

**19. 70 € par pers.**

**18. 70 € à partir de 100 pers.**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.70 € / 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

\*\*\*\*\*

Flan de légumes de saison  
Foie gras et son chutney de fruits

\*\*\*\*\*

Viandes au choix  
(*2 sortes possibles*)

Rôti de bœuf ou carpaccio de bœuf  
ou rôti de volaille farci ou veau mariné

\*\*\*\*\*

Plateaux de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Cascade de fruits

\*\*\*\*\*

Pain (*Petit pain individuel et baguette*)

**29.00 € 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 herbes 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 oignons, 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

**Salade Bordelaise** Choux chinois, porc confit, oignons frits, tomates cerises,  
coriandre, vinaigrette et soja

**Salade Bretonne** Choux fleur, jambon, emmental, vinaigrette

**Salade Mexicaine** Haricot rouge, maïs, poivron, volaille marinée, vinaigrette,  
oignon, épice punjab

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

# 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)

**28.00 € par pers.**

Petit pain individuel et baguette supplément **0.70 € / 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 )

**19. 60 € par pers.**

*Petit pain individuel et baguette supplément 0.70 € / pers.*

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

# "Les Planches"

5 personnes minimum

**24.00 € par planche**

ou

**4,80 € par personne  
par planche**

## *Planche de charcuteries fines*

Assortiment de charcuteries Maison  
(tranché fin) à partager et/ou à tartiner

## *Planche de fromages affinés*

Picking de fromages Maison Beneteau  
(commande 72h avant si possible)

## *Planche de desserts assortis*

Macaron, mini cannelé, chouquette garnie,  
Mini brownies



---

**LE FLEURON  
DES MAUGES**

---





*Quelques options complémentaires  
selon nos disponibilités :*

Plancha de viandes marinées

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**



# 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**

 [FLEURONDESMAUGES@GMAIL.COM](mailto:FLEURONDESMAUGES@GMAIL.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**

## 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*