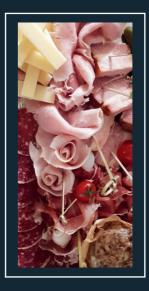


Buffet









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

8.95 €

- 1 toast de rillette 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

9.60 €

- 1 cookie crème fromagère aux algues
- 1 verrine
- 1 toast au foie gras
- 1 croquant de petits pois & pétoncles
- 1 briochette de saumon fumé et crème de framboise

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



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

Les Buffets des Manges

2 à 5 sortes de salades

Au choix dans la liste (ci-dessous) 1 sorte par tranche de 10 personnes minimum

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.

Buffet Authentique



2 à 5 sortes de salades

Au choix aans la liste 1 sorte par tranche de 10 personnes minimum

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. 50 € par pers.16. 10 € à partir de 100 pers.

Petit pain individuel et baguette supplément 0.70 € / pers.

Buffet Privilège

2 à 5 sortes de salades Au choix dans la liste 1 sorte par tranche de 10 personnes minimum

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 rillette du pêcheur avec pétoncle

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.



4 mises en bouche (froides et chaudes)

2 à 5 sortes de salades

(au choix dans la liste, 1 sorte par tranche de 10 pers. minimum)

Verrine de saumon mariné ou coupelle de tartare de saumon

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

Flan de légumes de saison

Plateaux de fromages affinés

Pain (Petit pain individuel et baguette)

30.00 € par pers.

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, pommes de terre, tomates, cornichons oeufs et mayonnaise **Salade basquaise** pâtes, jambon de Parme, tomates, courgettes,

huile d'olive et herbes frâiches

Pâtes au gingembre carottes et jambon sec, huile d'olive et vinaigre de framboise Salade de pâtes au saumon fumé, tomates, herbes, citron, crème

Salade nordique pommes 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 blanc et concombres

Antillaise haricots verts, 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, tomates, 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 Haricots rouges, maïs, poivron, volaille marinée, vinaigrette, oignons, 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 croquants de légumes et crevettes

Salade d'épinards épinards, pomme fruit et fromage

Exotique poivrons, ananas, pomme fruit, soja frais, tomates, olives, maïs et vinaigrette **Salades aux pétoncles** croquants de légumes, mesclun, pétoncle, tomates confites,

pignons de pin, vinaigrette

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

Salade de Pâte au thon Pâtes papillon, thon, tomates, petits pois, mayonnaise, oignons, échalotes, ketchup

Taboulé parfumé semoule parfumée, tomates confites, 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 chand Nº1

2 à 5 sortes de salades Au choix dans la liste 1 sorte par tranche de 10 personnes minimum

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

3 chouquettes garnies

Pain (boules tranchées)

20. 10 € par pers.

Petit pain individuel et baguette supplément 0.70 € / pers.

Buffet avec plat chand Nº2

2 à 5 sortes de salades Au choix dans la liste 1 sorte par tranche de 10 personnes minimum

Saumon mariné à la graine de moutarde Ou

Foie gras et chutney de fruits À partir de 20 personnes (uniquement) moitié / moitié possible

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 €) Parmentier de pintade (supplément de 1.20 €)

Plateaux de fromages

Dessert au choix:

Eclair chocolat ou café Tarte de saison 2 chouquettes garnies Tiramisu Panna cotta fruits rouges

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

"Les Planches"

5 personnes minimum

25.00 € par planche

5.00 € par pers. / planche

Planche de charcuteries fines

Assortiment de charcuteries maison (tranché fin) à partager

Format cocktail OU

Format planche petit buffet

(Plateau raclette, charcuterie du soir ...)

Terrine maison ou Rillette maison 1.80 € par personne (environ 100gr)

1.80 € par personne (environ 100gr)

Possibilité :

«Planche mixte charcuterie & Fromages» 28.00 € (soit 5.60 € par pers.)

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







Quelques options complémentaires selon nos disponibilités:

Plancha de viandes marinées Plancha de poissons marinés Barbecue (suivant le nombre de personne) Découpe de jambon à l'os Présentation façon marché (avec stands) Buffet de desserts miniatures

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





Et pause dejenner!

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

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







2 02 41 62 29 63



9 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 évènements, 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