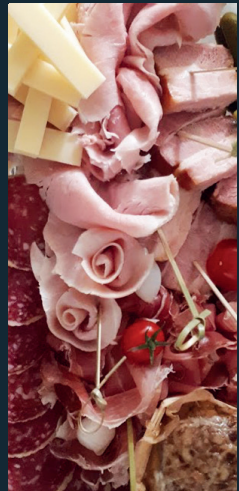




LE FLEURON
DES MAUGES

Buffet





**LE FLEURON
DES MAUGES**

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 9,30 €

- 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 9.80 €

- 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

Pâtes au thon

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

15.10 € par pers.



Petit pain individuel et baguette supplément 1.00€ / 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 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 en supplément : 2.00 €)

Pain

1 Boule tranchée pour 5 personnes

17. 50 € par pers.

17. 10 € à partir de 100 pers.

Petit pain individuel et baguette supplément 1.00 € / 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

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 saumon mariné

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

19.90 € par pers.

18.90 € à partir de 100 pers.

Petit pain individuel et baguette supplément **1.00 € / pers**

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

Buffet Prestige

4 mises en bouche (*froides*)

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*)

31.00 € 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, pommes de terre, tomates, cornichons oeufs et mayonnaise

Salade basquaise pâtes, jambon de Parme, tomates, courgettes,
huile d'olive et herbes fraîches

Salade de Pâte au thon Pâtes papillon, thon, tomate, mayonnaise, oignon,
petits pois, asperge, échalote, ketchup

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

Macédoine maison Pomme de terre, carotte, navet, petits pois, mayonnaise

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

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 chaud N°1

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 aux pommes

Ou

3 chouquettes garnies

Pain (boules tranchées)

22.00 € par pers.

Petit pain individuel et baguette supplément **1.00 € / pers**

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

Buffet avec plat chaud N°2

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:

Poulet au curry/coco & riz aux petits légumes

Jambon à l'os au porto

Rougail saucisse

Rôti de volaille farci

Confit de porc effloché & Pommes de terre

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 au citron

2 chouquettes garnies

Tiramisu

Panna cotta fruits rouges

Pain (boules tranchées)

28. 90 € par pers.

Petit pain individuel et baguette supplément **1.00 € / pers**

Pour toute commande de Buffet inférieure à 10 personnes

3.00 € / personne en supplément

"Les Planches"

5 personnes minimum

Format cocktail, 5 personnes

Planche de charcuteries fines (format cocktail)

Assortiment de charcuteries Maison (tranché fin à partager)

25.00 € par planche soit 5.00€ / pers

Planche mixte : charcuteries et fromages

29.00 € par planche soit 5.80€ / pers

Terrine ou rilette en complément

1.80 € par pers. (env. 100gr)

Planche repas léger (charcuterie)

37.50 € soit 7.50€ / pers

Planche de fromages affinés (picking)

Picking maison Bénéteau (commande 72h avant minimum)

25.00 € par planche soit 5.00€ / pers

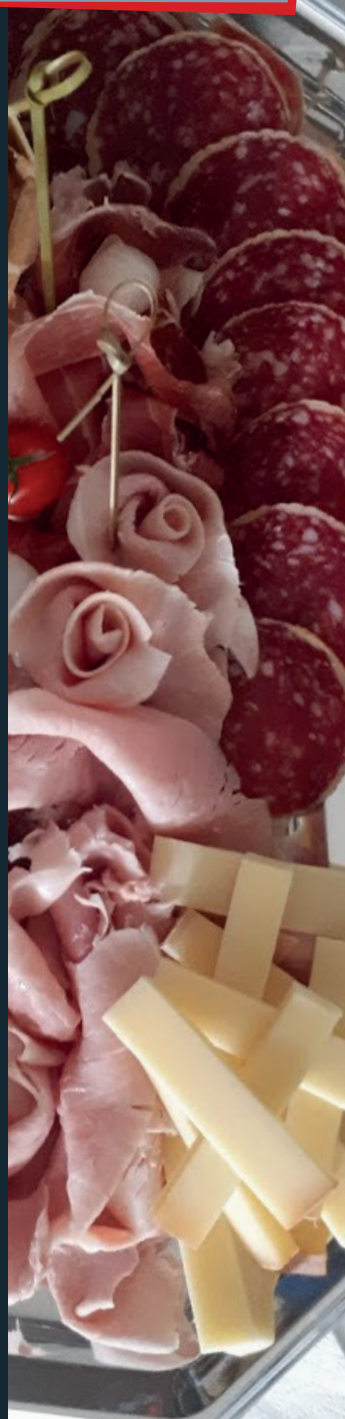
Planche de desserts assortis

Macaron, mini cannelé, chouquettes garnies, mini brownie

25.00 € par planche soit 5.00€ / pers



**LE FLEURON
DES MAUGES**





*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
*(à partir de 30 personnes)***



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

 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, partageavec 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*