

Buffet à 16.30 € par pers

Assortiment de charcuterie
(4 sortes)

(pâté de campagne ,saucisson sec , saucisson à l'ail
salami ou mortadelle)

Rosbif, jambon à l'os

Piémontaise, pacifique , carotte râpée

Brie de Meaux

Assortiment de pains

Buffet à 21.50 € par pers

Assortiment de charcuterie (4 à 5 sortes)

Et
Saumon fumé

Ou

Mousse de courgette aux légumes croquant

Rosbif, jambon à l'os ou filet de dinde

Salades composée
(3 au choix)

Brie de Meaux

Assortiment de pains

Menu de 23.50€ à 27.60€ par pers

Tomate fraîcheur sauce blanche aux fines herbes
Ou
duo de terrines sur leur lit de sauces

Rouelle de porc moutarde de Meaux au miel
ou
cuisse de lapin au cidre doux de la brie

Flan de courgette et gratin dauphinois

Brie

Crème caramel
ou

Mousse chocolat
ou

Bavarois aux poires sèches caramel au beurre salé

Café

Assortiment de pain

Menu de 33.50€ à 37.60€ par pers

Salade du moment
(paté en croûte ,gésier confit sur un lit de salade verte)
Ou
Paupiette de saumon sauce américaine

Sorbet pomme verte

Noisette de veau sauce villageoise
ou

médaille de pintade farcie aux raisins

gratin de légumes au choix, Pomme dauphine

Brie de Meaux et/ ou Chèvre cendrée
salade verte

Pyramide de choux caramélisés
moelleux chocolat et sa crème anglaise
Ou
royal chocolat et mousse framboise

Café

Assortiment de pain

Buffet de 28.50 à 31.50€ par pers

Marquise de parme
ou plateau de charcuterie (5 sortes)

Ananas cocktail (1/6)

1/2 terrine de st jacques et crevettes

Rosbif, jambon à l'os et rôti de veau

Salades composée (3 à 4 au choix)

Brie de Meaux Chèvre cendrée

Assortiment de pains

Buffet de 37.50 à 45.50 € par pers

Foie gras de canard (40gr)

Melon garni (1/6)

Marquise de saumon fumé

Terrine de poisson et crevette à l'armoricaine

Sorbet pomme verte

Rosbif, jambon à l'os, rôti de veau ou gigot

Salades composées (3 à 5 au choix)

plateau 3 à 4 fromages et salade verte

Assortiment de pains

Menu de 39.50€ à 43.60 € par pers

Maraichère de st jacques
sauce blanche citron et fines herbes
ou
gratin de fruit de mer

Sorbet pomme verte

Médaille de veau façon Orloff
ou

Suprême de volaille poivre et crème

Duo de flan de légumes gratin dauphinois

Plateaux 3 fromages et salade verte

Farandole de 3 desserts

Café et son amande chocolatée

Assortiment de pain

Menu de 45.50€ à 49.60 € par pers

Salade nordique
(Duo de saumon, crevette marinée sur un lit de salade verte,
sauce blanche citron et fines herbes)
Ou

feuilleté de fruits de mer et son velouté

Sorbet pomme verte

filet bœuf sauce madère
ou

suprême de pintade à la crème de foie gras

arlésienne de légumes, pommes de terre farcie
et
fagot d'haricot vert

Plateaux 4 à 5 fromages et salade verte

Farandoles de 4 à 5 desserts

Café et son amande chocolatée

Assortiment de pain

Nos desserts

Pièces montées 4 choux/pers formes aux choix selon vos demandes et la réalisation possible du pâtissier) **6.30 à 8.20 €**

Gâteaux (Courchevel, réunion d'agrumes, le nuts, chocó-framboise et le st Christophe) **3.90 à 4.90 €**

Gâteaux au chocolat (royal chocolat , trois chocolat , charlotte poire chocolat, forêt noire) **3.90 à 4.90 €**

Gâteaux au fruit(poirier, fraiser, framboisier) **3.95 à 4.70 €**

Petits fours frais (les 50 pc) **55.50 €**

Tartes(fraise, framboises, citron , pommes, poires, cerises, multi fruits, douceur etc.) **2.10€ à 3.75€**

Chouquettes garnies (les 50 pc) **23.50 €**

Tous nos plats en traiteurs, en charcuterie , ainsi que nos pains et nos pâtisseries sont fabriqués par la maison à partir de produits frais

Toutes nos viandes et nos volailles sont sélectionnées et maturées avec soin

Ces buffets et menus prévus pour un minimum de 30 personnes, sont modifiables avec notre carte

Le service n'est pas compris et dépend du nombre de personnes,

Ceux-ci ne sont fournis qu'à titre indicatif et sont modifiable à tout moment

Prix TTC TVA 5.5% incluse départ magasin, livraison en sus 2.35€ du km avec un minimum de 35 €

La TVA passe alors à 10 %

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE