

Buffet à 16.50€/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 de 21.50€ à 23.50€/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 24.50€ à 28.50€/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

Supreme de volaille sauce porto

Flan de courgette et gratin dauphinois

Brie

Feuilleté et pomme façon tatin, Chantilly
ou

Moelleux chocolat et sa crème anglaise
Café

Assortiment de pain

Menu de 39.50€ à 45.60€/pers

Salade nordique
(dés saumon fumé médaillon saumon froid sur un lit de
salade verte, sauce blanche citron et fines herbes)
Ou/ et
feuilleté de fruits de mer et son velouté

Sorbet pomme verte

Médaillon de veau façon Orloff
ou

Suprême de poulet jaune sauce poivre et crème

Duo de flan de légumes gratin dauphinois

Plateaux 3 fromages et salade verte

Mousse fruit ou délice chocolat

Café

Assortiment de pain

Menu de 29.50€ à 36.50€/pers

Salade du moment
(paté en croute ,gésier confit sur un lit de salade verte)
Ou

Paupiette de saumon sauce armoricaine

Sorbet pomme verte

Noisette de veau sauce villageoise
ou
médaillon de pintade farcie aux raisins

gratin de légumes au choix, Pomme dauphine

Brie de Meaux et/ ou Chèvre cendrée
salade verte

Pyramide de chouquette à la crème sauce chocolat
ou
mousse framboise coulis fruit rouge

Café

Assortiment de pain

Menu de 47.50€ à 51.60€/pers

Assiette de foie gras
Ou/ et
Tartare de st jacques chantilly et sauce citron

Sorbet pomme verte

filet bœuf sauce au choix
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

Royal chocolat ou/et framboisier

Café et son amandes chocolatés

Assortiment de pain

Nos desserts

Pièces montées 4 choux/pers formes aux choix selon vos demandes et la réalisation possible du pâtissier) **6.50 à 9.50 €**

Gâteaux (Courchevel, réunion d'agrumes, le nuts, chocó-framboise et le st Christophe) **3.95 à 4.95 €**

Gâteaux au chocolat (royal chocolat , trois chocolat , charlotte poire chocolat, forêt noire) **3.95 à 4.95 €**

Gâteaux au fruit(poirier, fraisier, framboisier) **3.95 à 4.75 €**

Petits fours frais (les 50 pc) **57.70 €**

Tartes(fraise, framboises, citron , pommes, poires, cerises, multi fruits, douceur etc.) **2.30 € à 3.85 €**

Chouquettes garnies (les 50 pc) **25.70 €**

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 mûries 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 %