

BUFFET DINATOIRE N° 1

Prix : 14.60 €uros par personne

*** Mini sandwichs-lunch (2 par personne)**

- saumon fumé
- saucisson
- jambon cru du Haut Doubs

*** Mini sandwichs-club (2 par personne)**

- rillettes de truite fumé
- jambon fumé
- tarama

*** Mini sandwichs nordique et wrap's (2 par personne)**

- fromage fines herbes et viande des grison
- truite fumé

*** Tartines campagnardes (3 par personne)**

- Pain au levain beurré avec :
- saucisse de Morteau, rillettes, saucisse sèche, pâté

*** Quiches et pizzas (2 de chaque par personne)**

*** Barquettes de crudités (3 par personne)**

- carotte, céleri, betterave rouge, taboulé

*** Fromages (en morceaux)**

- Comté
 - Morbier
 - Bleu de Gex
- 60 g de fromage par personne

*** Mini pâtisseries (4 par personne)**

- choux, éclairs
- tartelettes aux fruits
- babas, opéras, bavarois, pralinés
- macarons, moelleux amande

Minimum de commande : 10 personnes

Annule et remplace le tarif précédent
Service Traiteur : 03 84 47 80 10
Prix hors taxe en €uros

BUFFET DINATOIRE N°2

(type campagnard)

Prix : 14.60 €uros par personne

*** Pains spéciaux**

- pains au lard et Comté
 - pains aux olives
 - pains aux figues
 - pains aux noix
 - pains au levain
- 80 g par personne

*** Charcuteries Franc-Comtoises**

- Jambon cru du Haut Doubs
 - Jambon cuit fumé
 - Saucisson de Saint Laurent
 - Saucisse sèche du haut Jura
 - Jésus de Morteau
 - Rillettes Saint Antoine
- 130 g de charcuterie par personne

*** Assortiment de viandes froides**

- Rôti de boeuf
 - Rôti de porc
 - Gigot d'agneau
- 90 g de viande par personne

*** Fromages (en morceaux)**

- Comté Rivoire Jacquemin 14 mois
 - Morbier
 - Bleu de Gex
- 60 g de fromage par personne

*** Mini pâtisseries (4 par personne)**

- choux, éclairs
- tartelettes aux fruits
- babas, opéras, bavarois, pralinés
- macarons, moelleux amande

Minimum de commande : 10 personnes

Annule et remplace le tarif précédent
Service Traiteur : 03 84 47 80 10
Prix hors taxe en €uros

BUFFET DEJEUNATOIRE n° 3

(fooding et snacking Franc Comtois)

Prix : 22.00 euros par personne

Gougères au Comté et tartines Comtoise pour mettre en appétit

Bel assortiment de fumé Franc Comtois

- jambon cru du Haut Doubs, jambon cuit fumé, langue fumée, saucisse de Montbéliard, jésus de Morteau, poitrine fumée

Rosace de saucisson de montagne, saucisse aux choux, saucisse de Morteau

Gâteau crémeux de foie de volaille de Bresse

Pâté croûte au Macvin - Jambon persillé au vin Jaune

Preskoff de chèvre salée du haut Jura

Wraps de truite fumé de la petite montagne

Pot de rillettes fumé et rillettes saint Antoine

Tourte fine d'escargots du petit mercey aux racines

Cassole de boudin noir aux pommes de sellière

Quelques crudités et salade jurassienne servis en petites barquettes

Petite cocotte de saucisse de Morteau préparée de différentes façons

Pain de campagne, condiments

Farandole de fromages Comtois

- Comté, Morbier, Gex, tomme du Jura –

accompagné de pains aromatiques

- comté, noix, figue, raisins, lardons –

pot de cancoillote maison au Vin Jaune

Mont d'Or sélectionné par Rivoire Jacquemin

Tarte au quemeau

Galette sèche du Haut Doubs

Craquelins Comtois

Bûgnes de Baumes

BUFFET DINATOIRE N°4

Prix : 15.20 euros HT par personne

4 pièces chaudes

(à choisir dans le descriptif Fooding et Snacking)

6 pièces froides

(à choisir dans le descriptif Fooding et Snacking)

La pièce chaude supplémentaire : 1.40 euros

la pièce froide supplémentaire : 1.00 euros

Fromages

(60 g par personne)

Comté

Morbier

Bleu de Gex

Pains aromatiques

Lard et comté, raisin, noix

3 Minis pâtisseries

MACHON CAMPAGNARD

Prix : 12.80 €uros par personne

Assortiment fraîcheur

Salade Composées

Charcuteries

Viandes froides

Fromage Bressan

ou

Plateau de fromages Comtois (+ 2.20 €)

Tarte aux fruits

Corbeille de fruits frais

Minimum de commande : 10 personnes

Annule et remplace le tarif précédent
Service Traiteur : 03 84 47 80 10
Prix hors taxe en Euros