

# **BUFFET DINATOIRE N° 1**

**Prix : 16.80 €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 : 15 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 : 16.80 Euros 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 : 15 personnes***

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

# **BUFFET DEJEUNATOIRE n° 3**

**( fooding et snacking Franc Comtois )**

**Prix : 26.00 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 : 20.00 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 : 15.80 €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