

BUFFET A LA CARTE

2
Composez vous-même votre buffet

L'APERITIF

<i>Le plateau de canapés, 40 pièces</i>	26,00 Euros
<i>Le plateau de salés chauds, 80 pièces</i>	20,00 Euros
<i>(feuilletés au fromage, aux céréales, quiches, pizzas, gougères, etc . . .)</i>	
<i>Le pain surprise, 60 sandwichs</i>	40,00 Euros
<i>Le chou fleur surprise, sauce anchoïade</i>	36,00 Euros
<i>(petits légumes crus piqués sur chou fleur)</i>	
<i>Le plateau de roulades surprises, les 40 pièces</i>	32,00 Euros
<i>(tomate/magret fumé,œuf caille/radis noir, poivron/fromage, brochette chèvre etc . . .)</i>	
<i>Le plateau de sandwich club, 40 pièces</i>	28,00 Euros
<i>(mousse de saumon, rillettes truite fumé, tapenade,fromage noix)</i>	
<i>Le plateau de sandwich lunch, 40 pièces</i>	32,00 Euros
<i>(saumon fumé, rillettes oie, jambon cru ,fromage fines herbes)</i>	
<i>Le plateau de sandwich nordique, 40 pièces</i>	32,00 Euros
<i>(saumon fumé, viande des grison, rillettes truite fumé,fromage fines herbes)</i>	
<i>Le plateau de sandwich wrap's au saumon fumé, 30 pièces</i>	34,00 Euros
<i>Le plateau d'aumônière ricotta viandes grisons, 40 pièces</i>	34,00 Euros
<i>Le plateau de minis burger foie gras confiture oignon, 24 pièces</i>	40,00 Euros
<i>L'assortiment tapas, 24 pièces</i>	20,00 Euros
<i>(beignets de crevette et calamar,tempura de moule, accras de morue)</i>	
<i>L'assortiment de minis blinis, 20 pièces</i>	28,00 Euros
<i>(saumon fumé, foie gras, tourteau, homard)</i>	
<i>Le plateau d'escargots en brioche, les 30 pièces</i>	28,00 Euros
<i>Le plateau de quiche, pizza, pissaladière, 40 pièces</i>	28,00 Euros
<i>(Plaqué découpé en petites portions)</i>	
<i>Le plateau de pruneaux au bacon, les 45 pièces</i>	28,00 Euros
<i>Le plateau de mini croque-monsieur, 50 pièces</i>	28,00 Euros
<i>Le pamplemousse piqué au chorizo</i>	18,00 Euros
<i>Le plateau de petits choux au crabe à l'indienne, 50 pièces</i>	36,00 Euros
<i>Le plateau de carolines (mini éclairs), 30 pièces</i>	28,00 Euros
<i>(à la mousse de saumon, d'avocat, de crevette, de roquefort)</i>	
<i>Le plateau de barquettes à la mousse d'avocat et de crevette, les 30 pièces</i>	28,00 Euros

LES HORS D'ŒUVRES

<i>L'assortiment de légumes à la Grecque, la portion</i>	4,80 Euros
<i>(chou fleur, courgette, champignons, petits oignons)</i>	
<i>Le taboulé Boulgour, la portion</i>	4,40 Euros
<i>Les salades composées, la portion</i>	4.30 Euros
<i>Le tartare de tomate et asperge verte, la portion</i>	4.20 Euros
<i>L'assortiment fraîcheur, la portion</i>	4.10 Euros
<i>Le méli mélo de tomate cerise et billes de mozza, huile de basilic, la portion</i> ..	4.50 Euros
<i>Les œufs en gelée, la portion</i>	2.20 Euros
<i>(jambon, basquaise, monégasque, asperge)</i>	
<i>Les fricassines de poulet, les 20 pièces</i>	28,00 Euros
<i>(suprême de volaille coupé en dés et cuisiné au vin blanc et à la crème, présenté en mini cocotte)</i>	
<i>Le navarin de lotte sauce basquaise,,les 20 pièces</i>	34,00 Euros
<i>(dés de lotte cuisinés à la provençale et présentés en mini cocotte)</i>	

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

BUFFET A LA CARTE

LES ENTREES

<i>La ballotine de volaille aux pistaches, la portion</i>	<i>4.20 Euros</i>
<i>Les rillettes de canard, le kilo</i>	<i>32,00 Euros</i>
<i>Le preskopf de lapereau aux herbes potagères, le portion</i>	<i>4,60 Euros</i>
<i>Le persillé gourmand aux écrevisses et au foie gras, le portion</i>	<i>4,80 Euros</i>
<i>La terrine de légumes et son coulis d'avocat, la portion.....</i>	<i>4,60 Euros</i>
<i>Le pressé de volaille aux artichauts confits</i>	<i>3.40 Euros</i>
<i>La truite en gelée parfumées au Vin Jaune, la portion</i>	<i>6.80 Euros</i>
<i>Le brochet en Bellevue, la portion</i>	<i>7.80 Euros</i>
<i>Le saumon à la parisienne, la portion</i>	<i>7.20 Euros</i>
<i>La terrine de poisson et ses sauces, la portion</i>	<i>4.40 Euros</i>
<i>Le Jésus de Morteau en brioche (environ 8 pers.), la pièce</i>	<i>24,00 Euros</i>
<i>La tourte de lapin Franc-Comtoise (12 pers.), la portion.....</i>	<i>6,40 Euros</i>
<i>Le poulet en gelée à l'estragon, la portion.....</i>	<i>5.20 Euros</i>
<i>La composition de viandes froides (bœuf, porc, veau, agneau), la portion</i>	<i>6.80 Euros</i>

LES PLATS CHAUDS

<i>La noix de veau aux girolles, la portion</i>	<i>11,40 Euros</i>
<i>La pièce de bœuf aux herbes, sauce béarnaise, la portion</i>	<i>10.60 Euros</i>
<i>Le cochon de lait farci (chaud), minimum 30 pers. , la portion</i>	<i>10,80 Euros</i>
<i>Le jambon à l'os braisé, sauce bordelaise, la portion</i>	<i>9,80 Euros</i>
<i>Le coq au Vin Jaune, la portion</i>	<i>9,80 Euros</i>
<i>(supplément morilles, 30 g)</i>	<i>4,00 Euros</i>
<i>Le gigot d'agneau rôti à la fleur de sel</i>	<i>10.40 Euros</i>

*Les plats chauds sont accompagnés de gratin Comtois
ou d'un autre légume sur demande*

LE PLATEAU DE FROMAGES COMTOIS ... 4.40 Euros
120 g par personne

LES DESSERTS

<i>La salade de fruits frais, la portion</i>	<i>3.25 Euros</i>
<i>Les sorbets surprise, la portion</i>	<i>3,70 Euros</i>
<i>La charlotte aux poires (12 pers.)</i>	<i>38,00 Euros</i>
<i>La charlotte au chocolat (12 pers).....</i>	<i>38,00 Euros</i>
<i>Les mousses aux trois chocolats, la portion</i>	<i>3.65 Euros</i>
<i>Les bavaroises de fruits (8 pers.)</i>	<i>26,00 Euros</i>
<i>Le plateau de pâtisseries, 40 pièces</i>	<i>28,00 Euros</i>
<i>Les petits fours, le kilo</i>	<i>42,00 Euros</i>

Le Buffet de Desserts), par personne **8.50 Euros**
descriptif dans la rubrique Menus Prestige

BUFFET A LA CARTE

LA CARTE DES PAINS

Petit pain tradition, 60 g : 0,55 euros

Petit pain de campagne, 60 g : 0,50 euros

Petit pain aux céréales, 60 g : 0,55 euros

Petit pain blanc, 60 g : 0,40 euros

Pain de Campagne, Jocco, 450 g : 2.85 euros

Pain au levain, 450 g : 3.20 euros

Pain tradition, 400 g : 2.95 euros

Pain aromatique, 250 g : 3.20 euros

Pain aux noix, 200 g : 3.20 euros

Pain au Comté, 300 g : 3.60 euros

Pain aux céréales, 300 g : 3.20 euros

Prix hors taxe en Euros

Annule et remplace le tarif précédent

Service Traiteur : 03 84 47 80 10