

## FORMULES DEUIL

### **LA COLLATION** 5,90€ par personne

5 parts de pain-surprise  
1 part de tarte aux pommes ou fromage  
1 part de marbré  
café, infusion, thé

### **SUCRÉ-SALÉ** 7,30€ par personne

5 parts de pain-surprise  
1 mauricette  
3 réductions sucrées  
café, infusion, thé

### **SUCRÉ-SALÉ VARIÉ** 7,70€ par personne

5 parts de pain-surprise  
1 mauricette  
1 part de tarte aux pommes ou au fromage  
1 part de marbré  
café, infusion, thé

### **TOUT SUCRÉ** 7,00€ par personne

1 part de tarte aux pommes ou au fromage  
1 part de marbré  
2 réductions sucrées  
1 brochette de fruits  
café, infusion, thé

### **MINI BUFFET** 12,50€ par personne

5 charcuteries  
3 crudités  
brie  
1 part de marbré  
café, infusion, thé

### **VIENNOISE** 2,00€ pièce

servie chaude en shaffing dish  
petit pain, sauces

### **BOISSONS NON ALCOOLISÉES** 1,50€ par personne

### **NAPPAGE, SERVIETTES** 1,10€ par personne

### **VAISSELLE JETABLE** 0,70€ par personne

### **POSSIBILITÉ DE SERVICE**

## LE FROMAGE

3 variétés, raisin 3,10€  
3 variétés, raisin, salade verte 3,60€  
le stand du fromager 420,00€  
Issu de la Grange du fromager de Saint-Avoid  
raisin, salade verte, pains spéciaux  
(pour 80 personnes)

## LE PAIN

la banette 1,40€  
le pain spécial 3,20€  
la mignonnette 0,50€

## LES DESSERTS

mousse au chocolat 3,00€  
pana cotta, petits fruits 3,10€  
tiramisu 3,10€  
tiramisu aux spéculos 3,10€  
tiramisu à la framboise 3,30€  
salade de fruits de saison, sirop épicé 3,50€

## LES VERRINES SUCRÉES 2,20€

## LES PÂTISSERIES

mousse traditionnelle 4,00€  
tarte au fromage 23,00€  
tarte aux pommes 23,00€  
tarte aux fraises 24,00€  
marbré long 12,00€  
éclair 3,00€  
tartelette à la fraise 3,50€  
mille-feuilles 3,30€  
réductions sucrées (25 pièces) 23,50€

## CAFÉ, THÉ, INFUSION 1,00€ par personne

## LA CORNE D'ABONDANCE 250,00€

mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

tarifs valables jusqu'au 30 juin 2025



# Les repas

06 87 18 65 21

[les.sucrees.salees@free.fr](mailto:les.sucrees.salees@free.fr)  
qc  
[www.les-sucrees-salees](http://www.les-sucrees-salees)

# Cappel

**BUFFET CAMPAGNARD** 13,00€ par personne

**7 pièces au choix**

jambon cru	rosbeef
jambon de Paris	rôti de porc
poulet rôti	terrinerie campagnarde
rosette	pâté en croûte
chorizo	mortadelle
assortiment	viennoise
pâté de viande	lyonnaise
saucisse lorraine	ballotine de veau
pâté de viande pizza	

+

**5 crudités au choix**

pomme de terre	carottes
concombre	coleslaw
macédoine de légumes	céleri
betteraves	coquillettes
jamaïcaine	texane
orientale	strasbourgeoise
lentilles	tomate-mozzarella
taboulé	niçoise
haricots verts	

supplément 2,00€ pour buffet halal

**BUFFET TERRE\_MER** 19,00€ par personne

buffet campagnard

+

**3 variétés au choix**

saumon bellevue	saumon fumé
crevettes	rillettes de thon
terrinerie de la mer	rillettes de sardines

Les buffets froids sont accompagnés d'œufs mimosa et de sauces

**CRUDITÉS** 4,00€ par personne

(350 grs par personne, variétés au choix)

**LES ENTRÉES**

cassolette charcutière (3 charcuteries, 2 crudités) 7,50€  
pâté en croûte Richelieu (2 crudités) 8,00€

coquille du pêcheur (saumon bellevue, saumon fumé, crevettes, 2 crudités) 9,00€  
fraicheur tropicale (avocat, mangue, crevettes) 8,50€

velouté de légumes accompagné de:  
croûtons de pain, crème fraîche 6,00€  
velouté de légumes accompagné de:  
dés de foie gras, graines de courges torrifiées. 8,00€  
pâté lorrain, salade verte 7,50 €

**COUSCOUS** 11,50€

légumes, semoule, pois chiche, raisins de Corinthe, poulet, 2 merguez, 2 boulettes de viande  
supplément côtelette d'agneau 3,00€

**CHOUCROUTE** 12,00€

quenelle de foie, viennoise, saucisse à cuire, lard, chou, pomme de terre, moutarde

**CASSOULET** 16,50€

cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, lard, haricots lingot

**POTÉE LORRAINE** 11,50€

chou, pomme de terre, carottes, saucisse à cuire, lard, échine fumée

**JAMBON À LA BROCHE** 11,00€

(à partir de 20 personnes)  
4 crudités  
ou  
gratin dauphinois, salade verte

**SAUMON BELLEVUE** 180,00€

(12 personnes ou 4 kilogrammes)  
accompagnés d'œufs mimosa, tomates garnies

**LE BOEUF**

goulash hongrois 11,50€  
boeuf bourguignon 11,50€  
paupiette de boeuf 13,00€

**LE VEAU**

noix de veau aux girolles 17,00€  
noix de veau, sauce au foie gras 17,00€

**L'AGNEAU**

gigot de 7 heures 15,50€

**LE PORC**

filet mignon, sauce aux champignons 12,50€  
joue de porc à la normande 15,00€

**LA VOLAILLE**

filet de volaille, sauce au foie gras 14,00€  
émincé de volaille, sauce à la crème 10,00€  
émincé de volaille, sauce aux champignons 10,00€  
émincé de volaille au gingembre, coco, ananas 12,00€  
bouchée à la reine 11,00€  
gigolette de volaille 11,00€

**LE POISSON**

saumon en sauce hollandaise 12,50€  
cabillaud en croûte de noix 13,50€

Nos viandes et poissons sont accompagnés de :  
gratin dauphinois, spätzle, riz, tagliatelle ou purée maison  
et du légume de votre choix

n°siret 81209947100011

imprimé par nos soins de pas jeter sur la voie public