

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 400,00€
Issu de la Grange du fromager de Saint-Avoid
(pour 80 personnes)

LE PAIN

la banette 1,30€
le pain spécial 3,10€
la mignonnette 0,50€

LES DESSERTS

mousse au chocolat 3,00€
duo de chocolat 3,00€
délice poire-chocolat 3,10€
pana cotta, petits fruits 3,10€
tiramisu 3,10€
tiramisu aux spéculos 3,10€
tiramisu à la framboise 3,20€
salade de fruits de saison, sirop épicé 3,30€

LES VERRINES SUCRÉES 2,00€

LES PÂTISSERIES

mousse traditionnelle 3,50€
tarte au fromage 23,00€
tarte aux pommes 23,00€
tarte aux fraises 24,00€
marbré long 12,00€
éclair 2,50€
tartelette à la fraise 2,90€
mille-feuilles 2,90€
réductions sucrées (25 pièces) 23,00€

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 31 décembre 2024

n° Siret 81209947100011

imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publicq



Les repas

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees

Cappel

BUFFET CAMPAGNARD 12,50€ par personne

7 pièces au choix:

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

+

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 1,50€ pour buffet halal

BUFFET TERRE MER 18,50€ 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

SAUMON BELLEVUE 180,00€

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

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

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

CRUDITÉS 3,80€ par personne

(350 grs par personne, variétés au choix)

LE BOEUF

goulash hongrois	11,50€
boeuf bourguignon	11,50€
paupiette de boeuf	12,00€

LE VEAU

filet mignon de veau aux giroles	18,00€
filet mignon de veau, sauce au foie gras	18,00€
noix de veau à la provençale	16,00€

L'AGNEAU

gigot de 7 heures	13,50€
-------------------	--------

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	10,00€
bouchée à la reine	11,00€
gigolette de volaille	11,00€

LE POISSON

saumon en sauce hollandaise	12,00€
dos de cabillaud en croûte de noix	13,50€

Nos viandes et poissons sont accompagnés de :
gratin dauphinois, spätzle, riz, tagliatelle ou purée maison
et d'un légume au choix