

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 1,90€ pièce

servie chaude en shaffing dish
petit pain, sauces

BOISSONS NON ALCOOLISÉES 1,00€ par personne

NAPPAGE, SERVIETTES, VAISSELLE 1,60€ par personne

LE FROMAGE

3 parts, raisin 2,80€
3 parts, raisin, salade verte 3,30€
le stand du fromager 350,00€

LE PAIN

la banette 1,30€
le pain spécial 2,80€
la mignonnette 0,50€

LES DESSERTS

mousse au chocolat 2,50€
duo de chocolat 2,60€
délice poire-chocolat 2,70€
pana cotta, petits fruits 2,70€
tiramisu 2,60€
tiramisu aux spéculos 2,60€
tiramisu à la framboise 2,70€
salade de fruits de saison, sirop épicé 2,80€

LES VERRINES SUCRÉES 2,00€

LES PÂTISSERIES

mousse traditionnelle 3,30€
mousse avec photo 3,50€
tarte au fromage 21,00€
tarte aux pommes 21,00€
tarte aux fraises 21,00€
marbré long 12,00€
éclair 2,30€
tartelette à la fraise 2,90€
mille-feuilles 2,90€
réductions sucrées(les 25 pièces). 22,50€

LA CORNE D'ABONDANCE 250,00€

mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

tarifs valables jusqu'au 31 août 2022

n° Siret 81209947100011

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



Les repas

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

www.les-sucrees-salees

Cappel

BUFFET CAMPAGNARD 11,50€ par personne**7 pièces au choix:**

| | |
|-----------------|------------------------|
| rosbeef | rôti de porc |
| jambon de Paris | jambon cru |
| poulet grillé | 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 17,00€ 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

SAUMON BELLEVUE 150,00€(12 personnes ou 4kg)
crevettes, œufs mimosa, tomates garnies**LES ENTRÉES**cassolette charcutière (3 charcuteries, 2 crudités) 6,50€
pâté en croûte Richelieu, 2 crudités 7,00€

coquille du pêcheur (saumon bellevue, saumon fumé, crevettes, 2 crudités) 8,00€

fraicheur tropicale (avocat, mangue, crevettes) 7,50€

foie gras, chutney de rainette, briochette 9,50€

velouté de légumes accompagné de:
croûtons de pain, crème fraîche 5,00€velouté de légumes royal accompagné de:
dés de foie gras, pignons de pin torréfiés 7,50€**COUSCOUS** 11,50€légumes, semoule, pois chiche, raisins de Corinthe,
poulet, 2 merguez, 2 boulettes de viande**CHOUCROUTE** 12,00€kassler, 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**CHILI CON CARNE** 13,00€

cheddar râpé, crème fraîche, tortillas

JAMBON À LA BROCHE 10,50€

(à partir de 20 personnes)

4 crudités
ou
gratin dauphinois, salade verte**CRUDITÉS** 3,80€ par personne

(350 gras par personne, variétés au choix)

LE BOEUFgoulash hongrois 11,00€
boeuf bourguignon 11,00€
paupiette de boeuf 11,00€**LE VEAU**filet mignon de veau aux giroles 17,50€
filet mignon de veau, sauce au foie gras 17,50€**L'AGNEAU**

gigot de 7 heures 13,00€

LE PORC

filet mignon, sauce aux champignons 12,00€

LA VOLAILLEfilet de volaille, sauce au foie gras 14,00€
émincé de volaille, sauce à la crème 9,50€
émincé de volaille, sauce aux champignons 9,50€
émincé de volaille au gingembre, coco, ananas 10,00€
cuisse de poulet à la basquaise 9,50€
bouchée à la reine 9,50€
gigolette de volaille 9,50€**LE POISSON**saumon en sauce hollandaise 10,00€
dos de cabillaud en croûte de noix 11,50€