

**BUFFET CAMPAGNARD** 11.50 € par personne

**viandes froides ou charcuteries:**

**7 pièces au choix :**

rosbeef	rôti de porc
jambon de Paris	jambon campagnard
boulette de viande viennoise	terrinerie campagnarde
poulet grillé	rosette
fromage de tête	pâté en croûte
chorizo	assortiment
mortadelle	pâté de viande

+

**crudités :** 5 variétés au choix :

pommes de terre	carottes
macédoine de légumes	salade texane
concombre	coleslaw
betteraves	taboulé
coquillettes	niçoise
jamaïcaine	tomate-mozzarella
salade d'œufs	strasbourgeoise
salade orientale	céleri
salade de lentilles	haricots verts

supplément 1,50 € pour buffet hallal

**BUFFET TERRE-MER** 17,00 € par personne

**viandes froides ou charcuteries:** 6 pièces au choix

+

**crudités :** 5 variétés au choix

+

**saumon Bellevue et crevettes**

+

1 variété :	au choix
terrinerie de la mer	rillettes de sardines
saumon fumé	

Les buffets sont accompagnés de sauces et d'œufs mimosa

**LES ENTREES**

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 pomme de rainette, briochette 9,00 €

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 €

**SAUMON BELLEVUE** 150,00 €

(12 personnes ou 4 kg)  
crevettes, œufs mimosa, tomates garnies

**COUSCOUS :**

légumes, semoule, pois chiches, raisins de Corinthe  
poulet, 2 merguez, 2 boulettes 11,50 €

**CHOUCROUTE :**

kassler, quenelle de foie, viennoise, saucisse à cuire, lard,  
pomme de terre, 3 moutardes 12,00 €

**CASSOULET :**

cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, lard,  
haricots lingots 16,50 €

**CHILI CON CARNE :** 13,00€

cheddar rapé, crème fraîche

**JAMBON A LA BROCHE** 10,50 € par personne  
(à partir de 20 personnes)

4 crudités  
ou  
gratin dauphinois, salade verte

**CRUDITES** 3,80 € par personne  
(350 grs par personne, variétés au choix)

**LE BŒUF**

goulasch hongrois 11,00 €  
bœuf bourguignon 11,00 €  
paupiette de bœuf 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 de porc, sauce aux champignons 12,00 €

**LA VOLAILLE**

filet de volaille, sauce au foie gras 14,00 €  
cuisse de poulet à la basquaise 9,50 €  
émincé de volaille, sauce à la crème 9,50 €  
émincé de volaille, sauce aux champignons 9,50 €  
émincé de volaille au gingembre, lait de coco, ananas 9,50 €  
bouchée à la reine 9,50 €  
gigolette de volaille 9,50 €

cuisse de canard à l'orange 11,50 €

**LE LAPIN**

cuisse de lapin à la moutarde ancienne 10,50 €

**LE POISSON**

saumon en sauce hollandaise 10,00 €  
dos de cabillaud en croûte de noix 11,50 €

**les viandes et poissons sont accompagnés de**

au choix:  
gratin dauphinois  
purée de pomme de terre maison  
spätzle  
tagliatelle  
riz ...  
et un légume au choix

**FORMULES DEUIL**

**n°1 6,90 € par personne**

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

**n°2 7,00 € par personne**

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

**n°3 6,90 € par personne**

- 1 part de tarte au fromage
- 1 part de tarte aux fraises ou pommes
- 1 part de marbré
- 1 mini viennoiserie
- café

**n°4 12,50 € par personne**

- jambon blanc
- jambon fumé
- rosette
- assortiment
- terrines de campagne
- salades de pomme de terre, de carottes, macédoine de légumes
- brie
- marbré
- café

**Boissons non alcoolisées**

eau plate, eau pétillante, soft

1,00€ par personne

**Nappage, serviettes et mise en place**

1,00€ par personne

**Possibilité de service**

**LE FROMAGE**

- 3 parts, raisin 2,80 €
- 3 parts, raisin, salade verte 3,30 €
- le stand du fromager 310,00 €

**LE PAIN**

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

**LES DESSERTS**

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

**LES VERRINES SUCREES 2,00 €**

**LES PATISSERIES**

- mousse traditionnelle 3,30 €
- mousse avec photo 3,50 €
- tarte au fromage 21,00 €
- tarte aux fraises 21,00 €
- marbré long 12,00 €
- réductions sucrées (les 25 pièces) 22,50 €
- éclair vanille ou chocolat 2,30 €
- tartelette à la fraise 2,80 €
- mille-feuilles 2,80 €

**LA CORNE D'ABONDANCE 250,00 €**

mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

**Tarifs valables jusqu'au 30 juin 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*