

FORMULES DEUIL

LA COLLATION 6,00€ 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 chaffing 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	3,20€
3 variétés, raisin, salade verte	3,70€
le stand du fromager	420,00€
fromage AOP, 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	3,10€
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	4,10€
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 septembre 2026



Les repas

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

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	pâté de viande pizza

+

5 crudités au choix

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

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

CRUDITÉS 4,00€ par personne
(350 grs par personne, variétés au choix)

LES ENTRÉES

FROIDES

cassolette charcutière (3 charcuteries, 2 crudités)	7,50€
pâté en croûte Richelieu (2 crudités)	8,00€
coquille du pêcheur (saumon bellevue, saumon fumé, gambas, 2 crudités)	9,00€
foie gras, brioche à tête, pain d'épices, chutney	13,50€

CHAUDES

pâté lorrain, salade verte	8,00€
tourte au riesling, salade verte	9,00€
tourte poulet, poireau, salade verte	9,00€
quiche aux 2 saumons, salade verte	9,00€

COUSCOUS

légumes, semoule, raisins de Corinthe, harissa	11,50€
poulet, 2 merguez, 2 boulettes de viande	
supplément côtelette d'agneau	3,00€

CHOUCROUTE

quenelle de foie, viennoise, saucisse à cuire, lard, chou, pomme de terre, moutarde	12,00€
---	--------

CASSOULET

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

JAMBON À LA BROCHE

issu de la ferme des 3 vallées de Wittring	11,50€
(à partir de 20 personnes)	
4 crudités	
ou	
gratin dauphinois, salade verte	

SAUMON BELLEVUE

	190,00€
(12 personnes ou 4 kilogrammes)	
accompagnés d'oeufs mimosa, tomates garnies	

n°siret 81209947100011

imprimé par nos soins de pas jeter sur la voie public

LE BOEUF

goulash hongrois	12,00€
boeuf bourguignon	12,00€
paupiette de boeuf	13,50€

LE VEAU

noix de veau aux giroles	18,00€
noix de veau, sauce au foie gras	18,00€

L'AGNEAU

gigot de 7 heures	16,50€
-------------------	--------

LE PORC

filet mignon, sauce aux champignons	13,00€
-------------------------------------	--------

LA VOLAILLE

filet de volaille, sauce au foie gras	14,00€
émincé de volaille, sauce crème et champignons	11,00€
émincé de volaille au gingembre, coco, ananas	12,00€
bouchée à la reine	12,00€
cuisse de poulet farcie	13,50€

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

INTERLUDE GLACÉ

trou lorrain	4,50€
amarena, liqueur de cerise	4,50€
vodka, citron	4,50€

frais de livraison aller/retour 0,40 cts du km
supplément longue distance