

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 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 3,10€
3 variétés, raisin, salade verte 3,60€
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 4,00€
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 31 mai 2026



Les repas

06 87 18 65 21

les.sucrees.salees@free.fr

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	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

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, raisins de Corinthe, harissa
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

JAMBON À LA BROCHE 11,50€

issu de la ferme des 3 vallées de Wittring
(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 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

n°siret 81209947100011
imprimé par nos soins de pas jeter sur la voie public