

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	4,10€
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 31 juillet 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

cassoulette charcutière (3 charcuteries, 2 crudités)	7,50€
pâté en croûte Richelieu (2 crudités)	8,00€
foie gras, brioche à tête, pain d'épices, chutney	13,50€
coquille du pêcheur (saumon bellevue, saumon fumé, crevettes, 2 crudités)	9,00€
velouté de légumes accompagné de:	
croûtons de pain, crème fraîche	6,00€
velouté de légumes accompagné de:	
dés de foie gras, graines de courges torréfiées.	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
supplément horaire longue distance

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

=