

BUFFET CAMPAGNARD 11.00 € 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 chorizo | pâté en croûte 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 | |

supplément **1,50 €** pour buffet halal

BUFFET TERRE-MER 16,50 € 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 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 de mangue, 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 €**

**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 **9,50 €**
bœuf bourguignon **9,50 €**
paupiette de bœuf **10,00 €**

LE VEAU

filet mignon de veau aux giroilles **17,50 €**
filet mignon de veau, sauce au foie gras **17,50 €**

L'AGNEAU

gigot de 7 heures **11,50 €**

LE PORC

filet mignon de porc, sauce aux champignons **11,00 €**

LA VOLAILLE

filet de volaille, sauce au foie gras **13,00 €**
cuisse de poulet à la basquaise **9,00 €**
émincé de volaille, sauce à la crème **9,00 €**
émincé de volaille, sauce aux champignons **9,00 €**
émincé de volaille, gingembre, lait de coco, ananas **9,50 €**
bouchée à la reine **9,50 €**
gigot de volaille **9,50 €**

cuisse de canard à l'orange **11,00 €**

LE LAPIN

cuisse de lapin à la moutarde ancienne **10,50 €**

LE POISSON

saumon en sauce hollandaise **9,50 €**
dos de cabillaud en croûte de noix **11,00 €**

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

Les buffets sont accompagnés de sauces et d'œufs mimosa

FORMULES DEUIL

n°1 5,90 € par personne

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

n°2 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°3 7,00 € par personne

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

n°4 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°5 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

LE FROMAGE

3 parts, raisin, noix	2,50 €
3 parts, raisin, noix, salade verte	3,00 €
le stand du fromager	310,00 €

LE PAIN

la banette	1,20 €
le pain spécial	2,80 €
la mignonette	0,50 €

LES DESSERTS

mousse au chocolat	2,50 €
duo de chocolat	2,50 €
délice poire-chocolat	2,50 €
pana cota, petits fruits	2,50 €
tiramisu	2,50 €
tiramisu aux spéculos	2,50 €
tiramisu à la framboise	2,70 €
salade de fruits de saison aux 4 épices	2,80 €

LES VERRINES SUCREES 2,00 €

LES PATISSERIES

mousse traditionnelle	3,30 €
mousse avec photo	3,40 €

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 31 décembre 2021

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