

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 shaffing dish
petit pain, sauces

BOISSONS NON ALCOOLISÉES 1,00€ par personne

NAPPAGE, SERVIETTES 1,10€ par personne

VAISSELLE JETABLE 0,70€ par personne

POSSIBILITÉ DE SERVICE

LE FROMAGE

3 parts, raisin 3,00€
3 parts, raisin, salade verte 3,50€
le stand du fromager 380,00€
Issu de la Grange du fromager de Saint-Avoid
(pour 80 personnes)

LE PAIN

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

LES DESSERTS

mousse au chocolat 2,70€
duo de chocolat 2,80€
délice poire-chocolat 2,80€
pana cotta, petits fruits 2,90€
tiramisu 2,90€
tiramisu aux spéculos 2,90€
tiramisu à la framboise 2,90€
salade de fruits de saison, sirop épicé 3,20€

LES VERRINES SUCRÉES 2,00€

LES PÂTISSERIES

mousse traditionnelle 3,50€
mousse avec photo 3,80€
tarte au fromage 22,00€
tarte aux pommes 22,00€
tarte aux fraises 23,00€
marbré long 12,00€
éclair 2,30€
tartelette à la fraise 2,90€
mille-feuilles 2,90€
réductions sucrées (25 pièces) 22,50€

LA CORNE D'ABONDANCE 250,00€

mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

tarifs valables jusqu'au 30 septembre 2023

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

BUFFET CAMPAGNARD 12,50€ par personne

7 pièces au choix:

jambon de Paris	rôti de porc
jambon cru	rosbeef
poulet grillé	terrinerie campagnarde
rosette	pâté en croûte
chorizo	mortadelle
assortiment	viennoise
pâté de viande	lyonnaise

+

5 crudités au choix

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

supplément 1,50€ pour buffet halal

BUFFET TERRE MER 18,50€ 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

SAUMON BELLEVUE 180,00€

(12 personnes ou 4 kilogrammes)
accompagnés d'œufs mimosa, tomates garnies

LES ENTRÉES

cassolette charcutière (3 charcuteries, 2 crudités) 7,00€
pâté en croûte Richelieu (2 crudités) 7,50€

coquille du pêcheur (saumon bellevue, saumon fumé, crevettes, 2 crudités) 8,50€
fraicheur tropicale (avocat, mangue, crevettes) 8,00€

velouté de légumes accompagné de:
croûtons de pain, crème fraîche 5,00€
velouté de légumes accompagné de:
dés de foie gras, pignons de pin torréfiés 7,50€
pâté lorrain, salade verte 7,50 €

COUSCOUS 11,50€

légumes, semoule, pois chiche, raisins de Corinthe, poulet, 2 merguez, 2 boulettes de viande

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 11,00€

(à partir de 20 personnes)

4 crudités
ou
gratin dauphinois, salade verte

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

LE BOEUF

goulash hongrois 11,00€
boeuf bourguignon 11,00€
paupiette de boeuf 11,00€

LE VEAU

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

L'AGNEAU

gigot de 7 heures 13,50€

LE PORC

filet mignon, sauce aux champignons 12,00€

LA VOLAILLE

filet de volaille, sauce au foie gras 14,00€
émincé de volaille, sauce à la crème 10,00€
émincé de volaille, sauce aux champignons 10,00€
émincé de volaille au gingembre, coco, ananas. 10,00€
bouchée à la reine 11,00€
gigolette de volaille 10,00€

LE POISSON

saumon en sauce hollandaise 12,00€
dos de cabillaud en croûte de noix 13,00€

Nos viandes et poissons sont accompagnés de :
gratin dauphinois, spätzle, riz, tagliatelle ou purée maison
et d'un légume au choix

