

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 1,50€ 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	3,00€
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 30 octobre 2025



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
 - jambon de Paris
 - poulet rôti
 - rosette
 - chorizo
 - assortiment
 - pâté de viande
 - saucisse lorraine
- 5 crudités au choix**
- pomme de terre
 - concombre
 - macédoine de légumes
 - betteraves
 - orientale
 - lentilles
 - taboulé
 - haricots verts

supplément 2,00€ pour buffet halal

BUFFET TERRE MER 19,00€ par personne

- buffet campagnard
- 3 variétés au choix**
- saumon bellevue
 - crevettes
 - terriner de la mer

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: 6,00€
- croûtons de pain, crème fraîche
- velouté de légumes accompagné de: 8,00€
- dés de foie gras, graines de courges torréfiées.
- 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

POTÉE LORRAINE 11,50€

chou, pomme de terre, carottes,

saucisse à cuire, lard, échine fumée

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 13,00€

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 à la crème 11,00€
- émincé de volaille, sauce aux champignons 11,00€
- émincé de volaille au gingembre, coco, ananas 12,00€
- bouchée à la reine 11,50€
- giglette de volaille 12,00€

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

n°siret 81209947100011

imprimé par nos soins de pas jeter sur la voie public