



- NOS BUFFETS À EMPORTER -

BUFFET ' LE CAMPAGNARD '

22 €

Tomate crevettes

Jambon à l'os rôti

Salade Caesar ' NYC '

Terrine de campagne et confit d'oignons

Rosette, jambon cru et rillettes maison

Coleslaw

Salade piémontaise

Céleri rémoulade à l'estragon

Taboulé oriental

Salade de Penne à la ricotta & basilic

Condiments

- votre buffet de fromages (+4 €/pers)

- votre buffet de dessert, (+6,5 €/pers)

BUFFET ' LE GOURMET '

33 €

Saumon mariné façon Gravlax

Tartare de cabillaud & crevettes grises

Terrine de lieu au haddock & caviar de hareng

Crevettes et saumon fumé

Emincé de faux filet français snacké

Ballotine de pintade fermière aux cèpes

Jambon à l'os caramélisé au miel de Maulde

Rillettes maison & Rosette Lyonnaise

Chorizo ibérique Cular

Jambon de Parme

*

Coleslaw

Salade de riz sauvage à l'hawaïenne

Salade gourmande quinoa et fèves

Caprese de tomates, sucrine et mozzarella

Piémontaise de pomme de terre

Légumes vapeur à la grecque

Taboulé oriental

Condiments

- votre buffet de fromages (+4 €/pers)

- votre buffet de dessert, (+6,5 €/pers)

Prix nets TTC – hors service, hors livraison (voir les options)

Commande à partir de 15 personnes





- NOS BUFFETS À EMPORTER -

BUFFET ' LE PRESTIGE '

44 €

Foie gras de canard mi-cuit,
Chutney de saison et briochette

Huître plate n°2 (en saison)

Crevettes et pannequet de saumon fumé

Thon mi-cuit en vierge d'aromates

Tartare de cabillaud parfumé au citron vert

Truite mi-cuite à la plancha, crumble châtaigne

Noix de veau rôtie en croûte moutardée

Filet de bœuf basse température

Carré de cochon de Beuvry caramélisé

Jambon de Parme

*

Taboulé oriental

Caprese de tomates, sucrine et mozzarella

Céleri rave et pomme verte

Coleslaw

Légumes vapeur à la grecque

Piémontaise de pomme de terre

Riz Thaï pousse mango-mangue-coriandre

Condiments

- votre buffet de fromages (+4 €/pers)

- votre buffet de dessert, (+6,5 €/pers)

*** Surprenez vos convives, Mixez les saveurs froides et chaudes !**

Optez pour la formule 'buffet d'entrée & plat chaud'

(hors champêtre) sous forme de Chaffing dishes

(+ 6 €/ personne), les viandes froides sont remplacées

par un plat chaud au choix :

- Cuisse de canard confite, sauce parfumée façon basquaise

- Pavé de cabillaud à l'unilatéral, beurre blanc au citron vert

- La noix de veau, jus moutardé à l'ancienne

*- Le Biseau de pintade fermière,
pommes et cidre fermier*

- L'échine de porc caramélisé au miel de Maulde

Les garnitures (servies avec une fricassée de légumes) :

Gâteau de risotto au parmesan

Gratin dauphinois

Rosace de pomme de terre

Polenta aux herbes

*Nous proposons un demi tarif
pour les enfants âgés de moins de 12 ans.*

Prix nets TTC – hors service, hors livraison (voir les options)

Commande à partir de 15 personnes





- NOS BUFFETS À EMPORTER -

LES OPTIONS

Le buffet de fromages

(4 €/pers)

Le buffet de dessert

(6,5 €/pers)

Au choix parmi :

Fraisier ou framboisier, Feuillantine croustillante aux 3 chocolats, Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron, Ambrosie chicorée/spéculoos, Bavarois mangue/passion ou litchi/rose, Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fraise/mousseline vanille ou framboise/mousseline vanille, Normande et mousse caramel au beurre salé... (modification possible selon saison)

La pièce montée personnalisée

(11 €/pers)

Le service

35 € de l'heure par serveur

La vaisselle

- Flûtes et verres : 0,60 € TTC
- Assiette porcelaine diamètre 12 cm : 0,60 € TTC
- Assiette porcelaine diamètre 25 cm : 0,90 € TTC

La livraison

Réalisée en camionnette frigorifique

- Gratuite sur St Amand les eaux
- Minimum de commande de 150€
- Lecelles/Hasnon/Rosult/Raismes : 15€
- Mortagne du Nord/Wallers/Hergnies/Vieux Condé : 25€
- Autres lieux : nous consulter

Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé le jour J
- Choix du buffet et remise définitive du nombre de convives au plus tard 10 jours avant la date de réception
- Le client doit préciser 8 jours avant la réception par email le nombre exact de couverts car, c'est celui-ci qui servira de base à la facturation de votre réception.

Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

Prix nets TTC – hors service, hors livraison (voir les options)

Commande à partir de 15 personnes

