



## - NOS BUFFETS À EMPORTER -

### **BUFFET ' LE CAMPAGNARD '**

**20 €**

Tomate surprise iodée aux herbes fraîches

Jambon à l'os rôti

Fricassée de poulet laqué

Terrine de campagne et confit d'oignons

Farandole de Cochonnailles :

Rosette, jambon cru et rillettes du Mans

---

Coleslaw

Salade piémontaise

Endivettes aux noix

Taboulé oriental

Penne à la ricotta & brunoise de légumes

*Condiments*

- votre buffet de fromages (+3 €/pers)

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

### **BUFFET ' LE GOURMET '**

**27 €**

Cubes de saumon mariné façon Gravlax

Tomate surprise aux crevettes grises

Muffin de Haddock & caviar de hareng

Salade Caesar ' NYC '

Crevettes et saumon fumé

---

Rumsteak rôti & huile de basilic

Ballotine de poulet fermier aux herbes

Jambon à l'os caramélisé au miel de Maulde

Rillettes d'Oie & Rosette Lyonnaise

Jambon italien et Parmesan

\*

---

Coleslaw

Salade de riz sauvage à l'hawaïenne

Salade gourmande quinoa et boulgour

Capriciosa tomates et mozzarella

Piémontaise de pomme de terre

Légumes vapeur à la grecque

Taboulé oriental

*Condiments*

- votre buffet de fromages (+3 €/pers)

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

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

**Commande à partir de 15 personnes**





## - NOS BUFFETS À EMPORTER -

### **BUFFET ' LE PRESTIGE '**

**36 €**

Terrine de foie gras au vin doux,  
Chutney et brioche mendiant

---

Tartare de cabillaud parfumé au citron vert  
& lait de coco

Verrine de tourteau et légumes croquants  
en aioli

Lucullus de saumon fumé aux agrumes,  
crème de balsamique

Bûche de rouget barbet à la mousse de truite

---

Filet de veau basse température,  
Nems de persillade de bœuf

Mignon de porc ibérique piqué au Chorizo  
Jambon Serrano, copeaux de Parmesan

\*

---

*Taboulé oriental,  
Capriciosa de tomates,  
Céleri rave et pomme verte  
Coleslaw*

*Légumes vapeur à la grecque,  
Piémontaise de pomme de terre*

*Salade Thaï façon wok  
Condiments*

- votre buffet de fromages (+3 €/pers)

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

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

Optez pour la formule 'buffet d'entrée & plat chaud' (hors campagnard) sous forme de Chaffing dishes (+ 5 €/ personne), les viandes froides sont remplacées par un plat chaud au choix :

- La cuisse de canard landasien confite, jus court à l'estragon
- Le Dos de cabillaud, beurre blanc aux agrumes
- La noix de veau, jus moutardé à l'ancienne
- Le Biseau de pintade fermière, pomme et cidre bouché
- Le mignon 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

(3 €/pers)

#### Le buffet de dessert

(6 €/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

(9 €/pers)

#### Le service

25 € 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 80€
- Lecelles/Hasnon/Rosult/Raismes : 15€
- Mortagne du Nord/Wallers/Hergnies/Vieux Condé : 25€
- Autres lieux : nous consulter

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**

