



# MENU DE L'ANNÉE



## Les Pains Surprises

. Charcuterie .....	26,50€
. Charcuterie Fromage .....	28,50€
. Charcuterie Saumon Fumé .....	31,50€
. Saumon Fumé .....	35,50€

*Environ 60 toasts pour 10 à 12 personnes • Délai de commande : 6 jours*

## Les Petits Pains Lunchs

. Petit pain lunch jambon beurre .....	1.16€ la pièce
. Petit pain lunch au pâté de foie à l'ancienne .....	1.08€ la pièce
. Petit pain lunch à la rilette pur porc .....	1.08€ la pièce
. Petit pain lunch au fromage (mimolette beurre) .....	1.08€ la pièce
. Petit pain lunch au fromage (emmental beurre) .....	1.08€ la pièce
. Petit pain lunch au surimi crabe .....	1.08€ la pièce
. Petit pain lunch au thon mayonnaise .....	1.08€ la pièce

*Délai de commande : 3 jours • Quantité minimale : 10 personnes*

## Les Plats Uniques

. Couscous (Poulet ou Agneau) + Merguez .....	6,90€
. Couscous Boulettes (3 Boulettes de Kefta) + Merguez .....	6,90€
. Couscous Royal (Poulet + Agneau) + Merguez .....	7,90€
. Cassoulet Classique .....	6,90€
. Cassoulet Royal (avec jambonneau de Porc) .....	7,90€
. Choucroute Classique .....	6,90€
. Choucroute Royale (avec Jambonneau de Porc) .....	7,90€
. Paëlla (part de 600 grs environ à 13€/kg).....	7,80€
. Tartiflette Savoyarde (au Reblochon) .....	6,30€
. Tartiflette du Ch'ti (Maroilles + Reblochon) .....	6,60€
. Lasagnes à la Bolognaise (part de 500 grs environ à 12,20€/kg).....	6,10€
. Hachis cuisiné à la Bolognaise (part de 500 grs environ à 11,90€/kg) ...	5,95€
. Hachis Parmentier (Hachis Bolognaise + Purée) .....	5,80€

*Délai de commande : 8 jours • Quantité minimale : 10 personnes*

# Plateau de Fromages

*. Plateau Tradition & Région ..... 5,20€ la part  
variétés de fromages traditionnels et de notre région des Hauts-de-France*

*Délai de commande : 6 jours • Quantité minimale : 20 pers*



## Conditions générales

***Délai de commande :***

*Les Buffets froids : 2 semaines avant la date du repas*

***Délai de paiement :***

*50% à la commande,*

*50% 1 semaine avant la date du repas*

*Les tickets restaurant, chèques, espèces et cartes bancaires sont acceptés.*

***Délai de retour :***

*La restitution du matériel se fera par vos soins dans les 3 jours suivant la réception, les manquants et les casses seront facturés.*

*(20€ plat ou saladier, 90€ le miroir ou présentoir)*

***Quantité minimale :***

*Les Buffets froids : 15 personnes*

***Effectif de repas :***

*1 part d'adulte correspond à 2 parts d'enfants de moins de 14 ans*

***Livraison :***

*Le samedi ou en semaine de 08h00 à 19h00 forfait de 40€*

*Le dimanche et les jours fériés de 09h00 à 12h30 forfait de 60€*

*Livraison dans un rayon de 30 Km, au delà nous consulter.*

***Numéros pour nous contacter hors des horaires du magasin :***

*06 13 27 11 40 ou 06 17 13 07 18*

# Les Buffets Froids

*Nous vous proposons plusieurs formules qui vous permettent de composer vous-même votre menu.*

*En effet, il vous suffit de cocher les variétés que vous désirez déguster.*

*Le choix évolue selon le nombre de convives.*

## Le Buffet Froid Campagnard

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 12,20€/pers

### Charcuteries

- Saucisson
- Terrine de Pâté Campagnard
- Pâté de Foie
- Mortadelle
- Rillettes Pur Porc
- Pâté de Viande

### Viandes

- Cuisse de Poulet Cuite
- Potjevlesch Classique
- Jambon Torchon
- Rôti de Porc Cuit
- Jambon de Dinde
- Jambon Blanc

### Crudités

- Macédoine de Légumes
- Carotte Râpée
- Betterave Rouge
- Céleris

### Légumes

- Pomme de Terre Persillée
- Salade de Pâtes
- Taboulé
- Haricot Vert en Salade

### Sauces

- Mayonnaise
- Béarnaise
- Ketchup
- Moutarde

Effectif	Charcuteries	Viandes	Crudités	Légumes	Sauces
15 à 25	3	2	3	2	3
25 à 35	3	3	3	3	4
35 à 50	4	3	4	3	4
50 à 70	4	4	4	4	4
70 à 100	5	4	4	4	4
100 et +	5	5	4	4	4

# Le Buffet Froid Familial

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 15,20€/pers

## Charcuteries

- Saucisson à l'Ail*
- Saucisse Sèche d'Auvergne*
- Terrine Campagnarde*
- Terrine à la Bière des 3 Monts*
- Terrine au Poivre Vert*
- Pâté de Foie à l'ancienne*
- Pâté à l'Echalote*
- Jambon Cru Italien*
- Mortadelle*
- Salami*
- Bûche au Poivre*
- Terrine « à Fernand »*
- Rillettes Pur Porc*
- Pâté de Viande*
- Pâté de Lapin*
- Langue de Bœuf en vinaigrette*

## Viandes

- Rôti de Bœuf Cuit*
- Rôti de Porc Cuit*
- Filet de Poulet Cuit*
- Veau Farci*
- Jambon Torchon*
- Bœuf Persillade*
- Potjevlesch Classique*
- Pilon de Poulet Cuit*
- Jambon de Dinde*
- Jambon Blanc*

Effectif	Charcuteries	Viandes
15 à 25	3	2
25 à 35	3	3
35 à 50	4	3
50 à 70	4	4
70 à 100	5	4
100 et +	5	5

# Le Buffet Froid Familial

## Crudités

- Macédoine de Légumes*
- Carotte Râpée*
- Champignons à la Grecque*
- Concombres à la Crème*
- Betterave Rouge*
- Céleris*
- Champignons aux Fines herbes*
- Tomate en Vinaigrette*

## Légumes

- Pomme de Terre Persillée*
- Taboulé Traditionnel*
- Haricot Vert en Salade*
- Taboulé Oriental (raisin & menthe)*

## Salades Composées

- Gambas à la Mandarine*  
*(Gambas, mandarine, courgette, carotte, poivron, raisin, sauce yaourt)*
- Printanière*  
*(Carottes, céleris, maïs)*
- Tartare Provençal aux Épices*  
*(Tomate, concombre, poivron jaune et rouge, oignon, épices)*
- Exotique*  
*(Soja, carotte, maïs, pousse de bambou)*
- Riz Niçois*  
*(Riz, tomate, thon, poivron, olive, basilic, ciboulette, vinaigrette citron)*
- Piémontaise*  
*(Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, persil, mayonnaise)*
- Pâtes à la Napolitaine*  
*(Pâtes Tortis 3 couleurs, tomate, maïs)*

## Sauces

- Mayonnaise*
- Moutarde*
- Béarnaise*
- Tartare*
- Ketchup*

Effectif	Crudités	Légumes	Salades	Sauces
15 à 25	2	2	1	3
25 à 35	2	2	2	4
35 à 50	3	2	2	4
50 à 70	4	2	3	5
70 à 100	4	3	4	5
100 et +	5	3	5	5

# Le Buffet Froid Sélection

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 17,90€/pers

## Poisson

- Saumon Rose en pavés*
- Saumon Fumé en Chiffonnade*

## Charcuteries

- Saucisson à l'Ail*
- Mortadelle*
- Andouille d'Aire*
- Salami*
- Saucisse Sèche d'Auvergne*
- Rosette de Lyon*
- Filet Mignon de Porc Fumé*
- Bûche au Poivre*
- Terrine Campagnarde*
- Terrine « à Fernand »*
- Terrine à la Bière des 3 Monts*
- Terrine au Poivre Vert*
- Pâté de Foie à l'ancienne*
- Pâté de Viande*
- Pâté à l'Echalote*
- Pâté de Lapin*
- Rillettes Pur Porc*
- Rillettes d'Oie*
- Jambon Cru Italien*
- Langue de Bœuf en vinaigrette*

## Viandes

- Rôti de Bœuf Cuit*
- Bœuf Persillade*
- Rôti de Porc Cuit à l'Ail*
- Carré de porc façon Orloff*
- Rôti de Porc Paysan*
- Potjevlesch du Fouan*
- Mignon de Porc Rôti*
- Pilon de Poulet Cuit*
- Filet de Poulet Glacé*
- Mini Brochette de Filet de Dinde*
- Chaud Froid de Poulet & Canard*
- Jambon de Dinde*
- Jambon Torchon*
- Jambon Blanc*

Convives	Poisson	Charcuteries	Viandes
15 à 25	1	2	2
25 à 35	1	2	3
35 à 50	1	3	3
50 à 70	2	3	4
70 à 100	2	4	4
100 et +	2	5	4

# Le Buffet Froid Sélection

## Crudités

- Macédoine de Légumes*
- Carotte Râpée*
- Champignons à la Grecque*
- Concombres à la Crème*
- Betterave Rouge*
- Céleris*
- Champignons aux Fines herbes*
- Tomate Cerise en Vinaigrette*

## Légumes

- Pomme de Terre Persillée*
- Taboulé Traditionnel*
- Taboulé Vert à la Libanaise*
- Haricot Vert en Salade*
- Taboulé Oriental (raisin & menthe)*
- Taboulé aux Fruits*

## Salades Composées

- Gambas à la Mandarine*  
*(Gambas, mandarine, courgette, carotte, poivron, raisin, sauce yaourt)*
- Norvégienne (Nouilles Savoisiennes, saumon, aneth, citron)*
- Printanière (Carotte, céleris, maïs)*
- Waldorf (Céleris, raisin, noix, curry)*
- Tartare Provençal aux Épices*  
*(Tomate, concombre, poivron jaune et rouge, oignon, épices)*
- Exotique (Soja, carottes, maïs, pousse de bambou)*
- Riz Niçois (Riz, tomate, thon, poivron, olive, ciboulette, vinaigrette)*
- Piémontaise*  
*(Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, persil, mayonnaise)*
- Pâtes à la Napolitaine (Pâtes Tortis 3 couleurs, tomate, maïs)*
- Pâtes du Soleil (Pâtes, tomate, olive, ciboulette)*

## Sauces

- Mayonnaise*
- Cocktail*
- Béarnaise*
- Tartare*
- Ketchup*
- Moutarde*

Convives	Crudités	Légumes	Salades	Sauces
15 à 25	2	2	1	3
25 à 35	2	2	2	4
35 à 50	3	2	2	4
50 à 70	4	2	3	5
70 à 100	4	3	4	5
100 et +	5	3	5	5

