



## MENU DE L'ANNÉE



## Les Pains Surprises

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| . Charcuterie .....                    | 29,50€ |
| . Charcuterie Fromages de Région ..... | 33,50€ |
| . Saumon Fumé, salade de Crabe .....   | 35,50€ |

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

## Les Petits Pains Lunchs

|                                                       |                |
|-------------------------------------------------------|----------------|
| . Petit pain lunch jambon beurre .....                | 1,20€ la pièce |
| . Petit pain lunch au fromage de Région .....         | 1,20€ la pièce |
| . Petit pain lunch au pâté de foie à l'ancienne ..... | 1,12€ la pièce |
| . Petit pain lunch au surimi crabe .....              | 1,12€ la pièce |
| . Petit pain lunch au saumon fumé .....               | 1,80€ la pièce |

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

## Les Plats Uniques

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| . Couscous Poulet + Merguez .....                                          | 7,80€ |
| . Couscous Agneau + Merguez .....                                          | 8,00€ |
| . Couscous Boulettes (3 Boulettes de Kefta) + Merguez .....                | 8,00€ |
| . Couscous Royal (Poulet + Agneau) + Merguez .....                         | 8,80€ |
| . Cassoulet Classique .....                                                | 7,90€ |
| . Cassoulet Royal (avec jambonneau de Porc) .....                          | 9,10€ |
| . Choucroute Classique .....                                               | 7,90€ |
| . Choucroute Royale (avec Jambonneau de Porc) .....                        | 8,90€ |
| . Paëlla (part de 600 grs environ à 14,10€/kg) .....                       | 8,50€ |
| . Tartiflette Savoyarde (au Reblochon) .....                               | 7,10€ |
| . Tartiflette du Ch'ti (Maroilles + Reblochon) .....                       | 7,40€ |
| . Lasagnes à la Bolognaise (part de 500 grs environ à 14,40€/kg).....      | 7,20€ |
| . Hachis cuisiné à la Bolognaise (part de 500 grs environ à 14,40€/kg) ... | 7,20€ |
| . Hachis Parmentier (Hachis Bolognaise + Purée) .....                      | 6,50€ |

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

# 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.*

## 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.*

*Chèque de caution des plats : 150 € restitué au retour des plats.*

### ***Délai de retour :***

*La restitution du matériel se fera par vos soins dans les 4 jours suivant la réception, les manquants et les casses seront facturés.*

*(22 € 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 :***

*À partir de 30 personnes*

*Du lundi au samedi aux horaires du magasin : forfait de 50 €*

*Dans un rayon de 30 Km, au-delà nous consulter*

### ***A Emporter :***

*Gratuit aux horaires du magasin*

*Samedi 14h00 à 18h00 : 20 €*

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

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

# Le Buffet Froid Campagnard

Nombre de personnes \_\_\_\_\_ x 15,90€/pers

## Charcuteries

- ☐ *Saucisson*
- ☐ *Terrine de Pâté Campagnard*
- ☐ *Terrine au Poivre Vert*
- ☐ *Terrine à la Bière*
- ☐ *Mortadelle*
- ☐ *Rillettes Pur Porc*
- ☐ *Pâté de Viande*
- ☐ *Pâté de Foie à l'ancienne*

## Viandes

- ☐ *Rôti de Porc*
- ☐ *Filet de Poulet*
- ☐ *Jambon Fumé*
- ☐ *Roulé Cuit*
- ☐ *Potjevlesch*
- ☐ *Jambon Blanc*

## Crudités

- ☐ *Macédoine de Légumes*
- ☐ *Carotte Râpée*
- ☐ *Trio de légumes râpés au zeste de citron*
- ☐ *Betterave Rouge*
- ☐ *Céleris*
- ☐ *Concombre à la crème*

## Légumes et Féculents

- ☐ *Pomme de Terre Persillée*
- ☐ *Mini-Penne et Tomate à l'Italienne*
- ☐ *Taboulé Traditionnel*
- ☐ *Pois chiche, concombre, tomate, maïs, menthe*
- ☐ *Farfalle Pesto, Tomate séchée, Parmesan*
- ☐ *Taboulé à l'Oriental (raisin et menthe)*

## Sauces

- ☐ *Mayonnaise*
- ☐ *Béarnaise*
- ☐ *Ketchup*
- ☐ *Moutarde*

| Effectif | Charcuteries | Viandes | Crudités | Légumes<br>et<br>Féculents | 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 19,90€/pers

## Charcuteries

- |                                                            |                                                                       |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <i>Saucisson</i>                  | <input type="checkbox"/> <i>Andouille d'Aire</i>                      |
| <input type="checkbox"/> <i>Bûche aux Noisettes</i>        | <input type="checkbox"/> <i>Mortadelle</i>                            |
| <input type="checkbox"/> <i>Saucisse Sèche d'Auvergne</i>  | <input type="checkbox"/> <i>Rosette de Lyon</i>                       |
| <input type="checkbox"/> <i>Filet Mignon de Porc Fumé</i>  | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Cru en chiffonnade</i>             |
| <input type="checkbox"/> <i>Terrine de Pâté Campagnard</i> | <input type="checkbox"/> <i>Terrine au Poivre Vert</i>                |
| <input type="checkbox"/> <i>Terrine à la Bière</i>         | <input type="checkbox"/> <i>Terrine Fernand</i>                       |
| <input type="checkbox"/> <i>Pâté de Foie à l'ancienne</i>  | <input type="checkbox"/> <i>Pâté de Viande</i>                        |
| <input type="checkbox"/> <i>Rillettes Pur Porc</i>         | <input type="checkbox"/> <i>Pâté en croute Poulet Crème de Bresse</i> |

## Viandes

- |                                                            |                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> <i>Rôti de Bœuf</i>               | <input type="checkbox"/> <i>Potjevlesch</i>  |
| <input type="checkbox"/> <i>Rôti de Porc</i>               | <input type="checkbox"/> <i>Roulé Cuit</i>   |
| <input type="checkbox"/> <i>Filet de Poulet au Paprika</i> | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Fumé</i>  |
| <input type="checkbox"/> <i>Jambon Braisé</i>              | <input type="checkbox"/> <i>Jambon Blanc</i> |

| Effectif | Charcuteries | Viandes |
|----------|--------------|---------|
| 15 à 25  | 3            | 2       |
| 25 à 35  | 3            | 3       |
| 35 à 50  | 4            | 3       |
| 50 à 70  | 5            | 4       |
| 70 à 100 | 6            | 4       |
| 100 et + | 7            | 5       |

# Le Buffet Froid Familial

## Crudités

- ☐ *Macédoine de Légumes*
- ☐ *Carotte Râpée*
- ☐ *Céleris*
- ☐ *Champignons aux Fines herbes*
- ☐ *Artichauts au Basilic*
- ☐ *Betterave Rouge*
- ☐ *Concombres à la Crème*
- ☐ *Chou Rouge en vinaigrette*
- ☐ *Champignons à la Grecque*
- ☐ *Tartare de Tomate*

## Salades Composées

- ☐ *Pomme de Terre Persillée*
- ☐ *Piémontaise ( Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, persil, mayonnaise )*
- ☐ *Taboulé Traditionnel*
- ☐ *Taboulé à l'Oriental (raisin et menthe)*
- ☐ *Mini-Penne et Tomate à l'Italienne*
- ☐ *Farfalle Pesto, Tomate séchée, Parmesan*
- ☐ *Gnoccheti Basque au Chorizo et légumes grillés*
- ☐ *Salade Poulet Tex Mex (riz, poulet, haricot rouge, poivron rouge)*
- ☐ *Méli-Mélo de Petit Épeautre*  
( Blé de petit épeautre, tomate, poivron jaune, courgette, graine de courge, jus de citron, persil, ciboulette )
- ☐ *Quinoa, Boulgour aux Légumes et Amandes*  
( Quinoa, blé, fromage de brebis, courgette, carotte, amande, jus de citron )
- ☐ *Pois chiche, concombre, tomate, maïs, menthe*
- ☐ *Gnoccheti aux légumes (pois chiche, poivron rouge, fève, féta)*

## Sauces

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

| Effectif | Crudités | Salades Composées | Sauces |
|----------|----------|-------------------|--------|
| 15 à 25  | 2        | 3                 | 3      |
| 25 à 35  | 2        | 4                 | 4      |
| 35 à 50  | 4        | 5                 | 4      |
| 50 à 70  | 4        | 6                 | 5      |
| 70 à 100 | 4        | 8                 | 5      |
| 100 et + | 6        | 10                | 5      |

## Bon de commande

**Nom**

## Adresse

**Téléphone (joignable le jour de la livraison)**

## Acompte rețu

Date

## Mode de règlement

## Solde reu

Date

## Mode de règlement

☐ à emporter

Date

## Heure

**□ à livrer**

Date

## Heure

**Adresse de livraison :**[illegible]