



MENU DE L'ANNÉE



Les Pains Surprises

- . *Charcuterie : Rosette, Jambon Braisé crème au curry,
Jambon cru et Coppa crème Pesto, Rillettes, Pâté de Foie..... 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 1,40€ 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€*
- . *Carbonnade Flamande (sans accompagnement) 7,50€*

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

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
- Pâtes Pesto, Tomate séchée, Parmesan
- Taboulé à l'Oriental (raisin et menthe)

Sauces

- Mayonnaise
- Béarnaise
- Ketchup
- Moutarde

Effectif	Charcuteries	Viandes	Crudités	Légumes et 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

- Saucisson*
- Bûche au Poivre*
- Saucisse Sèche d'Auvergne*
- Filet Mignon de Porc Fumé*
- Terrine de Pâté Campagnard*
- Terrine à la Bière*
- Pâté de Foie à l'ancienne*
- Rillettes Pur Porc*
- Andouille d'Aire*
- Mortadelle*
- Rosette de Lyon*
- Jambon Cru en chiffonnade*
- Terrine au Poivre Vert*
- Terrine Fernand*
- Pâté de Viande*
- Pâté en croute Poulet Crème de Bresse*

Viandes

- Rôti de Bœuf*
- Rôti de Porc*
- Filet de Poulet au Paprika*
- Jambon Braisé*
- Potjevlesch*
- Roulé Cuit*
- Jambon Fumé*
- Jambon Blanc*

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*
- Pâtes 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

