



# MENU DE L'ANNÉE



## Les Pains Surprises

- . *Charcuterie : Rosette, Jambon Grillé aux herbes, Jambon cru, Coppa, Crème Pesto, Rillettes, Pâté* ..... 30,50 €
- . *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
- . *Petit pain lunch poulet paprika* ..... 1,80 € la pièce

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

## Les Plats Uniques

- . *Couscous Poulet + Merguez* ..... 8,00 €
- . *Couscous Agneau + Merguez* ..... 8,40 €
- . *Couscous Boulettes (3 Boulettes de Kefta) + Merguez* ..... 8,20 €
- . *Couscous Royal (Poulet + Agneau) + Merguez* ..... 9,00 €
- . *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 14,80 €/kg)* ..... 7,40 €
- . *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, de préférence du mardi au jeudi, les manquants et les casses seront facturés.*

*(22€ plat ou saladier, 25€ la planche, 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*

### ***À Emporter :***

*Gratuit aux horaires du magasin*

*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*
- Piémontaise ( Pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichon, persil, mayonnaise )*
- Mini-Penne et Tomate à l'Italienne*
- Taboulé Traditionnel*
- Pâtes Pesto, Tomate séchée, Parmesan*
- Taboulé à l'Oriental (raisin et menthe)*

## Sauces

- Mayonnaise*
- Béarnaise*
- Poivre et oignons*
- Andalouse*

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*
- Filet Mignon de Porc Fumé*
- Rillettes Pur Porc*
- Terrine de Pâté Campagnard*
- Terrine à la Bière*
- Terrine de Rémi*
- Pancetta Arrotojata*
- Spianata Piccante*
- Rosette de Lyon*
- Mortadelle*
- Jambon Cru en chiffonnade*
- Terrine au Poivre Vert*
- Terrine Fernand*
- Pâté de Viande*
- Pâté en croute Poulet Crème de Bresse*
- Pâté de Foie à l'ancienne*

## Viandes

- Rôti de Bœuf*
- Rôti de Porc*
- Rôti de Porc Paysan*
- Filet de Poulet au Paprika*
- Filet de Poulet à la Napolitaine*  
*(tomate, origan, basilic)*
- Potjevlesch*
- Roulé Cuit*
- Jambon Braisé*
- Jambon grillé aux herbes*
- Jambon Blanc ou fumé*

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 à la crème Fines herbes*
- Artichauts au Basilic*
- Betterave Rouge*
- Concombres à la Crème*
- Chou Rouge en vinaigrette*
- Trio de légumes râpés au zeste de citron*
- 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)*
- Pâtes Pesto, Tomate séchée, Parmesan*
- Tortis Poulet curry, tomate, carotte*
- Mini-Penne et Tomate à l'Italienne*
- Celeris, chou, comté, noisettes*
- Gnoccheti Basque au Chorizo et légumes grillés*
- Méli-Mélo de Petit Épeautre*  
( Blé de petit épeautre, tomate, poivron jaune, courgette, graine de courge, jus de citron, persil, ciboulette )
- Lentilles, Boulgour, légumes de saison, sauce citronnée*
- Quinoa, Boulgour, mangue, graines de courge*

## Sauces

- Mayonnaise*
- Béarnaise*
- Poivre et oignons*
- Tartare*
- Andalouse*

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 reçu**

**Date**

**Mode de règlement**

**Solde reçu**

**Date**

**Mode de règlement**

**Chèque de caution (150 euros) reçu le**

**à emporter**

**Date**

**Heure**

**à livrer**

**Date**

**Heure**

**Adresse de livraison :**