



Pause Repas

NOS BUFFETS

Quelques exemples de buffets à 18 € H.T. (vaisselle en sus : 2 € H.T.)

Fraicheur et originalité : nos buffets vous offrent une large gamme de prix et de produits. Ils sont livrés à votre convenance avec ou sans vaisselle. Le service peut également être assuré.

Tous nos buffets sont modifiés régulièrement en fonction des produits de saison.

Nous pouvons aussi les composer à la carte (en chaud ou en froid – ou mitigés)

A noter que chaque buffet comporte : 4 salades (féculents et légumes verts) à base de produits frais de saison (200grs par personne).

BUFFET SOLEIL

- Aumonière de saumon
- Charcuterie italienne
- Volaille en brochettes
- Bœuf en brochettes

**LES 3 SALADES + LE FECULENT
REPRESENTENT 200 grs par personne EN POIDS TOTAL)**

- Pommes de terre de printemps parfumée au persil et à l'échalion
- Haricots verts à la jeune d'échalote
- Carottes à l'orientale et au cumin
- Petites tomates agrémentées d'huile d'olive fine et féta à la grecque
(les 3 salades + le féculent représentent 200 grs par personne)
- Plateau de fromages
- Pâtisserie : 2 différentes

BUFFET TERRE ET MER

- Melon au jambon
- Terrine de poisson maison à la crème de ciboulette
- Duo de viande blanche et rouge
- Taboulé
- Salade de cœur de palmier
- Mesclun aux noix et aux croutons
- Pasta au pesto
- Plateau de fromages
- Farandole de desserts

BUFFET CLASSIQUE

- Mousse d'asperges aux crevettes grises et graviols de saumon
- Légumes du soleil confits en vinaigrette balsamique
- Cœurs d'artichauts et mini penne
- Boulgour à l'orientale
- Tomates en vinaigrette tout simplement
- Roti de bœuf, pilon de poulet au saté et charcuterie variée

- Plateau de fromage

- Salade de fruits

BUFFET REGIONAL

- Terrine de cabillaud à la bière
- Poisson fumé
- Pot'jelvesch, charcuterie et brochette de canard
- Salade de lingot du Nord
- Charlotte en salade
- Endives aux noix

- Fromages régionaux

- Gâteau aux spéculos

BUFFET INTERNATIONAL

- Poisson mariné à l'antillaise

- Brochette de bœuf Texane
- Pilon de poulet à la marocaine

- Salade de riz asiatique
- Salade à la tunisienne
- Salade façon cameroun
- Salade de l'Est

- Plateau de fromages

- Pâtisserie orientale

BUFFET BIO (NOUS CONSULTER)

**MARIAGE - BAPTEME – COMMUNION - RECEPTION OU FETE ENTRE AMIS :
NOS REPAS TRAITEUR ACCOMPAGNENT VOS MOMENTS PRIVILEGIES.**

ILS SONT LIVRES A VOTRE CONVENANCE

A LA CARTE

EXEMPLES D'ENTREES FROIDES

- Foie gras français, fabrication maison ;
- Terrine de sole, sauce aux asperges vertes ;
- Melon mûri au porto et sa chiffonnade de Parme ;
- Saumon fumé maison ;

EXEMPLES D'ENTREES CHAUDES

- Coquille St Jacques à la julienne de légumes ;
- Tourte de saumon et sole aux épinards ;
- Mousseline de grenouille et brochet, sauce aux perles de légumes ;
- Feuilleté d'asperges nantaises à la crème de cerfeuil ;

EXEMPLES DE PLATS CHAUDS

- Tournedos de bœuf aux cèpes ;
- Magret de canard à l'orange, tartelette au vin et aux pruneaux ;
- Jambonnette de volaille farcie aux pommes et au foie gras ;
- Mignon de veau sauce au foie gras ;

(Nos plats sont servis avec 3 légumes au choix, en fonction du marché de saison)

LE MENU PRESTIGE

Saumon fumé ou Foie gras de canard maison

Feuilleté d'asperges à la crème de ciboulette

Coquille St-Jacques à la julienne de légumes ou

Tourte de saumon et sole aux épinards, sauce aux pistils de safran

Sorbet

Tournedos de bœuf aux cèpes ou Magret de canard à l'orange ou Mignon de veau sauce foie gras

Plateau de fromages et pains spéciaux



Pause Repas

DECLINAISON GOURMANDE

LES PAINS SURPRISES : 32 € H.T.

- Saumon fumé – tartare fromage – jambon – volaille – mimolette

LES NAVETTES BRIOCHEES : 0.90 € H.T.

- Saumon – Tartare de fromage – Thon mimosas – Comté avec beurre de noix – Tapenade jambon cru – Jambon blanc beurre moutarde – Fromage aux herbes et carottes -

LES MINI PAINS SUEDOIS : 0.75 € H.T.

- Jambon estragon – Poulet curry – Poulet campagnard aux oignons – Saveur marine au crabe – Végétarien – Soja et porc sauté – chti : filet de hareng à l'écrasé d'échalotte

LES MINI SANDWICHES ET FUSETTES : 1.50 € H.T

- Saumon fumé – Comté et beurre de noix – Jambon et tapenade – Jambon beurre à la parisienne – Thon et à la citronnelle – Ricotta au basilic et poulet – Fromage blanc crudités.

LES CROQUANT DE LEGUMES ET SES SAUCES : 16 € le kilo H.T. (80 grs par personne)

LES TARTELETTES SALEES FROIDES : 0.90 € H.T.

- Maroilles – Niçoise – Océane - Chèvre – Roquefort noix – Paysanne – Antillaise au boudin noir – Fruits de mer – Espagnole chorizo et poivron – Végétarien

LES BLINIS : 1 € H.T.

- Saumon fumé – Anguille fumée – Végétarien aux germes de radis

LES FOUGASSES : 1 € H.T.

- Olives et anchois – Lardons – Chèvre – Maroilles – Tapenade

LES PAINS DE MIE : 1 € H.T.

- Roquefort noix – Maroilles – Chèvre – Fines herbes et jambon

LES TOASTS VARIES : 1 € H.T.

- Bruschetta au pesto, au jambon de parme et copeau de parmesan
- Beurre de noix, roquefort et noix
- Saumon fumé
- Foie gras
- Œufs de caille
- Cœur de palmier, concombre et œufs de saumon
- Gambas
- Crevettes grises
- Crêpes bretonnes en roulade au tartare de saumon fumé
- Crêpes bretonnes en roulade au jambon
- Crêpes bretonnes au chèvre et pignon de pain

LES CASSOLETTES : 1.20 € H.T.

- Thian niçois végétarien à la féta
- Tortilla espagnole
- Magret de canard, germe, ganache au fromage blanc
- Tartare de saumon
- Carottes au cumin
- Tzaziki en duo de humos
- Crevettes grises
- Gambas

LES BROCHETTES : 1.00 € H.T.

- Agneau à l'orientale
- Agneau au cumin
- Porc au saté et cacahuètes
- Bœuf
- Pétoncles
- St Jacques
- Poulet aux herbes
- Poulet à l'indienne
- Poulet à la marocaine
- Terre / mer
- Fromage : mimolette et comté
- Mozzarella (tomate cerise et mozzarella)
- Légumes croquants et ses sauces

LES VERRINES : 2.00 € H.T.

- Mer : Tartare de saumon aux algues
- Promenade : Tapenade – Caviar d'aubergine – ricotta et poivron
- Prestige : Mousse au foie gras – foie gras – pain d'épices au
- Couleur : 3 légumes
- Grec : Humous – poivrons – effilochée d'agneau
- Orientale : Boulgour à la libanaise
- Mer du Nord : crevettes grises – tomate - Ostende
- Mer : Cébiché de cabillaud – citron vert – noix de coco en lentille coraille

LES CUILLERES : 1.50 € H.T.

- **Œufs brouillés au saumon**
- **Œufs brouillés aux morilles**
- **Œufs brouillés au bacon et aux asperges**

LES DINATOIRES (tête de lyon et mini bol) : 2.50 € H.T.

- **Lentilles et mini brochette**
- **Boullgour à la libanaise et thian d'agneau**
- **Taboulé aux fruits de mer et St Jacques**
- **Bacala à la Portugaise et crevettes**
- **Rizotto à la cive et émincé de poulet**

LES EXTRAS

- **LES SUSHI (nous consulter)**

LES SUCRES

- **Mignardises sucrées (10 sortes différentes) – tartelettes - choux - opéra – etc ...
0.80 € H.T.**
- **Brochettes de fruits frais : 1 €**
- **Macaron maison : 1 €**