

BUFFET FROID

novembre 26 à Avril 27

Buffets froids composés de préparations maison, pratiques et gourmandes, pour tous vos événements.
Conseils personnalisés pour un événement sans stress.

BUFFET CLASSIQUE (14.50€ TTC/PP)

- × Salade grecque
- × Lentille aux herbes, vinaigrette à la moutarde
- × Salade de pâtes aux légumes
- × Tranche de rosbeef et sauce tartare
- × Assortiment de charcuteries : mortadelle - boudin blanc - jambon Serrano

BUFFET CAMPAGNARD (16.50€ TTC/PP)

- × Assortiment de charcuteries : mortadelle - Coppa - rosette de Lyon - jambon Serrano
- × Assortiment de fromages
- × Salade de chou, pommes et noisettes
- × Salade de pomme de terre froides aux herbes
- × Salade de concombre

BUFFET SAVEURS (18.50€ TTC/PP)

- × Taboulé maison
- × Salade de chicons aux amandes grillées, vinaigrette moutarde et miel
- × Salade de patates douces, noix de cajou et sirop d'érable
- × Tartelette aux lardons et légumes de saison
- × Salade de légumes grillés (courgettes , poivrons et aubergines)
- × Filet de dinde sauce tonnato avec caprons et parmesan

BUFFET DU MONDE (22.50€ TTC/PP)

- × Salade de brocolis rôtis et amandes grillées
- × Salade de chou-fleur à l'estragon et haricots verts
- × Quinoa, edamame, chou rouge et cacahuètes
- × Tranches de pastrami de bœuf, sauce tartare
- × Pad Thaï (avec nouilles)
- × Brochette de scampis
- × Suprême de de volaille grillé

BUFFET DELICE (24.50€ TTC/PP)

- × Tartare de bœuf coupé au couteau, façon thaï
- × Tranches de saumon fumé et ses accompagnements (citron, persil et oignons)
- × Plateau de charcuteries : coppa, jambon Serrano, rosette de Lyon et bresaola
- × Coleslaw oriental au fenouil, chou-fleur et chou blanc
- × Salade de carottes cuites, feta et pois chiches
- × Courge rôtie, yaourt et sauce aux herbes
- × Tartelette de saison

BUFFET RACLETTE (15.50€ TTC/PP)

- × Fromages : nature suisse, au poivre et à l'ail des ours
- × Charcuteries : coppa aux herbes, jambon de la Forêt-Noire, viande des Grisons et rosette de Lyon
- × Crudités : salade de concombre, courgettes grillées , salade verte
- × Accompagnements : cornichons, petits oignons et pommes de terre grenailles

BUFFET SANDWICHES, WRAPS, BAGELS & PARISIENNES

- × ½ wrpas 3.80 €
- × Parisiennes 3.80 €
- × ½ Bagels 3.50 €
- × 1/5eme de baguette 3.70 €

Buffets disponibles à partir **de 6 personnes**, sur commande minimum **6 jours** à l'avance. Nos préparations sont faites maison et peuvent varier selon les produits de saison.

BUFFET FROID

novembre à Avril 2027

À LA CARTE : MIXEZ VOUS-MÊME

SALADE CLASSIQUE A BASE DE CRUDITÉS (2.00 € / 100 GR)

- Salade de tomates aux herbes
- Salade de concombre aux graines de Pavot
- Salade de carottes, vinaigrette maison
- Salade de céleri
- Salade de betteraves

SALADE A BASE DE FECULANTS / LEGUMINEUSES (2.50 €/100 GR

- Taboulé
- Taboulé libanais
- Salade de quinoa, petit épeautre, carottes, grenade
- Salade de pomme de terre aux herbes et fromage frais
- Salade de pâtes tapenade de tomates et au jambon Serrano
- Salade de pâtes aux légumes grillés et à la tapenade de tomates séchées
- Salade de pâtes au pesto maison , tomates et pignons de pin
- Salade de lentilles aux herbes, vinaigrette moutardée
- Salade de haricots verts aux pommes de terre grenailles rôties, vinaigrette à la moutarde
- Patates douces rôties aux noix de pécan et au sirop d’érable
- Salade de poivrons et pois chiches au parmesan
- Salade courgettes aux gnocchis

SALADE A BASE DE LÉGUMES (2.50 € / 100 GR)

- Salade de chou-fleur et haricots verts, sauce à l’estragon
- Macédoine de légumes
- Salade de pommes, chou et noisettes
- Coleslaw
- Salade de roquette et d’artichauts marinés, copeaux de parmesan
- Salade de haricots verts aux noisettes et aux agrumes
- Salade de fenouil, carottes, citron, miel, aneth et graines de tournesol
- Salade de fenouil, feta et graines de grenade
- Salade d’aubergines, de poivrons jaunes et d’oignons rouges
- Mélange de légumes du Sud grillés (poivrons, courgettes et aubergines)
- Chou-fleur rôti, brocolis et noix de cajou
- Potimarron grillé
- Pad thaï

SALADE A BASE DE LEGUMES ET DE VIANDE (2.80 € / 100 GR)

- Salade de haricots verts aux copeaux de magret fumé
- Salade thaï au poulet, sauce soja

SPÉCIALITÉS DE SAISON — PRIX DU JOUR

- Asperges vertes ou blanches, jambon Serrano
- Asperges blanches et saumon fumé
- Asperges vertes grillées
- Tomates aux crevettes grises, sauce crèmeuse
- Jambon de Parme et melon
- Tomates multicolores et mozzarella di bufala

SALADES DE POISSONS ET FRUITS DE MER

- | | |
|--|--------------|
| • Tartare de saumon fumé à la ricotta | 4.50€ /100gr |
| • Salade niçoise | 2.80€ /100gr |
| • Salade thaï aux scampis et légumes croquants | 2.80€/100gr |
| • Salade de scampis aux nouilles et légumes | 2.80€/100gr |

BUFFET FROID

novembre à Avril 2027

A LA CARTE : MIXEZ VOUS-MÊME

SALADE A BASE DE FROMAGE (2.50€ / 100 GR)

- Salade de poivrons grillés et mini mozzarella di bufala 2.80 €/100gr
- Tomates cerises et mozzarella au pesto maison
- Salade de tomates cerises et de mozzarella au basilic
- Salade grecque

PLATEAUX UNIQUES

- | | |
|---|--------------|
| • Tranche de Roastbeef | 4.50€/100gr |
| • Tranches de pastrami de dinde ou pastramis de boeuf | 4.50€/100gr |
| • Tranche Vitello Tonato avec ses garnitures (caprons, parmesan, tomates, (100gr) | 9.50€/pièce |
| • Carpaccio de bœuf avec sa sauce thaï (100gr) | 9.50€/pièce |
| • Terrine de Foie Gras et effiloché de canard | 16.50€/100gr |
| • Terrine de saumon de “l’Artisan du saumon” | 4.50€/100gr |
| • Saumon Belle vue « l’Artisan du saumon » | 9.00€/100gr |
| • Saumon fumé de « l’Artisan du Saumon » persil et oignons | 9.00€/100gr |
| • Tartare de bœuf coupé au couteau façon thaï | 4.50€/100gr |

TARTES ET QUICHES

- Petite quiche (2p) 12.00 €
- Grande quiche (4p) 25.00 €
- Très grande quiche (8p) 38.00 €
- Cake Salé (pour 10p) 25,00 €
- Mini tartelette (2,50 € pièce)

SAUCE MAISON (2.50€ / 100GR)

- Tartare maison
- Cocktail maison
- Vittelo tonato
- Vinaigrette maison
- Mayonnaise
- Sauce thaï
- Tahini maison
- Raifort

DESSERTS MAISON

- | | |
|---|---------------------------------|
| • Mousse au chocolat | 3,50 €/pc |
| • Flan vanille façon “grand-mère” | 3.00€/pc |
| • Tiramisu maison classique ou framboise et bonbon rose | Mini 3.00 € ou Barquette 4,55 € |
| • Mini Gaufre de Liège | 3.00€/pc |
| • Crêpe | 2.30€/pc |
| • Cookie au chocolat | 2.50€/pc |

Buffets disponibles à partir **de 6 personnes**, sur commande minimum **6 jours** à l’avance. Nos préparations sont faites maison et peuvent varier selon les produits de saison.