

Commande Minimum 10/15 personnes

Collection Buffet



Buffet Saveurs Campagnardes Express

Terrine Campagnarde, Compoté d'Echalotes
Eventail de Rosbif, Sauce Tartare
Duo de Jambon de Pays
Boule Océane au Deux Poissons.

Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère
Salade Fraicheur du Maraicher.
Macédoine de Légumes

Salade de Fruits Frais aux Doux Parfum de Vanille
Chouquette Chocolat Caramel
Ou
Tarte aux Fruits de Saisons

12,50 € TTC au-dessus de 20 personnes

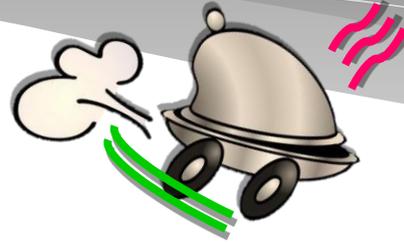
14 € TTC en dessous de 20 personnes

Palette de Crudités :

- Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère.
- Salade Pomme de Terre Gésier, Pointes Asperges.
- Salade de Spaetzle, Dés Bœufs et Salpicon Tomates.
- Taboulé note Orientale «Melon, Olives »
- Salade de Riz «Océane»
- Salade de Farfalle «Océane»
- Salade de Blé à la provençale

- Macédoine de Légumes, Fines Herbes
- Betteraves Rouges, Eclats de Noix Caramélisés
- Duo de Choux Blanc et Choucroute, Petit Lardons
- Salade de Céleris, Onctuosité Fines Herbes
- Salade de Carottes aux Fines Herbes
- Salade de Tomates en duo de Mozzarella.

- Salade Fraicheur façon Vosgienne
- Salade Fraicheur façon Niçoise
- Salade Croquante, Pèle Mêle du Maraicher



Buffet Saveurs Campagnardes

Terrine Campagnarde, Compoté d'Echalotes
Mignonette de Viande en Croute, Duo de Pistaches
Rosbif, Sauce Tartare
Eventail de Roti de Porc au Paprika.
Effilochade de Jambons de Pays.
Quenelle Mimosa en Duo de Thon

Palette de Crudités (inclus 4 sortes au choix)

Duo de Brie et Munster, Petite Salade Croquante.

Trilogie de Chocolat façon Club Sandwichs
Mousse Légère Fromage Blanc, Pépites de Pêches
Forêt Noir, et sa Crème Légère au Chocolat

17,50 € TTC au-dessus de 20 personnes

19,00 € TTC en dessous de 20 personnes

Brochette de Petits Pains

1,10 € / Pièces

Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ

Assortiment de Petits Pains

0,90 € / Pers

Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ



Buffet sur le Pouce

Terrine Campagnarde
Mignonette de Pâté en Croûte
Pilon de Poulet
Farandole de Charcuterie
(Jambon, Rosette, Mortadelle, Saucisson à l'ail...)

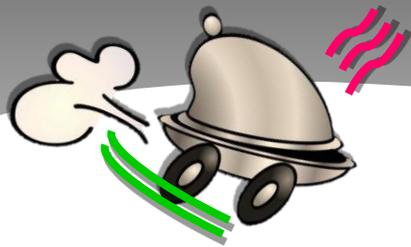
Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère
Salade Fraicheur du Maraicher.
Macédoine de Légumes

11 € TTC / personne

Plats Chaud spécial buffet

- Bouchée à la reine, Riz aux Petits Légumes.
- Jambon braisé, Gratin Dauphinois.
- Sautée de Volaille à la Normande, Gratin Dauphinois.
- Gigolette de Volaille, Spaetzle aux Petits Légumes.
- Roti de porc chasseur, gratin dauphinois.
- Tourte Lorraine, Sauce Ravigote, Salade

5,90 € TTC / personne (portion buffet)



Collection Buffet



Collection 2015

Buffet Plaisir du Terroir

Terrine Campagnarde, Compoté d'Echalotes
Rillettes de porc à la mirabelle dans le bocal
Tartisane de Mouseron de Canard et Mirabelles
Effeuillé Jambon de Pays et Billes de Melon
(en saison)

Mignonette de Viande en Croute, Duo de Pistaches
Petit Pavé de Saumon et son Bouquet de Crevettes.

Palette de Crudités (inclus 4 sortes au choix)

Duo de Brie et Munster, Petite Salade Croquante.

Petit Pot de Crème et Compotée de Quetsches
Mousse Légère Fromage Blanc, Poêlée Mirabelles
Mini « bienenstich », Eclats de Nougatine
Délicatesses sucrées du moment...

22 € TTC au-dessus de 20 personnes
24€ TTC en dessous de 20 personnes

La signature gourmande
De vos réceptions

Buffet Inspiration

Pressé de Lapereaux et Foie Gras.
Terrine Canard aux Cerises Acidulées
Sifflet de Volailles Pointes Asperges.
Effeuillé de Jambon de Parme et Melon.
Fougasse de mignon de porc, échalotes confites

Déclinaison autour du Saumon, Bouquet Crevettes.
Boule Océane, Cœur de Petits Légumes

Palette de Crudités (inclus 4 sortes au choix)

Trilogie du Maître Fromager,
Grelots Raisin, Petite Salade Croquante

Transparence Tiramisu, Quetsches, Spéculos.
Pot de Crème Chocolat, Voile de Caramel.
Mousse Légère Fromage Blanc,
Poêlée de Mirabelles, Crumble Amandes.
Onctuosité craquante de Fruits Rouges.

28€ TTC au-dessus de 50 personnes
30€ TTC en dessous de 50 personnes



Buffet Prestige

Fingers terrine de Foie Gras, Cerises au Cointreau
Ardoise de Bœuf juste rosée, Sauce Tartare
Gourmandise de Bœuf façon Pot au Feu
Chiffonnade Magret de Canard, Abricot Roti

Effeuillé de Saumon, Pépites de Mangues.
Transparence Océane façon Hawaïenne.
Tombée de Perles Océanes, Œufs de Saumon.
Onctuosité Fromage Frais, Légumes Croquant

Bouquet Asperges Vertes, Emulsion Gingembre
Buisson de Tomates Cerises et Mozzarella.
Pomme Terre Grenaille, Cœur confit échalotes
Salade Croquante, Pèle Mêle du Maraicher

Sélection de Fromages affinés,
Compotée de Myrtilles, Mesclun de Salades.

Crèmeux Mangue, Compotée de Framboises.
Transparence de Panacotta façon Daiquiri.
Entremet Mascarpone Abricots, Pralin croquant
Papillotes de Macarons, Délicatesses sucrées

36€ TTC au-dessus de 50 personnes
38€ TTC en dessous de 50 personnes

