

GOUTSETSAVEURS

TRAITEUR - CHARCUTERIE ARTISANALE



Nos buffets dinatoires
Froids ou chauds
Pour tous vos évènements

Buffet n°1

Pan con tomate/Serrano
Verrine de cappuccino d'avocat aux crevettes
Verrine de saumon marine

Mini muffins aux poivrons
Saumon fumé sur toast
Navette de mousse de canard

Mini quiche
Croustillant de gambas
Verrine de penne poulet basilic

Pique de fromage

Assortiment de mignardises (3 par pers)

Pain

Prix : 12€/HT



Buffet n°2

Mousse de saumon sur blinis
Mini quiches
Toast de fromage frais au piment d'Espelette

Mini cake aux olives et lardons
Assortiment de charcuterie artisanale maison
Avec jambon de pays

Panier de légumes
Coupelle de taboulé maison
Wings de poulets ou rôti de porc

Tortillas de pomme de terre et poivrons

Fromage sur plateau

Tiramisu en verrine et croustade aux pommes

Pain

Prix: 14€ / HT



Buffet n°3

Bodega de melons et Serrano
Piquillos au fromage frais sur toast
Verrine de fusilli aux gambas et artichauts
Mini pissaladière

Navette de bœuf
Tartelette de tian de légumes
Saumon fumé sur pain nordique et sa crème ciboulette

Mousse de chèvre à la confiture de tomates et roquette
Champignon farci au fromage frais
Galette de poulet au piment d'Espelette

Plateau de fromages
Assortiment de desserts (4)

Prix: 14€ / HT



Buffet n°4

Tartine de chèvre, jambon de pays
Verrine de cappuccino d'avocat aux crevettes
Verrine de saumon mariné au citron

Mini muffins aux poivrons
Effeillé de cabillaud à l'aïoli
Navette de mousse de canard

Mini pizza
Croustillant de gambas
Verrine de salade cèleri au poulet
Brochette de porc à la diable

Plateau de fromages

Assortiment de mignardises (4 par pers)

Prix: 14€ / HT



Buffet n°5

Magret aux figues sur toast
Foie gras sur pain viennois
Croustillant de Gambas aux herbes

Cappuccino d'avocat aux crevettes
Verrine de saumon mariné
Serrano sur pain aillé

Crème brûlée au foie gras
Banderille de saucisse sèche
Saumon fumé sur pain nordique

Barquettes de salade de gambas aux éclats de mandarines
Galantine de volaille truffée
Boudin blanc pomme poêlée sur pain noir

Plateau de fromages et pains assortis

Assortiment de mignardises sucrées

Pain

Prix: 16.50€ /HT



Buffet n°6

Duo de club nordique : brebis /légumes grillés
Poulet tandoori/concombre

Navette garnie : rillettes aux deux saumons
Mini moelleux à la tomate, crème de mascarpone pesto,
tomates confites

Tartare de thon, façon tatziki
Crème d'asperges, piquillos sur moelleux aux petits pois
Brochette coppa, mozzarella ciboulette, raisins blancs
Cuillère de Saint Jacques à la fondu de poireaux

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce vierge
Bodega de lentilles corail, brunoise de légumes, mousse au
Raifort

Verrine de nouilles Soba, crevette rôtie à l'aigre douce
Mini croque chèvre/chorizo

Brochette de fromages

Assortiment de dessert :
Tartelette chocolat orange
Macarons
Croque en bouche
Caroline chocolat ou café

Prix : 18€/HT



Buffet n°7

Sable parmesan et œuf miroir, duxelles de pleurotes
Mini baguette bretzel, crème de pistou et bressaola
Moelleux citron crème acidulé gambas marinées

Ricotta et poivron façon mousse sur polenta
Yakitori de magret de canard à la girolle
Tartelette feuilletée, involtini et beurre de roquette

Chutney de pomme verte et oignons rouges, feuille de
saumon fumé
Noix de Saint Jacques, compoté de poireaux, pain tomate
Le « Paris Brest » poulet curry

Tartelette au raifort, crevette et perle de wasabi
Tapenade d'olives noires, sablé tomate, anchois pimenté
Mini brochette de porc façon diable

Tortilla Serrano, crème d'ail
Sucette de foie gras en croute de pain d'épice
Guacamole d'avocat, chips épicées

Galantine de volaille truffé
Mini tatin de légumes



Assortiment de dessert : 4/pers
Tartelette chocolat orange
Macaron café
Tartelette citron chocolat
Savarin fraise
Choux framboise
Caroline chocolat
Petite meringue coco/chocolat/amande

Prix : 22€/HT



Buffet n°8

Pièces froides :

Duo de saint jacques et saumon en tartare (2/pers)
Coupelle de perle marine (1/pers)
Petit wrap de saumon fumé et crème ciboulette (2/pers)
Poulet a la marocaine et chutney de mangue (1/pers)
Carpaccio de bœuf et parmesan (2/pers)

Animation :

Découpe de foie gras nature et piment d'Espelette
Avec pain viennois et pain aux figues

Servis chaud :

Mini burger de bœuf (2/pers)
Cocotte de Parmentier de canard (1/pers)
Brochette de porc au miel (2/pers)
Brochette de bœuf marinée (2/pers)
Mini farci méditerranéen (2/pers)

Brochette de fromage (1/pers)
Et pain aux noix

Mignardises sucrées en assortiment (4/pers)

Prix : 28€ / HT

