

BUFFETS FROIDS

Automne/Hiver 2023/2024

Composition du buffet :
2 ENTRÉES AU CHOIX, 2 VIANDES AU CHOIX, 1 POISSON AU CHOIX,
3 SALADES AU CHOIX
(Sauces et condiments compris / pain non compris)





*Pour une autre composition,
Merci de nous contacter pour un devis personnalisé*

Minimum de commande 12 personnes
*Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins
10 jours à l'avance.*

Forfait livraison :
Varangéville / St Nicolas de Port / Dombasle : gratuit
Entre 5km et 10 km : 10€
Entre 10km et 15km : 15€
au-delà de 15km : 1,50 du km

BUFFET FROID À 21,50€

ENTRÉES

- Verrine biscuit moelleux panna cotta courge et noisette torréfiées  VEGGIE
 - Verrine tiramisu de chèvre frais et betterave  VEGGIE
 - Blinis, oeuf poché au safran et sésame grillé  VEGGIE
- Focaccia maison, mousseline truffée et effeuillé de jambon cru
- Verrine guacamole d'avocat maison, gambas poêlée et pickles de légumes
- Tartelette caviar d'artichaut, poire confite et fleur de tête de moine  VEGGIE
 - Terrine maison au choix :
 - Terrine aux pommes et boudin blanc
 - ou
 - pressé de volaille à la forestière
 - ou
 - Mousse de foie de volaille aux herbes





VIANDES

- Cœur de rumsteck rosé laqué huile de noix et sésame grillé
 - Roti de porc à la moutarde
- Roti de dinde mariné au sirop d'érable en croute de pistache
 - Émincé de poulet aux épices mexicaines

POISSONS

- Brochette de gambas et ananas rôti
- Dos de lieu façon meunière citron et amandes
- Pavé de truite saumonée aux épices thaï

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de riz automnale  VEGAN
 - Duo de riz blanc et riz sauvage, oignons rouges, noix, raisins secs
- Salade de pomme de terre alsacienne
 - pomme de terre, lardons, oignons, crème fraîche
- Taboulé à l'arménienne  VEGAN
 - semoule, sauce tomate, oignons, persil, ciboulette
- Salade César
 - salade verte, poulet, œuf, tomates, croutons, parmesan et sauce César
- Salade de penne aux légumes confits  VEGGIE
- Salade d'endives, carottes au cumin, sésame grillé et oranges caramélisées  VEGAN

BUFFET FROID À 27€

ENTRÉES

- Cake moelleux façon bruschetta, houmous de châtaignes et effeuillé de magret de canard
- Verrine de quinoa gourmand aux agrumes, œuf parfait et vinaigrette à la truffe
- Rillettes de saumon à l'aneth
- Plateaux de charcuteries fines et condiments
jambon à l'ail des ours, chorizo ibérique, bresaola



VIANDES

- Magret de canard aux herbes
- Fondant de veau grémolata
- Filet de bœuf rosé à la truffe

POISSONS

- Brochette de St Jacques et patate douce confite
- Pavé de sandre à la vanille
- Médaille de lotte au safran

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de pomme de terre hivernale
endives, pommes de terre, saucisse de Morteau et noix
- Salade de riz exotique
gambas, ananas, tomates, épices
- Salade de perles automnale
Bacon, chèvre et potimarron
- Salade de fusillis hivernale 
- Salade de légumes confits de saison et parmesan 

PLATEAUX D'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET CONDIMENTS

4,50€/pers

*Jambon lorrain à l'ail des ours (1 tranche/pers)
Chorizo (2 tranches/pers)
Terrine maison du moment (1 tranche/pers)
Coppa (2 tranches/pers)*

PLATEAUX D'ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

4,40€/pers

(Pains tranchés artisanaux offert 1 pour 5)

*Tomme à l'italienne (Gaec du Breuil)
Chèvre frais (Gaec des Caprines)
Camembert (Gaec du Breuil)
Tomme à l'ail des ours (Gaec du Breuil)*



Nos fournisseurs locaux :

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC du Moulnot** à Crévic
Jambon : **Salaisons Bentz** à Jarville
Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) : **GAEC du Breuil** à Deuxville
Fromage de chèvre : **GAEC des Caprine** à Sommerviller
Farine : **l'Épicerie d'Isa** situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.
Viande de bœuf : **Gaec des neiges** à Varangéville
Légumes de saison Bio : **Les jardins du Papi** à Varangéville*

Nos buffets sont conditionnés dans des polybox isotherme pour le maintien au frais des produits.

Nos plats sont dressés sur des plats et saladiers non jetables,
Merci de nous retourner la vaisselle propre au plus tard une semaine après votre évènement.

Toute vaisselle perdue ou cassée sera facturée.