

## *BUFFETS FROIDS*

*Printemps / été 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 22€

### ENTRÉES

- Verrine bavaroise citron, pétale de saumon et pickles de légumes
- Verrine tiramisu parmesan tomate confite et pignon de pin
- Carré feuilleté mousse au curry, avocat et betterave chioggia
- Bœuf séché façon raviole a la mousse de chèvre frais
- Verrine guacamole d'avocat maison, gambas poêlée et pickles de légumes
  - Bruschetta tapenade d'olives et dorade
  - Terrine maison au choix :  
Terrine de campagne aux épices orientales  
ou  
terrine de volaille aux poivrons  
ou  
Mousse de foie de volaille aux herbes



### VIANDES

- Cœur de rumsteck rosé au curry et noix de cajou
- Roti de porc thym et paprika
- Roti de dinde moutarde miel romarin
- cannelloni de courgette et poulet aux oignons

### POISSONS

- Brochette de gambas flambée au whisky et tomate confite
- mousseline de cabillaud aux petits légumes
- Pavé de saumon marinée au soja et écaille de mangue

### SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de pépinettes  
Duo de riz olives feta et tomates
- Salade de pomme de terre et haricots verts au pesto
- Taboulé mangue et pois chiches
- Salade Vosgienne
- Brochette de légumes confits
- Salade de riz façon niçoise



## BUFFET FROID À 27€

### ENTRÉES

- Focaccia maison, mousseline au pesto, effeuillé de pata negra ibérique et pickles de légumes
- Verrine bavaroise de tomate, œuf parfait, et brunoise de tomates multicolores et pignons de pin
    - 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 à la truffe
- Filet de bœuf rosé laqué

### POISSONS

- Brochette de St Jacques et courgette confite
  - Pavé de sandre en écaille d'ananas
  - Médaillon de lotte au safran

### SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- salade mesclun, légumes confits, croutons, dés de tomme à l'italienne et parmesan
  - Salade de riz exotique gambas, ananas, tomates, épices
  - Salade de perles melon et jambon cru
  - Salade de fusillis aux légumes d'été 
  - 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.