

BUFFET FROID

Printemps / été 2025

Les tarifs* des buffets correspondent à la composition suivante :

2 ENTRÉES AU CHOIX

2 VIANDES AU CHOIX

1 POISSON AU CHOIX

3 SALADES AU CHOIX

Sauces et condiments compris

(Pain non compris)

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 / Haraucourt : gratuit

Entre 5km et 10 km : 10€

Entre 10km et 15km : 15€

Au-delà de 15km : 1,50€ par km



*Tarifs TTC et par pers

Buffet Froid à 23€/Pers

LES ENTRÉES

- Verrine bavaroise de courgettes, tomates, confites maison, feta et pickles de légumes
- Verrine tiramisu parmesan tomates confites et pignons de pin
- Carré feuilleté mousse au curry, avocat et betterave chioggia
- Tartare de boeuf mariné au sésame et sauce ponzu
- Dôme de volaille aux herbes sur son cercle de pâte feuilletée et mousse au basilic
- Verrine tartare de pastèque, melon, feta et menthe
- Brushetta mozzarella et pêche rôties au romarin
- Terrine de campagne a la mirabelle
- Terrine de volaille aux herbes

LES VIANDES

- Cœur de rumsteck, rosé, laqué miel et moutarde violette
- Rôti de porc mariné au citron et romarin
- Émincé de volaille aux épices douces, brisure de pistaches
- Médaillon de volaille, farcie aux abricots et amandes

LES POISSONS

- Brochette de gambas marinée citronnelle et lait de coco, zeste de citron vert
- Dos de lieu noir, mariné à l'huile d'olive fenouil et orange
- Pavé de saumon au Yuzu et graines de sésame

LES SALADES

- Salade de pépinettes à l'italienne
- Salade de pommes de terre, poulet au pesto et pignon de pin
- Taboulé de quinoa, agrumes et menthe fraîche
- Salade César
- Brochette de légumes confits aux herbes de Provence
- Tagliatelles de légumes à l'huile de noix
- Cubes de pastèque, concombres, fêta et menthe, fraîche
- Salade de penne, olives, artichauts et jambon cru

Buffet Froid à 28€/Pers

LES ENTRÉES

- Tartare de dorade aux fruits exotiques et basilic
- Verrine bavaroise de petits pois à la menthe, œuf parfait, crumble noisettes et parmesan
- Tartelette, caviar d'aubergine, échalote confite, fromage frais au miel et noisettes grillées
- Plateau de charcuteries fines : Chorizo ibérique, bresaola, jambon à la truffe, magret séché

LES VIANDES

- Magret de canard rosé au miel et soja.
- Fondant de veau mariné, citron et herbes du jardin
- Filet de bœuf mariné à l'huile d'olive et piment d'Espelette

LES POISSONS

- Brochettes de thon, avocat et pamplemousse
- Pavé de bar en croûte d'olive noire

LES SALADES

- Salade de farfalles au poulet grillé, noix de cajou, sauce, yaourt et curry
- Salade de mesclun aux légumes confits, croûtons, des de tomme Lorraine à l'italienne et parmesan
- Salade de riz exotique : gambas, ananas, tomates, épices
- Salade de boulgour, courgettes, grillées, tomates, confites maison et feta Taboulé de chou-fleur, raisins secs et noix

Suppléments

PLATEAU DE CHARCUTERIES

4,50€/pers

- Jambon Lorrain (1 tranche/pers)
- Chorizo (2 tranches/pers)
- Terrine maison du moment (1 tranche:pers)
- Bresaola (2 tranches/pers)

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX

4,50€/pers

- Tomme à l'italienne
- Chèvre frais
- Petit breuil (façon camembert)
- Tomme à l'ail des ours



Nos fournisseurs locaux

Œufs de poules élevées en plein air GAEC des Neiges à Varangéville.

Bresaola maison : viande de bœuf GAEC des Neiges à Varangéville.

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.

Légumes de saison BIO : « Les Jardins du Papi » à Varangéville.

Pains : Boulangerie « Au bon pain de Valentin » à Varangéville.

