

BUFFET

Automne/Hiver 2025-26

Minimum de commande 12 personnes

Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins 10 jours à l'avance.

Parce que chaque invité a ses envies et ses besoins, nos buffets se déclinent en plusieurs versions :

les buffets "essentiel", une offre accessible simple et efficace

les buffets "flexi" qui marie viande, poisson et végétal,

les buffets "veggie" sans viande ni poisson

les buffet "sans soucis" spécialement conçu pour regrouper les principaux régimes alimentaires (vegan, sans gluten, sans lactose et sans fruits à coques)

et les buffets "prestige" qui mettent à l'honneur des produits plus nobles sélectionnés pour leur qualité et leur finesse

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





“BUFFET ESSENTIEL FROID”

1 entrée, 2 viandes et 2 salades

14,09€ HT par pers soit 15,50€ TTC par pers

ENTRÉE

- Verrine tiramisu salé : biscuit salé, mousse mascarpone au parmesan, tomates confites maison et pignons de pin *

VIANDES

- Coeur de rumsteck rosé laqué miel moutarde *
- Rôti de dinde aux épices douces *

SALADES

- Salade de pomme de terre échalotes ciboulette *
- Salade de penne aux légumes confits *
(sauces et condiments)



*Végé
* Avec viande



“**BUFFET ESSENTIEL CHAUD**”

*1 entrée, 1 plat chaud à choisir,
fromage et 1 dessert*

20€ HT par pers soit 22€ TTC par pers

ENTRÉE

- Terrine de volaille maison aux herbes et condiments *

PLAT CHAUD

- Confit de boeuf sauce marchand de vin et pommes de terres sautées *

OU

- Pavé de lieu noir sauce citron ciboulette et riz pilaf *

FROMAGE

- 2 sortes accompagné d'une salade verte et sa vinaigrette

DESSERT

- Éclair craquelin au choix
(Chocolat/Vanille/Pistache/Café/Praliné...)



* Avec poisson

* Avec viande



“**BUFFET FLEXI FROID**”

2 entrées, 2 viandes, 1 poisson et 3 salades

21,81€ HT par pers soit 24€ TTC par pers

ENTRÉES

- Focaccia maison mousse au pesto vert, légumes confits et effeuillé de bresaola *
- Terrine de campagne aux noisettes *

VIANDES

- Coeur de rumsteck rosé laqué miel moutarde *
- Rôti de dinde aux épices douces *

POISSON

- Brochette de gambas flambées et ananas rôti *

SALADES

- Salade de pépinettes à l'italienne *
- Salade caesar *
- Salade de choux chinois et dés de tomme lorraine *
(sauces et condiments)



*Végé
*Avec viande
*Avec poisson



“BUFFET *FLEXI* CHAUD”

2 entrées, 1 plat chaud à choisir, fromage et 1 dessert

24€ HT par pers soit 26,40€ TTC par pers

ENTRÉES

- Carré feuilleté bavaroise citron, dés de saumon et pickles d'oignons *
- Verrine bavaroise de courges, chèvre frais lorrain, crumble noisette parmesan *

PLAT CHAUD

- Sauté de volaille curry coco et risotto crémeux à la ciboulette *

OU

- Pavé de cabillaud sauce au pesto et poêlée de légumes de saison *

FROMAGE

- 3 sortes accompagné d'une salade verte et sa vinaigrette

DESSERT

- Tartelette crème pâtissière vanille et fruits frais



*Végé

*Avec viande

*Avec poisson



“BUFFET VEGGIE FROID”

2 entrées, 3 spécialités végétales et 3 salades

19€ HT par pers soit 20,90€ TTC par pers

ENTRÉES

- Verrine de quinoa gourmand, petits légumes, oeuf parfait et pickles de légumes *
- Quiche du maraicher aux légumes de saison *

SPÉCIALITÉS VÉGÉ

- Omelette roulée fromage et ciboulette *
- Brochette de pomme de terre champignons et comté *
- Brochette de patate douce, tomate confite maison et artichaut *

SALADES

- Taboulé à la tomate et aux herbes du jardin *
- Salade de riz automnale *
- Salade de pomme de terre au pesto *
(sauces et condiments)

* Végé





“BUFFET VEGGIE CHAUD”

2 entrées, 1 plat chaud, fromage et 1 dessert

21€ HT par pers soit 23,10€ TTC par pers

ENTRÉES

- Tartelette caviar d'artichaut poire confite et fleur de tête de moine *
- Verrine tiramisu salé *

PLAT CHAUD

- Lasagnes maison gratinée aux légumes, chèvre et épinards *

FROMAGE

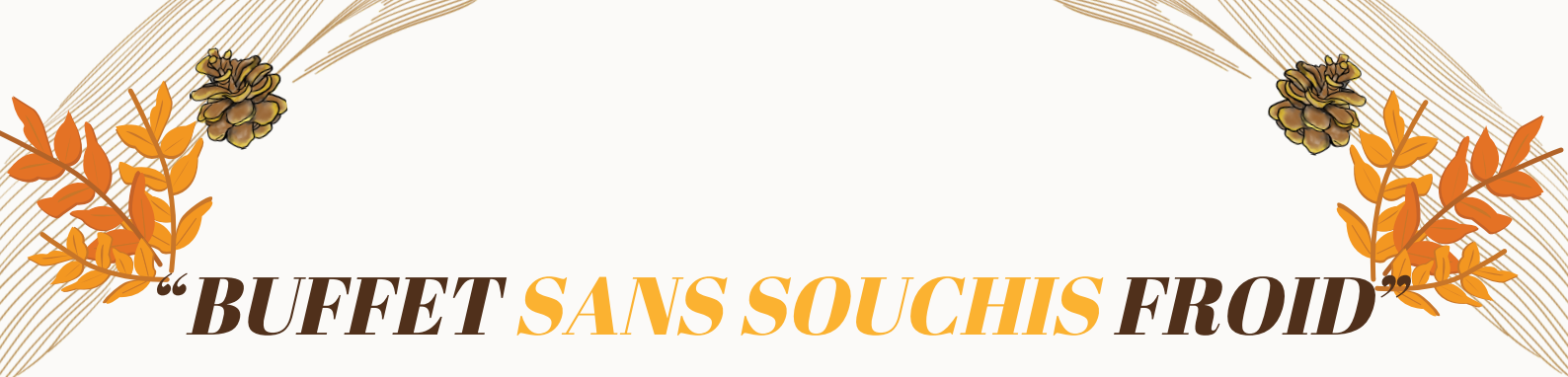
- 3 sortes accompagné d'une salade verte et sa vinaigrette

DESSERT

- Tarte au flan vanille



* Végé



“BUFFET SANS SOUCHIS FROID”

2 entrées, 3 spécialités végétales et 3 salades

19€ HT par pers soit 20,90€ TTC par pers

ENTRÉES

- Aspic de légumes de saison à l'agar agar *
- Tagliatelles de légumes à l'huile d'olive *

SPÉCIALITÉS VÉGÉ

- Brochette de légumes confits de saison aux herbes de Provence *
- Brochette de pomme de terre grenaille et champignons rôtis aux herbes *
- Artichaut farci tartare de légumes et sauce vierge *

SALADES

- Salade de mesclun, légumes confits et olives marinées *
- Salade de riz aux petits pois butternut et maïs *
- Salade de pomme de terre roquette et pomme verte *
(sauce moutarde et condiment)

* Végé, végan, sans lactose,
sans gluten, sans fruits à
coques, sans soja, sans celeri





“BUFFET SANS SOUCHIS CHAUD”

2 entrées, 1 plat chaud et 1 dessert

18,50€ HT par pers soit 20,35€ TTC par pers

ENTRÉES

- Carpaccio de betterave chioggia, roquette légumes confits et pickles *
- Aspic de légumes de saison à l'agar agar *

PLAT CHAUD

- Galette de pois chiches maison sauce tomate et poêlée de légumes à l'huile d'olive *

DESSERT

- Verrine de mousse au chocolat noir végétal et éclats de chocolats *

* Végé, végétal, sans lactose, sans gluten, sans fruits à coques, sans soja, sans celeri





“BUFFET PRESTIGE FROID”

2 entrées, 2 viandes, 1 poisson et 3 salades

28,18€ HT par pers soit 31€ TTC par pers

ENTRÉES

- Gravelax de saumon maison mariné gin/betterave, pickles de légumes et aneth *
- Focaccia maison, mousseline truffée effeuillé de jambon Serrano *

VIANDES

- Magret de canard rosé laqué miel/soja/sirop d'érable *
- Fondant de veau en croute d'herbes *

POISSON

- Brochette de St Jacques snackée et ananas rôti *

SALADES

- Salade d'endives suprêmes d'orange, tomme lorraine et noix torréfiées *
- Salade de fusillis au potimarron, comté et pignons de pin grillés *
- Salade de riz façon niçoise *
(sauces et condiments)



*Végé

*Avec viande

*Avec poisson



“BUFFET PRESTIGE CHAUD”

2 entrées, 1 plat chaud, fromage et 1 dessert

29€ HT par pers soit 31,90€ TTC par pers

ENTRÉES

- Verrine bavaroise de butternut, oeuf parfait condiment truffé et tuile de lard *
- Tartare de dorade aux fruits exotiques *

PLAT CHAUD

- Confit de veau, jus corsé et riz vénéré aux petits légumes *

OU

- Pavé de saumon en croute de parmesan et herbes, purée de patate douce au lait de coco *

FROMAGE

- 3 sortes accompagné d'une salade verte et sa vinaigrette

DESSERT

- Part d'entremet poire chocolat



* Avec viande

* Avec poisson

Suppléments

PLATEAU DE CHARCUTERIES

5,50€/pers

- Jambon Lorrain (1 tranche/pers)
- Rosette (2 tranches/pers)
- Terrine maison du moment (1 tranche/pers)
- Jambon cru (1 tranche/pers)

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX

4,50€/pers

- Tomme à l'italienne
- Chèvre frais
- Petit breuil (façon camembert)
- Munster



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.

