

BUFFET FROID

Printemps / été 2026

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.

**Pour les commandes du dimanche
le retrait dans nos locaux est privilégié**

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 24€/Pers

LES ENTRÉES

 Carré feuilleté ricotta, citron, herbes fraîches * * *

 Éclair salé : mousse de chèvre frais Lorrain aux herbes, légumes confits et pickles de légumes * * *

Dome de volaille sur son blinis maison * * *
mayonnaise maison au curry

 Verrine bavaroise de courgettes, *
tomates confites maison, feta et pickles de légumes

 Verrine tartare de pastèque, melon, feta et menthe du jardin *

Terrine de campagne aux tomates confites * * *

Terrine de volaille aux herbes * *

LES VIANDES

Ballotine de volaille aux légumes grillés * *

Coeur de rumsteck rosé, herbes fraîches

Émincé de volaille tandoori doux,
graines de sésame

Roti de porc mariné au pesto vert *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

 Végétarien

 Vegan

Buffet Froid à 24€/Pers

LES POISSONS

Pavé de truite saumonée et zestes de citron vert *

Filet de limande en croute d'olives noires *

Brochette de gambas marinées ail et fines herbes et poivrons confits *

LES SALADES

 Salade de penne aux tomates confites maison, * * *
vinaigrette au pesto, tomme Lorraine et pignons de pin grillés

Salade de quinoa courgettes roties, poulet et nectarine *

 Salade de pommes de terre, pointe d'asperges * *
et copeaux de Tomme Lorraine

ALLERGÈNES



Salade duo de riz et légumes du soleil ,
vinaigrette citronnée *

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

 Taboulé à l'orientale *

 Salade de choux chinois * * *
moutarde à l'ancienne et croutons de focaccia à l'ail

 Végétarien

 Vegan

Buffet Froid Prestige

30€/Pers

LES ENTRÉES

Tartare de saumon, mangue, citron vert et aneth * * *

 Finger sablé tomate basilic, houmous et légumes croquants * * *

 Tarte fine feuilletée, bavaroise de courgette, * * * * *
tagliatelles de carottes et radis marinées à l'huile de noix, pignons de pin grillés

Préssé de canard en robe de jambon cru et fines herbes

LES VIANDES

Magret de canard rosé aux herbes de Provence

Filet mignon de porc lardé cuit basse température *

Fondant de veau grémolata

Suprême de pintade laqué fraise/balsamique

LES POISSONS

Brochette de saint jacques snakées , gambas et chorizo *

Omble chevalier cuit au naturel parfumé au citron *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

LES SALADES

 Tomates multicolores en vinaigrette et mozzarella di buffala * *

Salade nordique: pommes de terre, * * * *
saumon, gambas, echalotes

Salade francomtoise: * *
riz, saucisse de morteau, comté et pickles de légumes



Tagliatelles de légumes a l'huile de noix * *



Couscous perlé, avocat, feta, * * *
tomates confites, grenade et vinaigrette exotique.



Végétarien



Vegan

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
- Papy Paul (type carré de l'est)
- Munster vosgien



DESSERTS À PARTAGER

Entremets maison

6 pers minimum

**4,5€
la part**

Entremet amande abricot : biscuit amande, croustillant amande, mousse fleur d'oranger et confit d'abricot * * *

Entremet peanut tentation : biscuit brownie, crémeux caramel mousse cacahuète glacage choco cacahuète * * * * *

Entremet printanier : biscuit cuillère, biscuit génoise, crème diplomate vanillée au coquelicot et framboises * * *

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri

Number cake maison

6 pers minimum par chiffre

**5,5€
la part**

Fruits rouges * * *

Fruits exotiques * * *

3 chocolats * * *

Pistache / framboise * * * *

DESSERTS INDIVIDUELS

7€

Choux coeur exotique : praliné noix de coco, * * * * *
mousseline vanille, dés ananas caramélisés et brunoise de mangue

Sphère choco pistache : * * * * *
biscuit chocolat noir, mousse pistache, coeur coulant chocolat, éclats de pistaches grillées

Dôme sablé aux fruits rouges : * * * * *
pâte sablée, crème chiboust vanille, fraises et framboises fraîches, gel de mojito



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.

Fromages: GAEC du Breuil à Deuxville et GAEC du chauffour a Ville en Vermois

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.

Herbes, fleurs et aromates de notre potager à Varangeville

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

