

Les Buffets

Ils sont composés de **Moutarde, Mayonnaise, Cornichons, Olives,**
et comprennent : **le pain** : 1 baguette pour 3 personnes,

Buffet Chat botté Prix 17,20 €/pers

Darne de saumon aux herbes
Ballottine de sandre en demi-lune
Cocktail de gambas à vinaigrette d'agrumes
Œufs farcis au thon

Pâté en croûte tradition
Jambon à l'os
Chorizo aux fruits
Filet de porc fumé
Terrine de volaille aux champignons noirs
Rosbeef glacé

Salade de carotte, céleri, taboulé
Pomme de terre, choux blanc aux noix

Fromage frais à l'étuvé de poireaux

Charlotte aux fruits, Iles flottantes caramélisées

Buffet Chaperon rouge Prix 23,00 €/pers

Verrine de gambas à la crème d'aneth
Saumon fumé en carpaccio
Terrine de lotte safranée
Saumon cuit à la vapeur
Œufs farcis au thon

Pâté en croûte tradition
Chorizo au melon (en saison)
Médailles de poulet farcis
Mignon de porc en médaillon
Magret de canard fumé en éventail d'orange
Roti de veau Rosbeef glacé

Salade de carotte, céleri, taboulé, piémontaise
Tomate, niçoise, coquillettes au basilic

Fromages affinés 5 sortes

Entremets divers, tiramisu, tartes fruits

Liste non contractuelle

Livraison hors Epinal inférieur à 1000 € prix 0,60 €/km

Buffet Petit poucet Prix 20,50 €/pers

Escalope de saumon farcie
Pressé de poisson aux légumes
Gambas marinées à la crème d'aneth
Œufs farcis au crabe

Pâté en croûte tradition
Jambon braisé vigneron
Jambon cru au melon (en saison)
Terrine de campagne maison
Magret de canard fumé
Médaille de mignon de porc
Médailles de poulet aux champignons
Rosbeef glacé

Salade de carotte, céleri, taboulé,
Pomme de terre, tomate, pâte au basilic,
Concombre à la crème

Assortiment fromages (brie, munster, cantal)

Framboisier, Paris-Brest, pana cotta

Buffet Prince Charmant Prix 28,00 €/pers

Finger de foie gras de canard mi-cuit
fine gelée et chutney

Saumon cuit à la vapeur en brochette de gambas
Médailles de sandre en piquillos de poireau
Saumon fumé en carpaccio
Pressé de poisson en arlequin
Coupelles de crevettes à la crème d'aneth

Pâté en croûte tradition
Jambon à l'os et ananas
Médaille de cuisse de poulet aux champignons
Mignon de porc fumé
Rosbeef glacé Roti de veau

Salade exotique, pomelos crevette, tomate
carotte, céleri, concombre, pâte aux crabes

fromages affinés 5 sortes

Mousse chocolat, entremets, salades de fruits

Boutique » Mérelle Traiteur » Réceptions

11, Rue de la Voivre - 88000 Epinal - 03. 29.34.20.81 - auplaisirgourmand88@orange.fr

AU PLAISIR GOURMAND SARL RCS EPINAL 324 167 071 000 38