

# 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](mailto:auplaisirgourmand88@orange.fr)

AU PLAISIR GOURMAND SARL RCS EPINAL 324 167 071 000 38