

## BUFFET FROID

2026-2027



Les prix sont htva et uniquement en livraison pour un minimum de 20 personnes.

*Possibilité pour 15 personnes avec modification de la tarification (nous contacter).*

*La tarification pourrait varier suivant le prix du marché.*

### BUFFET VA

**PRIX : 32€ HTVA**

---

#### BUFFET POISSONS

Salade de Petit Pois au Saumon et au Chorizo  
Rouleaux de Printemps Schizo et Moules, Sauce Curry  
Ballotine de Saumon Fumé à la Ricotta et Fruit de La Passion  
Brochette de Crevette Tigrée aux Sésame Noir et Miel de Ville sur Haine  
Mini Tomates aux Ecrevisses et sa Mayonnaise aux Poivrons  
Taboulé Vert au Crabe et aux Oignons Rouges  
Curry de Concombre aux Noix de Cajou

---

#### BUFFET VIANDES

Galantine de Foie gras et figue Éclat de Cacao  
Wraps Façon Carpaccio de Bœuf  
Terrine de Volaille Confit Abricot ,Pruneaux  
Breasola à la Mozzarella di Bufala  
Jambon Persillé et sa Sauce Moutarde  
Poulet et Légume Thai  
Aubergines Grillées à la Mousse de Canard Confit  
Salade d'Artichaut à la Feta et à la Menthe  
Purée de Betterave, Orange et Cardamon

### BUFFET CRÉATIONS

**PRIX : 32€ HTVA**

---

#### BUFFET POISSONS

Tartare de Saumon Mangue Curry  
Rillettes de Saumon et Homard à la Crème de Caviar  
Ballotine de Saumon Fumé à la Ricotta de Brebis et Pesto Rouge  
Brochette de Gambas Thai  
Mini Tomates aux Crevettes Grises et Mascarpone à la Roquette  
Gâteau de Truite Fumée  
Galette de Courgettes aux Ecrevisses et sa Mayonnaise aux Poivrons Confits

---

#### BUFFET VIANDES

Foie gras Terrine et son Confit de Prunes à l'Armagnac  
Salade Folle de Magret Fumé  
Vitello Tonnato (Rôti de Veau Sauce Câpres et Thon)  
Terrine de Lapin aux Figues et Airelles  
Prosciutto d'Aubergines  
Jambon Persillé et sa Sauce Moutarde  
Confit de Canard Fumé  
Salade de Chèvre et Lardons et sa Vinaigrette Miel Moutarde

*Accompagnements : Pâtes, Taboulé, Pommes de Terre à l'Ancienne, Crudités, Sauces.*

# BUFFET FROID

2026-2027



## BUFFET FROID TRADITIONNEL

PRIX : 25€ HTVA

---

### POISSONS

La Terrine de Poisson Blanc et sa Brunoise et Crème de Raiford  
Saumon en Belle – Vue  
Gâteau de truite fumée  
Saumon fumé sur Biscuit d'Avoine  
Brochette de Gambas  
Mousse de Maquereau

---

### VIANDES

Jambon à L'Os  
Jambon de Parme  
Terrine de Volaille aux Herbes de Provence  
Galantine à la Figue  
Salade de Lardons et Fruits Confits  
Brochettes d'Aubergine et Poulet Fumé

*Accompagnements : Pâtes, Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pommes de Terre à L'Ancienne.*

## BUFFET FROID ESCOFFIER

PRIX : 25€ HTVA

---

### POISSONS

La Tomate Maraîchère aux Crevettes  
Saumon en Belle – Vue  
Gâteau de Crabe  
Ballotines de Saumon Fumé  
Rouleau de Printemps au Scampis  
Salade de Truite Fumée

---

### VIANDES

Jambon à L'Os  
Bruschetta de Jambon de Parme  
Terrine de Volaille aux Champignons  
Galantine de foie gras au fruits Confits  
Salade de Dinde et Légumes Grillés  
Cailles Fumées au Porto

*Accompagnements : Pâtes, Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pommes de Terre à L'Ancienne.*

## BUFFET FROID PRESTIGE

PRIX : 32€ HTVA

---

### POISSONS

Rillettes de Homard à la Crème de Caviar  
Saumon Fumé d'Ecosse  
Tartare de Thon à la Mangue  
Sushi  
Sashimi sur Blinis  
Crevettes Grise et Mousse de Mangue  
Brochettes de Gambas à la Citronnelle

---

### VIANDES

Carpaccio de boeuf et Vinaigre Balsamic  
Pilaf aux Fruits et Porc Curcuma  
Bonbons de Foie Gras Gelée de fruits  
Canette Fumée et Craquants de Poires  
Proscuitto d'Aubergine  
Rillettes d'Oie et Baguette de Carottes

*Accompagnements : Pâtes, Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pommes de Terre à L'Ancienne.*

## BUFFET DES SAVEURS

PRIX : 30€ HTVA

---

### POISSON

Tartare de saumon et chorizo, pommes et sirop de pomme  
Rouleaux de printemps aux fruits de mer  
Terrine de poisson à la crème de homard  
Aubergine à la mousse de mascarpone et crevettes grises et lardon  
Ballotines de saumon fumé farcies à la crème de cresson  
Taboulé Vert au Crabe et aux Oignons Rouges

---

### VIANDE

Foie gras éclat de chocolat  
Terrine de gibier et noix  
Sucettes de chèvre et canard confit à la pistache  
Wraps carpaccio de bœuf, salsa de figue  
Jambon persillé au pesto roquette et pécorino  
Breasola à la Mozzarella di bufala et confit de tomate  
Salade de pâtes  
Salade de Mesclun et fêta