

**TRAITEUR M SERVICE TRAITEUR
DE LA BISTRONOMIE M**

Buffet terre et mer chaud et froid

Buffet froid 25€

- Pâtes 2 sortes / - taboulé

Salades pommes de terre à la ciboulette

Crudités 2 sortes (carotte/chou blanc)

- Jambon à l'os/ - Pâté campagne (gibier en saison)

Jambon de parme, carpaccio de bœuf,

saucisson, pilons de poulet

Pêches au thon / sauces / Saumon belle vue

Tomate crevette grises / saumon fumé

assortiments de pains

Partie chaude 10€

Basse T° de volaille au cèpes et porto
scampis (6pc) / personne aux saveurs thaï
servi avec légumes, gratin et riz.

Possibilités de changer sauces et féculents

**Ce Buffet peut être réalisé au thème italien ou asiatique
au même prix**

Buffets 3 thèmes à définir +10€

Buffet de fromages au lait cru supplément 7€

Buffet de mignardises 7€

Montage glace ou gâteaux 5€ / personne

Buffet de pâtes chaude 14€



***3 sauces faire choix
Bolognaise/ truffe/ 4 fromages/ scampis/végé/
carbonara/jambon fromage***

***options supplémentaire
+6€ (1choix) +8€ (2 choix) +10€ (3 choix)
lasagne / cannelloni ricotta/ cannelloni viande basilic
raviole de cèpes à la truffe***

Buffet barbecue 27€/pers.

***- Pâtes froides 2 sortes/ Crudités 4 sortes
gratin dauphinois
Assortiments 5 viandes
Filet pur de veau
merguez
gigot d' agneau
cochon de lait
Volaille***

Sauces Béarnaise, cocktail, tartare, andalouse,ketchup



CHEF A DOMICILE

Menu 3 services 40€ / 4 services + 10€

Raviole de cèpes à la truffe

Croustillant de scampis au curry madras et miel

Deux préparations sur le thon rouge

Pain perdu de foie gras /confit de mangue gingembre

Tartare de bœuf / émulsion de pomme de terre

3 préparations sur le foie gras

4 services

Parmentier de canard à la truffe

Homard aux saveurs thaï ou au chablis +5€

poissons ou à définir selon envies

Risotto au choix

Pause Digestive pétillante +5€

Cochon de lait

Basse T° de Filet pur de veau

Basse T° de gigotin d' agneau

Poularde de Bresse

Dos de cabillaud

filet de biche en saison

Légumes de saison / sauce à convenir et féculent aussi

Dessert de circonstances/ Buffet de desserts

ou à convenir

Buffet de fromages au lait cru supplément 7€

Buffet de mignardises 7€

Montage glace ou gâteaux 5€/ pers.

Tous nos prix s'entendent hors tva !!!!!!!

Amuses bouche

Froid 2€

*Tomate mozarella / Melon jambon
Macaron au foie gras / Macaron au chèvre
Panacotta à la truffe / Tataki de thon rouge*

Chaud 3€

*Rouleaux de printemps / Nem de canard laqué
Croquettes de fromages / Croquettes de crevettes
Risotto selon saison / mini burger black angus
Soupe de pdt à la truffe / capuccino de homard
Croquettes de porc ibérique*

Pour toutes infos

*Lambotte JL
0477/367276*