

Composez votre Buffet



Les viandes et charcuterie :

(20 parts minimum, prix indiqué par personne)

<i>Pilon de poulet à.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tranche de rôti de bœuf à.....</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Tranche de rôti de porc au vin blanc à.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Émincé de blanc de volaille à la provençale à</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jambon blanc à</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Jambon cru à.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mortadelle à.....</i>	<i>0,80 € la tranche</i>
<i>Rosette à</i>	<i>0,80 € la tranche</i>
<i>Saucisson à l'ail à.....</i>	<i>0,80 € la tranche</i>

Les poissons :

<i>Saumon entier frais (30 personnes minimum) à</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Filet de saumon (15 personnes minimum) à</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Saumon fumé à.....</i>	<i>3.50€</i>

Les produits élaborés :

<i>Terrine de campagne (20 personnes minimum) à</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Terrine de canard (20 personnes minimum) à.....</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Terrine de lapin (20 personnes minimum) à.....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Terrine aux trois poissons (20 personnes minimum) à....</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Terrine de saint Jacques (20 personnes minimum) à.....</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Terrine de saumon (20 personnes minimum) à</i>	<i>3,00 €</i>

Les salades :

<i>Taboulé oriental</i>	<i>2,80 € la part</i>
<i>Carotte râpée à</i>	<i>1,50 € la part</i>
<i>Betterave rouge à</i>	<i>1,50 € la part</i>
<i>Macédoine de légumes à</i>	<i>1,50 € la part</i>
<i>Villageoise (haricot vert, pomme vapeur et tomate) à</i>	<i>3,00 € la part</i>
<i>Piémontaise à</i>	<i>4,80 € la part</i>
<i>Océane (salade de pâte au thon et tomate) à.....</i>	<i>3,00 € la part</i>
<i>Salade des îles (émincé de poulet fumé, ananas frais, raisin de chili, salade et banane plantin) à</i>	<i>5,50 € la part</i>