

CARTE de BUFFETS

Prestations de services

Services compris :

Le pain et les condiments

La mise en place du buffet

Services possibles :

Apéritifs, desserts, boissons

Modification des propositions moyennant une
rectification de prix si nécessaire

Décoration de la table du buffet

Dressage de la table

Le service en salle

Location de la vaisselle

Livraison - coût en fonction de la distance et de la disponibilité

Livraison en liaison chaude

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

BUFFET à 14,00 €

Farandole de salades

5 au choix parmi les propositions

Charcuteries

Terrine de poulet et moutarde à l'ancienne, Jambon cuit fumé du Haut-Doubs, Rosette

Viandes froides

Filet de porc, demie-cuisse de poulet

Trou : + 2 €

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

BUFFET à 17,50 €

Farandole de salades

5 au choix parmi les propositions

Charcuteries

Terrine forestière au vin jaune, Bacon, Jambon cuit fumé du Haut Doubs, Saucisse fumée

Viandes froides

Filet de porc, Rosbeef, Carré de filet de volaille

Trou : + 2 €

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

BUFFET à 19.30 €

Farandole de salades

6 au choix parmi les propositions

Charcuteries

Terrine de lapin aux noisettes et confit d'oignons, Jambon cru, Jésus de Morteau, Jambon cuit fumé du Haut Doubs

Pavé de pétoncles anisées

Viandes froides

Rosbeef, Filet de poulet, Gigot d'Agneau

Trou : + 2 €

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

BUFFET à 21.60 €

Farandole de salades

6 au choix parmi les propositions

Charcuteries

Terrine de pintade aux pignons de pin et Muscat, Jambon cuit fumé du Haut Doubs, Bresi, Jambon cru

Poissons froids

Pavé de truite, Terrine de brochet au cœur d'écrevisses

Viandes froides

Rosbeef, Filet de porc, Rond de gîte de veau

Trou : + 2 €

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

BUFFET à 18.00 €

+ Prix du plat chaud choisi

Farandole de salades

6 au choix parmi les propositions

Charcuteries

Terrine forestière au Vin Jaune, Jambon cru, Jésus de Morteau, Bresi

Poissons froids

Terrine aux deux saumons à l'aneth, Pavé de sandre

Trou (compris)

Plat chaud (avec une garniture)

Au Choix ... parmi les propositions de Notre Carte

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

BUFFET PLANCHA

Farandole de salades (220 g par personne)

5 au choix parmi les propositions

Plancha 1 - 14.50 € avec viandes et poissons (220 g par personne)

- Brochettes de mignon de porc lardé, de volaille et de bœuf
- Brochette de crevettes et pavé de truite

Plancha 2 - 15.50 € avec viandes et poissons (220 g par personne)

- Brochettes de bœuf, d'agneau et de sot l'y laisse de volaille
- Brochette de crevettes et pavé de saumon

Plancha 3 - 19.50 € avec viandes et poissons (220 g par personne)

- Brochettes de magret de canard, de filet de caille et de bœuf
- Saint Jacques fraîches et pavé de saumon

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

MENU PLANCHA

Farandole de salades (120 g par personne)

5 au choix parmi les propositions

Garnitures chaudes

Pommes de terre grenailles rôties, et poêlée de légumes de saison

Plancha 4 - 15.50 € avec viandes et poissons (220 g par personne)

- Brochettes de mignon de porc lardé, de volaille et de bœuf
- Brochette de crevettes et pavé de truite

Plancha 5 - 16.50 € avec viandes et poissons (220 g par personne)

- Brochettes de bœuf, d'agneau et de sot l'y laisse de volaille
- Brochette de crevettes et pavé de saumon

Plancha 6 - 20.50 € avec viandes et poissons (220 g par personne)

- Brochettes de magret de canard, de filet de caille et de bœuf
- Saint Jacques fraîches et pavé de saumon

Assortiment de fromages et sa verdure

Pain

Farandole des salades

Pommes de terre :

- Montbéliarde (Saucisse de Montbéliard, Comté, noix, tomates)
- Chorizo (Poivron, tomates, maïs)
- Russe (Macédoine, maïs, paprika)

Pâtes :

- Pennes Flamenco (Poivron, crevettes, maïs, chorizo)
- Tortis Marco Polo (Surimi, poivron, tomates)
- Farfalles (Feta, macédoine, olives)

Riz :

- Cajun (Haricots rouges, lardons, maïs, poivron)
- Printanier (Haricots verts, petits pois, fèves, tomates)

Céréales :

- Boulgour grec (Boulgour, concombre, poivron, feta)
- Lentilles Auvergnates (Lentilles, choux rouges, noix, pommes)
- Lingots d'été (Lingots, courgettes, poivron, tomates cerises)
- Taboulé

Farandole des salades (suite)

Crudités :

Méli - Mélo de carottes (Carottes, petits pois, maïs, tomates)

Carottes orientales (Raisins secs, sésame, cumin)

Chou blanc marin (Chou blanc, fenouil, crevettes, tomates cerises)

Tout choux (Chou blanc, chou chinois, pommes, raisins)

Chou rouge ardéchois (Eclats de châtaignes, lardons)

Deux endives (Roquefort, noisettes)

Céleri à l'ancienne (Moutarde à l'ancienne, crème fraîche)

Céleri cocktail (Concentré de tomates, ketchup, tomates)

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

au choix...

CUISINIER - TRAITEUR

BRUNCH – 18.50 €

- **Pièces salées froides :**

- Charcuteries, fromages tranchés et pains tranchés
- Assortiment de blinis, bagels, wraps, navettes garnies

- **Pièces salées chaudes :**

- Quiches, tartelettes, muffins chauds, croque-monsieur

- **Pièces sucrées :**

- Viennoiseries, brioches tranchées, chouquettes, pancakes
- Corbeille de fruits frais, yaourt, fromage blanc, lait
- Confitures, pâte à tartiner, céréales, beurre, pain

Le nombre de variétés peut varier en fonction du nombre de convives.

Possibilité de vous préparer des boissons chaudes (Café, thé, infusion), jus de fruits frais et eaux (en supplément du brunch) pour 3,90 € par personne.

Tarif au 01/03/2026