

BUFFETS FROIDS

Automne/hiver 2024-2025

Composition du buffet :
2 ENTRÉES AU CHOIX, 2 VIANDES AU CHOIX, 1 POISSON AU CHOIX,
3 SALADES AU CHOIX
(Sauces et condiments compris / pain non compris)

*Pour une autre composition,
Merci de nous contacter pour un devis personnalisé*

Minimum de commande 12 personnes
*Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins
10 jours à l'avance.*

Forfait livraison :
Varangéville / St Nicolas de Port / Dombasle : gratuit
Entre 5km et 10 km : 10€
Entre 10km et 15km : 15€
au-delà de 15km : 1,50 du km

BUFFET FROID À 22€

ENTRÉES

- Verrine bavaroise citron, pétale de saumon et pickles de légumes
- Verrine tiramisu parmesan tomate confite et pignon de pin (végé)
- Carré feuilleté mousse au curry, avocat et betterave chioggia (végé)
 - Bœuf séché façon raviole a la mousse de chèvre frais
- Verrine guacamole d'avocat maison, gambas poêlée et pickles de légumes
 - Bruschetta chèvre frais et figue (végé)
 - Terrine maison au choix :
Terrine de campagne aux épices orientales
ou
terrine de volaille aux poivrons

VIANDES

- Cœur de rumsteck rosé thym et citron
 - Roti de porc thym et paprika
 - Roti de dinde au sirop d'érable
- médaillon de volaille aux herbes lardé

POISSONS

- Brochette de gambas flambée au whisky et tomate confite
 - Dos de lieu noir et citron confit
- Pavé de saumon marinée au soja et écaille de mangue

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Salade de pépinettes à l'italienne (végé)
- Salade de pomme de terre alsacienne
(Lardons, oignons, cornichons, crème)
- Taboulé aux herbes fraîches et à la tomate (végan)
 - Salade Vosgienne
- Brochette de légumes confits (végan)
- Tagliatelles de légumes à l'huile de noix (végan)

BUFFET FROID À 27€

ENTRÉES

Focaccia maison, mousseline au pesto, effeuillé de pata negra ibérique et pickles de légumes

- Verrine bavaroise de butternut, œuf parfait, condiment de truffe et oignons crispy (végé)

- Gravelax de cabillaud

- Plateaux de charcuteries fines et condiments
jambon à l'ail des ours, chorizo ibérique, bresaola

VIANDES

- Magret de canard rosé à la vanille

- Fondant de veau à la truffe

- Filet de bœuf aux épices douces

POISSONS

- Brochette de St Jacques et artichaut confit

- Pavé de bar au pesto

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

- salade mesclun, légumes confits, croutons, dés de tomme à l'italienne et parmesan (végé)

- Salade de riz exotique
gambas, ananas, tomates, épices

- Salade de perles potimarron et bacon grillé

- Salade de fusillis aux légumes d'hiver (végé)

- Salade de d'endives, suprêmes d'orange tomme lorraine et noix torréfiées (végé)

PLATEAUX D'ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET CONDIMENTS

4,50€/pers

*Jambon lorrain à l'ail des ours (1 tranche/pers)
Chorizo (2 tranches/pers)
Terrine maison du moment (1 tranche/pers)
Coppa (2 tranches/pers)*

PLATEAUX D'ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

4,40€/pers

(Pains tranchés artisanaux offert 1 pour 5)

*Tomme à l'italienne (Gaec du Breuil)
Chèvre frais (Gaec des Caprines)
Camembert (Gaec du Breuil)
Tomme à l'ail des ours (Gaec du Breuil)*



Nos fournisseurs locaux :

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC des Neiges** à Varangéville
Jambon : **Salaisons Bentz** à Jarville
Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) : **GAEC du Breuil** à Deuxville
Fromage de chèvre : **GAEC des Caprine** à Sommerviller
Farine : **l'Épicerie d'Isa** situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.
Viande de bœuf : **Gaec des neiges** à Varangéville
Légumes de saison Bio : **Les jardins du Papi** à Varangéville
Pains :
Boulangerie « Au bon pain de Valentin »
à Varangéville*

Nos buffets sont conditionnés dans des polybox isotherme pour le maintien au frais des produits.

Nos plats sont dressés sur des plats et saladiers non jetables,
Merci de nous retourner la vaisselle propre au plus tard une semaine après votre évènement.

Toute vaisselle perdue ou cassée sera facturée.