

*L'Atelier du Chef*

— **TRAITEUR** —

artisan cuisinier

## BUFFET FROID + DESSERT

Minimum 10 personnes

**Nous vous assurons la livraison mais ne nous faisons pas le service**

Nous avons la possibilité de vous livrer les plats chauds dans des caissons isothermes qui gardent au chaud durant 3 à 4 heures. (Caution de 250 € demandé pour le caisson)

### Buffet à 35.50 €

---

#### Entrées

- Tomate et Mozzarella au basilic
- Salade de pâtes à l'Italienne
- Salade verte aux gésiers confits et magret fumé
- Salade midinette aux queues de crevettes
- Terrine aux trois légumes
- Marbré de volaille aux petits légumes
- Terrine de Saumon Sauce Aurore

#### Charcuteries

- Jambon cru et fumé
- Saucisson nature et aux noisettes
- Terrine de canard

#### Viandes froides

- Rôti de bœuf
- Pilon de poulet aux épices
- Filet Mignon de Porc

#### Plateau de fromages

- Fromages secs et fromage blanc

### Buffet à 31.50 €

---

#### Entrées

- Tomate et Mozzarella au basilic
- Salade de pâtes à l'Italienne
- Salade midinette aux queues de crevettes
- Terrine aux trois légumes
- Terrine de Saumon Sauce Aurore

#### Charcuteries

- Jambon cru et fumé
- Saucisson nature et aux noisettes

#### Viandes froides

- Rôti de bœuf
- Pilon de poulet aux épices

#### Plateau de fromages

- Fromages secs et fromage blanc

*L'Atelier du Chef*

— **TRAITEUR** —

artisan cuisinier

## **Buffet à 26.50 €**

---

### Entrées

- Tomate et Mozzarella au basilic
- Salade de pâtes à l'Italienne
- Salade midinette aux queues de crevettes
- Terrine aux trois légumes
- Terrine de Saumon Sauce Aurore

### Viandes froides

- Rôti de bœuf
- Pilon de poulet aux épices

### Plateau de fromages

- Fromages secs et fromage blanc

## **Buffet à 22.00 €**

---

### Entrées

- Tomate et Mozzarella au basilic
- Salade de pâtes à l'Italienne
- Terrine de Saumon Sauce Aurore

### Charcuterie

- Jambon cru et fumé

### Viande froide

- Pilon de Poulet aux épices

### Plateau de fromages

- Fromages de pays

## **Buffet à 20.50 €**

---

### Entrées

- Tomate et Mozzarella au basilic
- Salade de pâtes à l'Italienne
- Terrine de Saumon Sauce Aurore

### Viande froide

- Pilon de Poulet aux épices

### Plateau de fromages

- Fromages de pays

## **DESSERTS** (prix par personne)

---

✓ Gratin de Fruits de Saisons au Sabayon de Vin de Pêches	5.50 €
✓ Palet Sablé Caramel et Sel de Guérande	4.00 €
✓ Croquant aux Trois Chocolats	3.50 €
✓ Entremet Poire Chocolat	4.00 €
✓ Entremet Tiramisu	4.20 €
✓ Entremet Opéra	5.50 €
✓ Framboisier ou Fraisier	5.00 €
✓ Millefeuille Framboises ou Fraises	5.00 €
✓ Charlotte aux Fruits et son Coulis (selon parfum)	3.50 €
✓ Tarte aux Fruits de Saison	3.50 €
✓ Pana Cotta au Coulis ou au Caramel	3.50 €