

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	3.60 €
✓ 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)	3.60 €
✓ Tarte aux Fruits de Saison	3.60 €
✓ Pana Cotta au Coulis ou au Caramel	3.60 €