

# Le buffet :

Moment de partage autour de plats. Les convives composent leur menu selon l'envie du moment. Très pratique pour l'organisateur qui peut passer son temps avec ses invités car déchargé des tâches de cuisine. Le buffet peut être modifié en un buffet avec un plat chaud en période hivernal ou d'un barbecue en période estival afin d'accompagner des viandes grillées.



# Buffet « campagnard »

Assortiment de charcuterie maison

\*\*\*\*\*

Choix de viandes froides coupées 125g/pers

Suprême de volaille

Noix de veau rôti

Mayonnaise, condiments, moutarde

\*\*\*\*\*

Choix de salades dans notre carte 200g/pers

\*\*\*\*\*

Brie de Meaux affiné.

\*\*\*\*\*

Tartes aux fruits de saison (1 tarte pour 6 pers)

Pain de campagne tranchés

Prix par personne : 14,85 €

# Buffet « Entre amis »

Assortiment de charcuterie maison

\*\*\*\*\*

Duo de saumon

\*\*\*\*\*

Choix de viandes froides coupées 125g/pers

Filet de volaille au tandoori

Rosbeef au four

Médaille de filet de porc aux pruneaux

Mayonnaise, condiments, moutarde

\*\*\*\*\*

Choix de salades dans notre carte 175g/pers

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions affinés et  
mesclun de salade.

\*\*\*\*\*

Pâtisserie de cérémonie

Pain de campagne tranché

Prix par personne : 24,50€

# Buffet « Élégance »

Assortiment de charcuterie maison

\*\*\*\*\*

Trilogie de poisson :

\*\*\*\*\*

Choix de viandes froides coupées 125g/pers

Filet de canard

Gigot d'agneau glacé au thym

Travers de porc en miroir de miel

Mayonnaise, condiments, moutarde

Choix de salades dans notre carte 200g/pers

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de nos régions affinés et  
mesclun de salade.

\*\*\*\*\*

Pâtisserie de cérémonie à choisir dans notre  
carte

Pain de campagne tranché

Prix par personne : 27,25 €

# Notre carte

## Nos viandes froides 125g/pers

5,45 €

Rosbeef  
Aiguillette de canard  
Cuisse de poulet au curry  
Travers de porc miroir de miel  
Gigot d'agneau  
Roti de porc  
Suprême de volaille  
Noix de veau

## Pièces d'accompagnement :

Assortiment de charcuterie maison 125g/pers	4,05 €
Melon en éventail et chiffonnade de jambon sec	3,55 €
Pamplemousse cocktail de crevettes	3,40 €
Avocat surprise au crabe	3,30 €
Fond d'artichaut Norvégien	4,75 €
Jambon à l'os reconstitué (par 10 pers)	39,40 €

## Les poissons froids :

Carpaccio de saumon fumé au Kg	60,00 €
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth au kg	70,00 €
Darne de saumon à la Parisienne, œuf mimosa et tomate macédoine	4,85 €
Terrine de raie aux petits légumes	5,50 €
Terrine de st jacques aux champignons	5,50 €

## Les viandes crues pour barbecue : (prix au Kg)

Cuisse de poulet mariné au pesto Rosso	4,20 €
Cochon de lait entier environs 10Kg pcs	145,00 €
Veau mariné au miel et citron	9,10 €
Cote de porc échine marinade Mexicaine	14,25 €
Agneau entier pour barbecue 20Kg pcs	395,00 €
Poitrine de porc frais	9,85 €
Magret de canard marinade Bordelaise	10,80 €
Brochette viande blanche marinée 4pcs/Kg	21,80 €
Brochette viande rouge marinée 4pcs/Kg	24,80 €

# Nos salades composées

- **Coleslaw**
  - Carottes râpées, chou blanc émincé, oignon, raisin, mayonnaise et yaourt
- **Norvégienne**
  - Pommes de terre, saumon fumé, câpres, œufs, aneth
- **Agrumes**
  - Duo d'agrumes, surimi, riz, mayonnaise, crevettes
- **Indienne**
  - Pâtes, carottes, raisins, pommes fruit, blanc de dinde, mayonnaise au curry
- **Grecque**
  - Tomate, concombre, poivrons, oignons émincés, olives, féta, herbes de Provence, vinaigrette à l'huile d'olive
- **Taboulé**
  - Tomates, concombres, poivrons, oignons, semoule, raisin, citron, huile d'olive, menthe
- **Sicilienne**
  - Tomates, champignons, pâtes, crevettes, calamars
- **Italienne**
  - Tagliatelle, tomates, jambon, olives noires, basilic, vinaigrette à l'huile d'olive

## **Américaine**

Gruyère, pommes fruit, ananas, jambon, céleri, ciboulette

## **Cocktail**

Ananas, crevettes et surimi, mayonnaise, ketchup et whisky

## **Landaise**

Salade, pommes de terre, tomates, gésiers de canard confits, magrets fumés

## **Finlandaise**

Pommes fruit, crevettes, concombre, mayonnaise au yaourt, aneth

## **Normande**

Pommes de terre, tomates, pommes fruit, emmental

## **Piémontaise**

Tomates, pommes de terre, cornichons, mayonnaise

## **Suisse**

Poivrons rouges, jambon, emmental, céleri blanc

## **Automne**

Jambon, pommes fruit, poireaux

## **Marine**

Pommes de terre, haricots verts, crevettes, calamar

# Nos différents services :

## **Le service :**

Personnel hautement qualifié, travaillant en collaboration avec la Maison Varlet depuis de nombreuses années. Celui-ci intervient chez vous ou sur site afin de préparer votre évènement. Du montage de la salle, dressage des tables pour ensuite assurer le service. Celui-ci sera présent à chaque instant pour satisfaire vos invités et faire de votre réception un moment unique pour vos convives.

## **Le matériel :**

Afin de garantir le succès de votre réception, il ne faut faire confiance qu'aux meilleurs. C'est la raison pour laquelle nous avons comme partenaire privilégié la maison Options pour nous aider à répondre à toutes vos attentes. De la location de tente au bougeoir de couleur, nous pouvons ainsi répondre à un très large choix d'idées et ainsi coller au mieux à vos attentes.



## **La cave :**

Élément indispensable pour tout évènement, un bon produit se doit d'être accompagné d'une bonne bouteille. Nous vous proposons un large choix de vin, champagne et boissons avec ou sans alcool pour accompagner votre évènement et nous conseillons en fonction de votre choix de menu. (l'abus d'alcool est dangereux pour la

santé, à consommer avec modération)



# Quelques précisions :

Les tarifs indiqués dans ce document sont TTC au taux de TVA à 5,5%.

Ils sont susceptibles d'évoluer dû au changement de TVA selon la réglementation en vigueur par l'ajout de location de matériel ou de service de notre personnel.

Les prix sont pour un enlèvement à notre laboratoire, livraison en sus.

Tarifs au 1 mars 2016





*Vous pouvez nous suivre sur:*



Facebook



Twitter



Food Reporter