

Maison Tual

Bruno Doby

Traiteur

BUFFET G

LE PRESTIGE

Mignardises des produits de la Mer

Filet de Lotte au Fenouil
Médailillon de Filet de Sole Farcié
Mousse de Crabe au cerfeuil
Filet de poisson fumé aux Salicornes
Mini aspic de duo de Saumon rose frais et fumé

Buffet de Viandes Froides

Aiguillette de canard à l'orange
Présentation de charcuterie et de Jambon Parmes
sur Fond de Fruits frais en Cascade
Crème brûlée au Foie Gras

xxxxx

Pièce de Boeuf Rôti
Gigot d'agneau rôti au thym
Rôti de Lapin Farci à la Flamande

Paysage de Saveurs Maraîchères **dans son Environnement Champêtre et ses sauces** **-Panier de crudités champêtre**

Julienne de Carottes, de Courgettes, de Fenouil,
Tomates cerises - Mini bouquet de Brocolis, de Choux-fleurs - Radis

-Salades composées

<i>Salade Piémontaise</i>	<i>Céleri vert aux Pommes</i>	<i>Salade de Coleslaw</i>
<i>Salade Liégeoise</i>	<i>Salade de chou à lindiennne</i>	<i>Salade de lentilles aux lardons</i>
<i>Salade Cocktail d'Ananas</i>	<i>Taboulé</i>	<i>Salade de tomates à la feta</i>

Fromages régionaux sur lit de légumes

Chèvre, Maroilles, Crémeux de Wimereux, Tome de Cambrai, Bleu d'Auvergne, Ch'ti roux
Pains, Beurre

Condiments et sauces

Paysage de douceurs

Pour le choix de vos douceurs sucrées se référer à l'annexe
Nos desserts seront présentés sur buffet, avec inscription personnalisée, déco, étincelants
Ou Option buffet de desserts(5 parfums) avec supplément 3 € / Pers

TOTAL TTC PAR PERSONNE

35 Euros