

# **Maison Tual**

## **Bruno Doby**

### **Traiteur**

#### **BUFFET H**

#### **LE GRAND PRESTIGE**

##### **Mignardises des produits de la Mer**

Médaille de langouste  
Filet de Lotte au Fenouil  
Médaille de Filet de Sole Farcie  
Carpaccio de St Jaques et 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

xxxx

##### **Pièce de Boeuf Rôti**

Noisette d'agneau rôtie au thym  
Rôti de Lapin Farci à la Flamande  
Aiguillette de canard Montmorency

##### **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**

Salade Piémontaise	Céleri vert aux Pommes	Salade de Coleslaw
Salade Liégeoise	Salade de choux à l'Indienne	Salade de lentilles aux lardons
Salade Cocktail d'Ananas	Taboulé	Salade de tomates à la feta

##### **Fromages régionaux sur lit de légumes**

Chèvre, Maroilles, Crèmeux 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**

**37,50 Euros**