

Maison Tual Bruno Doby Traiteur

BUFFET Terre et Mer

Pour accompagner L'APERITIF

*Cuillères chinoise
Canapés Fins « à la Parisienne »*

Déclinaisons Terre et Mer

*Petite symphonie de St Jacques aux pommes et au curry
Rillettes de crabe et son tartare de tomates
Verrine de crevettes grises au guacamole et citron vert
Coupelle de langoustes et sa petite ratatouille au Balsamique
Saumon mi-cuit parfumé à l'aneth*

*Foie gras de canard et sa chutney de fruits exotiques
Crème brûlée de foie gras aux abricots
Jambon de Parme et ses brochettes de fruits
Panier de crudités champêtres
Confit de canard au bleu d'Auvergne*

Buffet de Viandes Froides

*Noisettes d'agneau parfumées à la menthe
Poularde farcie au Foie Gras
Pintade Montmorency
Côte de Bœuf cuit en croûte de sel*

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>Choux à l'indienne</i> | <i>Concombre à l'lail</i> |
| <i>Salade Cocktail d'Ananas</i> | <i>Taboulé</i> | <i>Salade de tomates à la feta</i> |

Fromages régionaux sur lit de légumes

Pains, Beurre

Paysage de douceurs

*Buffet de dessert 6 choix possible
Pour le choix de vos douceurs sucrées se référer à l'annexe
Nos desserts seront présentés sur buffet, avec inscription personnalisée, déco, étincelants*

TOTAL TTC PAR PERSONNE

42 Euros