

# ***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 Farcie  
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*

xxxx

*Pièce de Boeuf Rôti  
Gigot d'agneau rôti au thym  
Rôti de Lapin Farcie 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 choux 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*

**TOTAL TTC PAR PERSONNE**

**37,50 Euros**