

Divers

* Plateaux de Fromage et Salade	2,20
* Plateaux de Fromage AOC et Salade.....	4,60
* Paella Royale.....	6,90
* Paella Royale Cuisinée Sur Place..... mini 40 pers.....	8,20
* Couscous.....	8,50
* Tajine de Poisson ou de Viande.....	8,00
* Jumbalaya.....	7,40
* Jumbalaya Cuisinée Sur Place..... mini 40 pers	8,70
* Tartiflette.....	8,10
* Tartiflette Cuisinée sur Place..... mini 40 pers.....	9,10
* Cochon ou Agneau Au Four	7,20
* Cochon ou Agneau Au Feu de Bois	forfait 180€ + 7,20
* Choucroute de La Mer	6,60
* Choucroute Alsacienne.....	6,40
* Plancha Poissons et Viandes.....	13,50

Les Desserts

* Tarte Tatin, Royal Chocolat, Longchamp, Fraisier, Framboisier, Abricotier, Charlotte Poire Chocolat, Charlotte aux Fruits Rouges, Forêt Noire, Tiramisu, Mousse Fruits Exotiques, Verrines.....	3,10
* Réductions Sucrées Assorties.....	0,85

Formule Tranquillité

* Location de Vaisselle Récupérée Sale	2,50
* Location de Nappes et Serviettes	2,10
* Personnel de Service à l'heure.....	35,00

Ludovic  Hayes

Ouest Organisation Fêtes • **TRAITEUR**

www.traiteurvendee.com



PLAQUETTE TRAITEUR
BUFFETS
TARIFS 2013

Prix net TTC 7% sous réserve de modifications en fonction des cours des produits.
Livraison offerte max. 15 kms.

Buffet N° 1 : 11,20 €

*** Assortiment de 3 salades composées au choix :**

Salade piémontaise, salade vendéenne, taboulé, salade campagnarde (pommes de terre, Jambon sec, échalote), salade de concombre pommes et raifort, salade de mogettes, salade Niçoise

*** Terrine et rillettes**

*** 2 viandes froides au choix :**

Poulet rôti, rôti de porc ou rôti de bœuf, accompagnées de chips

*** 1 dessert au choix :**

Tarte aux fruits fruit de saison
Eclairs chocolat ou café

Buffet N° 2 : 17,00 €

*** Assortiment de 3 salades composées au choix :**

Salade de conchiglione au pesto et crevettes, salade pommes de terre et saumon façon hareng, salade de pétoncles savora, salade alsacienne, Ananas au curry

*** 2^{ème} entrée au choix :**

Rillettes de volaille au boursin, darne de saumon en belle vue ou assortiment de charcuterie

*** 2 viandes froides ou 1 poisson et 1 viande froides au choix :**

Contre filet, magret de canard ou roulé de volaille aux herbes
Saumon basilic ou cabillaud

*** 1 garnitures froides au choix :**

Mini ratatouille, pommes de terre rustiques, ou salade de mogettes

*** Dessert au choix (cf liste au verso)**

Buffet N° 3 : 35,90 €

*** Assortiment d'entrées :**

Homard ou langouste (*selon arrivage*) 60 gr / pers,
Pressé de foie gras poêlé aux morilles
Verrine de st jacques aux agrumes ou carpaccio de st jacques aux agrumes
Saumon mariné maison

*** 2 viandes froides ou 1 poisson et 1 viande froides au choix :**

Noisette d'agneau à la menthe, filet de bœuf ou.....
Brochette de lotte ou....

*** 2 garnitures froides au choix :**

Caponata, pommes de terre rustiques ou salade de mogettes

*** Fromage :**

Plateaux de fromages affinés, salade

*** Dessert au choix (cf liste au verso)**

Buffet à la carte

Les entrées

*** Salades composées au choix:.....4,60€**

Salade piémontaise, salade vendéenne, taboulé, salade campagnarde (pommes de terre, Jambon sec, échalote), salade de concombre pommes et raifort, salade de mogettes, salade Niçoise, salade de conchiglione au pesto et crevettes, salade pommes de terre façon hareng, salade de pétoncles savora, salade alsacienne, Ananas au curry

*** Charcuterie au choix:.....2,30€**

Terrine
Rillettes de Porc
Rillettes d'oie

*** Assortiment de Charcuterie.....3,60€
(rosette, jambon sec, andouille, chorizo, saucisson ail..)**

*** Poisson Froide.....3,60€
(saumon poché, saumon fumé, merlu poché, darne de saumon farci ..).....3,60**

Les viandes froides.....5,60€

Roti de bœuf, roti de porc, poulet roti, roulé de volaille poché aux herbes, magret de canard etc.....

Les poissons froids.....4,90€

Saumon poché basilic, cabillaud, brochette de lotte, etc.....

Les desserts.....3,00€