

CARTE BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

LES BUFFETS FROIDS

<p>Buffet Express 12,50 €</p> <p>3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries au choix + Terrine maison + Cuisse et blanc de poulet ou Rôti de porc + Duo de Fromages et salade</p> <p>Dessert en supplément : voir offres</p>	<p>Buffet Gourmand 15,90 €</p> <p>4 salades au choix (crudités et composées) + 3 charcuteries au choix + Terrine maison + Cuisse et blanc de poulet + Rôti de porc (Possibilité Roastbeef en remplacement du porc ou du poulet: +1 €) + Crevettes + Trio de fromages et salade</p> <p>Dessert en supplément : voir offres</p>
<p>Buffet Plaisir 19,80 € à partir de 30 pers</p> <p>4 salades au choix (crudités et composées) + 3 charcuteries au choix + Terrine maison + Rôti de porc ou poulet (cuisse et blanc) + Roastbeef (option filet de bœuf +2,50 €) + Saumon poché dans son bouillon ou saumon fumé maison + crevettes + Plateau de 4 fromages et salade</p> <p>Dessert en supplément : voir offres</p>	<p>Buffet Prestige 23,00 € à partir de 30 pers</p> <p>Assortiment de 2 petits fours et verrines apéritif (au choix) + 5 salades au choix (crudités et composées) + 3 charcuteries au choix + Terrine maison + Roastbeef + Gigot d'agneau + Saumon poché ou saumon fumé maison + Rillettes de saumon aux fines herbes ou Tartare de saumon + Crevettes + Palette de fromages AOC et mesclun de salade</p> <p>Dessert en supplément : voir offres</p>

**Buffet Exception 27,00 €
à partir de 40 pers**

Assortiment de 3 petits fours et verrines apéritif (au choix)

+

6 salades au choix (crudités et composées)

+

3 charcuteries au choix

+

Terrine maison

+

Roastbeef (option filet de bœuf + 2,50 €)

+

Gigot d'agneau

+

Saumon poché

+

Tomates farcies au crabe et surimi

+

Crevettes

+

Saumon fumé maison

+

Tartare de saumon à la coriandre sur lit concombres ou Terrine de poisson

+

Palette de fromages AOC et salade

Dessert en supplément

SALADES ET CHARCUTERIES A CHOISIR EN FIN DE CE DOCUMENT

LES BUFFETS CHAUDS

(les buffets chauds peuvent être présentés sans personnel de cuisine)

<p>Buffet chaud n°1 16,50 € Plat seul 11,20 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 2 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison</p> <p><u>Buffet plat chaud</u> <u>1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tagine de poulet, citron, amandes- Suprême de poulet forestier- Blanquette de porc à la moutarde- Boudin blanc farci à la tomme d'Ardennes<ul style="list-style-type: none">- Marmite Rethéloise <p><i>(boudin blanc, filet poulet, jambon d'Ardennes, champignons, crème)</i></p> - Porc au caramel <p><u>Palette de 3 fromages et salades</u></p>	<p>Buffet chaud n°2 20,50 € Plat seul 13,20 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison + Rillettes de saumon ou maquereaux</p> <p><u>Buffet plat chaud</u> <u>1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Méli mélo de la mer- Couscous royal (20 pers mini)- Filet mignon de porc (à l'ardennaise ou au maroilles)- Carbonade flamande- Suprême de poulet à l'Ardennaise ou sauce foie gras<ul style="list-style-type: none">- Blanquette de boudin blanc- Brisket de bœuf aux lardons <p><u>Palette de 4 fromages et salades</u></p>
<p>Buffet chaud n°3 24,70 € Plat seul 15,00 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison + Saumon froid poché + Crevettes</p> <p><u>Buffet plat chaud</u> <u>1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Filet mignon de porc sauce foie gras- Pavé de saumon au beurre blanc- Sauté de cerf au poivre (saison)- Blanquette de veau aux girolles- Magret de canard à l'orange- Emincé de filet de bœuf à l'échalote- Croustillant de boudin blanc, pomme granny smith, sauce foie gras <p><u>Palette de 5 fromages et salades</u></p>	<p>Buffet chaud n°4 28,80 € Plat seul 17,00 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison + Saumon froid poché OU Saumon fumé maison + Tartare de saumon à la coriandre + Crevettes</p> <p><u>Buffet plat chaud</u> <u>1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Souris d'agneau au miel et thym- Magret de canard entier au porto- Lotte à l'Américaine (tomates, ail, flambage cognac)<ul style="list-style-type: none">- Filet de veau aux girolles- Filet de bœuf sauce bordelaise / ou sauce moutarde à l'ancienne<ul style="list-style-type: none">- Tagine d'agneau aux abricots <p><u>Palette de 6 fromages et salades</u></p>

SALADES ET CHARCUTERIES A CHOISIR EN FIN DE CE DOCUMENT

A CHOISIR POUR LES BUFFETS D'ENTREES

SALADES CRUDITES

Champignons frais
Carottes
Coleslaw
Concombres aux herbes ou à la crème
Tomates à l'huile d'olive
Taboulé au raisin
Lentilles aux petits lardons.

SALADES COMPOSEES

Pâtes au poulet
Salade de tomates - mozzarella
Taboulé au raisin et au poulet
Perles marine (pâtes, œufs de truite, surimi)
Soleil (riz, tomates, œufs, emmental, olives)
Antiboise (riz, thon, haricots verts, tomates, poivron)
Hawaïenne (riz, thon, olives, pommes fruits, ananas, fromage)
Piémontaise: pommes de terre, jambon blanc, oeif, mayonnaise
Jurassienne (pommes de terre, saucisse fumée, jambon cru, comté)
Kansas (riz, tomates, mais, poulet grillé, jambon cru, emmental)
Estivale: Tomates, crevettes, saumon,, pamplemousse, sauce cocktail
Salade de perles (billes de pâtes), jambon blanc, dés de fromage, œuf

CHARCUTERIES AU CHOIX

Jambon d'Ardennes - Jambon de Reims - Saucisson à l'ail - Cervelas - Mortadelle - Salami - Boudin blanc
froid - Andouille - Rosette

FROMAGES

Ardennes: tomme, chèvre bûche, chèvre cendré, bon' Ardennais
Autres régions: comté, brie, maroilles, bleu, morbier, reblochon, munster, fourme d'Ambert, osso iraty,
camembert fermier, emmental, chèvre frais, chèvre bûche

DESSERTS

Gâteaux : 3,40 € / pers

Duo chocolats noirs et blancs, fraisier (saison), framboisier, tutti Frutti, charlotte aux fruits

Tartes : 1,80 € / pers: pomme, poire, choco-poire, fruits de saison (abricots, quetsches.....)

Yaourths artisanaux Ardennais nature ou fruits Juliette and cows : 1,00 €

Pyramide de macarons : 0,90 € par macaron

Salade de fruits frais (en saladier): 1,60 € par personne

Verrines sucrées : 0,90 € par verrine

Mousse de fruits (choix parmi citron, framboise, fraise, mandarine...),
Mousse chocolat noir, trifle Danois (spéculoos, framboises, compote de pommes, chantilly), mousse de
mangue et chocolat, bavarois aux biscuits roses de Reims, panacotta vanille-fruit rouges,
mousse de caramel au beurre salé

Mignardises sucrées : 0,90 € par personne

Rose des sables, perles coco-chocolat blanc ou chocolat au lait, madeleines, brochettes de fruits frais,
brochette d'ananas flambé, mini crèmes brûlées (max 80 p), brownie chocolat, fondant choco - banane,
meringues à la fleur d'oranger

CAFE - THE - INFUSION + Madeleines maison : 1,00 €

(matériel et tasses fournies)

OPTIONS

Menus enfants: 7,50 €

Charcuterie, pâtes au poulet, dessert

Boissons pour apéritifs :

- Soupe champenoise - Ile de la réunion - Punch ou autre cocktail avec alcool: 3,80 € (2 verres/pers)
- Cocktail sans alcool (plusieurs choix - servi à volonté - liste sur demande): 2,00 € par personne
(Les cocktails sans alcool peuvent être programmés pour une partie des invités seulement, la recommandation étant de 30% à 50% selon les situations)

Trous: 2,20 € / personne

Ardennais (sorbet pomme verte et ratafia de cidre), Normand (sorbet pomme et calvados)
Alsacien (mirabelle-mirabelle, ou poire-poire) ou Champenois (sorbet citron et ratafia de champagne)
Fraicheur (rosé pamplemousse et sorbet pamplemousse rose)

Personnel

20 € par heure / personne charges comprises

Vaisselle

Vin d'honneur: Verrerie: 0,30 € / personne - autre matériel gratuit

Apéritif + Repas: Vaisselle complète rendue propre*: 2,00 € par personne

Apéritif + Repas : Vaisselle complète rendue sale*: 4,00 € par personne

(* vaisselle rendue propre = soit nettoyée par le client s'il n'y a pas de personnel en extra, soit nettoyée par les extras pendant la prestation, s'ils ont le matériel suffisant sur place (lave vaisselle).)

Pain : compris dans tous les menus

(Possibilité de petits pains individuels - + 0,50 € / personne pour 2 petits pains)

Nos formules modifiées :

Formule sans fromage-salade : buffet express et chaud n°1 : - 1,50 € ;

Buffet gourmand, plaisir, chaud n°2 : - 2,00 € ; buffet prestige, exception et chaud n°3 - 4: - 2,50 €