



CARTE BUFFETS 2021



La Table de Sandorine - Traiteur Ardennes Marne

Tel : 0324383135 - 0680848381

latabledesandorine@orange.fr

www.restaurant-traiteur-sandorine.com

La Table de Sandorine, c'est:

- Une cuisine simple, conviviale et faite maison, à base de produits frais, locaux
- Le titre de Maître Restaurateur depuis 2013
- L'écoute de vos besoins et l'adaptation aux situations spécifiques: repas classiques, halal, végétariens..
- La possibilité de tester votre repas au restaurant
- La livraison gratuite jusqu'à une centaine de kilomètres - voir les conditions
- La prise en compte de situations personnelles de certains de vos invités: végétariens ou végétans, cuisine halal, allergies (gluten, lactose, produits de la mer...) avec établissements de menus adaptés

NOS FORMULES DE MENUS POSSIBLES

==> BUFFETS FROIDS

==> BUFFETS CHAUDS

==> REPAS SERVIS A TABLE ou MIXTES

==> BARBECUES (Mariages, réunions familiales, entreprises.. - brochure spécifique)

==> APERITIFS DINATOIRES (Brochure spécifique)



**ON NE PEUT PAS FAIRE DE CUISINE SI L'ON N'AIME PAS LES GENS
JOEL ROBUCHON**

PARMI NOS FOURNISSEURS



Demoizet Rethel: boudin blanc, jambon de Reims

Sarl Lescieux Pommes de terre diverses variétés (La Retourne—Juniville)

Viandes: Famidis pour les viandes locales ou Champagne Ardennes

Brasseries: Launois sur Vence: Ardwen

AB Bière Bergnicourt (Bière Margoulette, limonade artisanale, cola Ardennais)

Cidrerie de Warnécourt: Cidre, Ratafia de cidre, Cerisette, liqueur de Framboise...



Safran du pré Grandin (Le Thour) - juste les épices mais aussi sirop, biscuits...

Fromages Tomme d'Ardennes, bon' Ardennais: Aux Délices Laitiers (Signy L'Abbaye)

Fromages de chèvre: Céline Picard (Vaux les Mouzon)



Pain, viennoiseries, pâtisseries: Sattin - Gourmandises de Vani (Rethel) - Baudet (Sault)



Miel: Poquet (Avançon) - Hydromel à base du miel d'Avançon

Le Rûcher du Marcassin (Seraincourt)

Glaces artisanales: "Au bon lait de Marguerite" - Ferme de Crécy - Brécy Brières



Bonbons: Confiserie 'A les Champs' (Banogne Recouvrance)

Yaourts, crèmes chocolat...: Juliette and Cows (Barricourt)



Certains fruits et légumes, jus de tomate: La cueillette Barbyonne (Barby)

UTILISER LES TECHNIQUES DE CUISINE DE CUISSON LONGUE

Il faut donner du temps aux cuissons: pour favoriser le goût des viandes et poissons, leur tendreté, rien de tel qu'une cuisson longue, voire très longue (jusque 36h pour certaines viandes), à une température, basse, très éloignée des 200° - 220° que l'on trouve encore dans de nombreuses recettes (inférieure à 80° chez nous), qui va préserver les arômes, éviter le dessèchement; bien sûr, cela est possible hors 'grillades'

POUR VOS VINS D'HONNEUR

Assortiment sucré à définir: 3,00 € par personne

Chouquettes, tarte au sucre, brioches, réalisées par un artisan boulanger
Vous souhaitez un cocktail avec ou sans alcool: voir les options en fin de document



POUR VOS APERITIFS

Amuse-bouches, petits fours et verrines salées

0,70 € pièce :

Palmiers au chorizo - Tuiles de parmesan - Mini brochettes tomates cerises-emmental

Servir chaud: - Feuilletés de poulet à la libanaise (menthe, coriandre) - Feuilletés de boudin blanc de Rethel

- Feuilletés jambon fromage - Feuilletés saucisses moutarde - Piques de poulet tandoori -

Feuilletés boudin blanc - Mini pâté croûte

0,90 € pièce :

Petits cakes lardons - Petits cakes jambon fromage - Petits cake chorizo-poivrons

Mini 'sandwichs' pains au lait (charcuteries, rillettes de porc, rillettes de saumon ...)

Brochettes de crevettes au curry - Canapés rillettes de maquereaux

Brochettes de crevettes et mangue - Pruneaux au lard (chaud)

Charcuterie Ardennaise (Noix d'Ardenne, Saucisson artisanal, boudin blanc)

Assortiment de légumes crus - sauce tartare

1,10 € pièce:

Bouchées aux escargots, mini hamburgers, abricots farcis au foie gras

Mini 'sandwichs' pains au lait avec saumon fumé maison ou foie gras

Bouchée de pétoncles maître d'hôtel; Mini boudins noirs antillais; Mini boudins blancs de Rethel

Plancha: 2,20 €:

Crevettes marinées sautées; bœuf ou agneau mariné

Verrines : 1,10 € pièce

Mousse de jambon blanc et copeaux de parmesan

Mousse de betteraves au thon

Tartare de courgettes et crème de parmesan

Tartare d'avocat et surimi

Avocat au thon et mayonnaise

Mousse de lentilles des Ardennes et sa chantilly au curry

Verrine avocat tomate mozzarella

Tartare de saumon au fromage blanc et à la coriandre

Perles marines au surimi

Mousse de boudin blanc aux pommes

Tomates cerises, surimi, pamplemousse



LES BUFFETS FROIDS

<p style="text-align: center;">Buffet Express 13,00 €</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>	<p style="text-align: center;">Buffet Gourmand 17,00 €</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>
<p style="text-align: center;">Buffet Plaisir 21,00 € à partir de 30 pers</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>	<p style="text-align: center;">Buffet Prestige 25,00 € à partir de 30 pers</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>

**Buffet Exception 29,00 €
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)

Buffet chaud n°1 19,00 €

Buffet entrée

- 2 salades au choix (crudités et composées)
+ 2 charcuteries
+ Terrine maison

Buffet plat chaud

1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)

- Tagine de poulet, citron, amandes
- Suprême de poulet forestier
- Blanquette de porc à la moutarde
- Boudin blanc farci à la tomme d'Ardennes
 - Marmite Rethéloise(boudin blanc, filet poulet, jambon d'Ardennes, champignons, crème)
- Porc au caramel

Palette de 3 fromages et salades

Buffet chaud n°2 22,00 €

Buffet entrée

- 3 salades au choix (crudités et composées)
+ 2 charcuteries
+ Terrine maison
+ Rillettes de saumon ou maquereaux

Buffet plat chaud

1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)

- 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
 - Blanquette de boudin blanc
 - Brisket de bœuf aux lardons

Palette de 4 fromages et salades

Buffet chaud n°3 26,50 €

Buffet entrée

- 3 salades au choix (crudités et composées)
+ 2 charcuteries
+ Terrine maison
+ Saumon froid poché
+ Crevettes

Buffet plat chaud

1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)

- 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

Palette de 5 fromages et salades

Buffet chaud n°4 31,00 €

Buffet entrée

- 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

Buffet plat chaud

1 plat au choix (ou 2 plats si 30 couverts ou plus)

- Souris d'agneau au miel et thym
- Magret de canard entier au porto
- Lotte à l'Américaine (tomates, ail, flambage cognac)
- Filet de veau aux girolles
- Filet de bœuf sauce bordelaise / ou sauce moutarde à l'ancienne
- Tagine d'agneau aux abricots

Palette de 6 fromages et salades

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 : 3,50 € / pers

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

Tartes : 2,00 € / pers: pomme, poire, choco-poire, fruits de saison (abricots, quetsches.....)

Yaourts artisanaux Ardennais nature ou fruits Juliette and cows : 1,10 €

Pyramide de macarons : 1,00 € par macaron

Salade de fruits frais (en saladier) : 1,70 € par personne

Verrines sucrées : 1,00 € 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-fruits rouges,
mousse de caramel au beurre salé

Mignardises sucrées : 1,00 € 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 €