

## CARTE BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

<p style="text-align: center;"><b>Buffet Express    10,80 €</b></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 des Ardennes + Duo de Fromages et salade</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert en supplément : voir offres</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Buffet Gourmand    14,30 €</b></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 des Ardennes (Possibilité Roastbeef en remplacement du porc ou du poulet: +1 €) + Crevettes + Trio de fromages et salade</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert en supplément : voir offres</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Buffet Plaisir    18,20 € à partir de 30 pers</b></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 boeuf +2,50 €) + Rillettes de saumon aux fines herbes + Saumon poché dans son bouillon + crevettes + Plateau de 4 fromages et salade</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert en supplément : voir offres</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Buffet Prestige    21,80 € à partir de 30 pers</b></p> <p style="text-align: center;">Assortiment de 3 petits fours et verrines apéritif (au choix) + 5 salades au choix (crudités et composées) + 3 charcuteries au choix + Terrine maison + Roastbeef (option filet de boeuf + 2,50 €) + Gigot d'agneau + Saumon poché + Rillettes de saumon aux fines herbes + Crevettes + Palette de fromages AOC et mesclun de salade</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert en supplément : voir offres</b></p>

## CARTE BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

**Buffet Exception 24,80 €**  
**à partir de 40 pers**

Assortiment de 5 petits fours et verrines apéritif (au choix)

+

6 salades au choix (crudités et composées)

+

3 charcuteries au choix

+

Terrine maison

+

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

+

Gigot d'agneau

+

Saumon poché

+

Tomates farcies au crabe et surimi

+

Crevettes

+

Saumon fumé sauce gravlaks

+

Tartare de saumon à la coriandre sur lit concombres

+

Palette de fromages AOC et salade

**Dessert en supplément**

*SALADES ET CHARCUTERIES A CHOISIR EN FIN DE CE DOCUMENT*

# CARTE BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

## BUFFETS CHAUDS

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

<p><b>Buffet chaud n°1 15,00 €</b></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"><li>- Jambon grillé au porto</li><li>- Filet de poulet à la crème et aux champignons</li><li>- Mijotée de noix de jour de porc aux herbes</li><li>- Boudin blanc farci à la tomme d'Ardenne<ul style="list-style-type: none"><li>- Couscous poulet</li><li>- Marmite Rethéloise</li></ul><i>(boudin blanc, filet poulet, jambon d'Ardenne, champignons, crème)</i></li><li>- Médailles de porc à la moutarde à l'ancienne</li></ul> <p><u>2 fromages au choix et salades</u></p>	<p><b>Buffet chaud n°2 18,50 €</b></p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison + Rillettes de saumon</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"><li>- Moelleux de veau aux champignons frais<ul style="list-style-type: none"><li>- Couscous royal (20 pers mini)</li></ul></li><li>- Filet mignon de porc (à l'ardennoise / ou au blochon de Signy L'Abbaye)</li><li>- Roastbeef sauce au vin / ou sauce au poivre<ul style="list-style-type: none"><li>- Mijoté de joue de bœuf</li></ul></li><li>- Cuisse de canard confite, sauce vin rouge et petits oignons</li></ul> <p><u>3 fromages au choix et salades</u></p>
<p><b>Buffet chaud n°3 22,50 €</b></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"><li>- Médaille de filet mignon de porc sauce foie gras<ul style="list-style-type: none"><li>- Pavé de saumon au beurre blanc</li></ul></li><li>- Sauté de cerf au poivre de Malabar (saison)<ul style="list-style-type: none"><li>- Médaille de veau aux girolles</li></ul></li><li>- Croustillant de confit de canard au foie gras et échalotes</li><li>- Suprême de volaille à l'Ardennoise/ sauce foie gras</li></ul> <p><u>Palette de 4 fromages et salades</u></p>	<p><b>Buffet chaud n°4 26,50 €</b></p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison + Saumon froid poché OU Saumon fumé sauce gravlaks + 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"><li>- Souris d'agneau au miel et thym</li><li>- Tournedos de magret de canard au porto</li><li>- Lotte à l'Américaine <i>(tomates, ail, flambage cognac)</i><ul style="list-style-type: none"><li>- Filet de veau aux girolles</li></ul></li><li>- Filet de bœuf origine France sauce bordelaise / ou sauce moutarde à l'ancienne<ul style="list-style-type: none"><li>- Suprême de volaille aux morilles</li></ul></li></ul> <p><u>Palette de 5 fromages et salades</u></p>

**SALADES ET CHARCUTERIES A CHOISIR EN FIN DE CE DOCUMENT**

# CARTE BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

## 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  
Pâtes au saumon fumé  
Taboulé au raisin et au poulet  
Tomates au chèvre et aux fines herbes  
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)  
Jurassienne (pommes de terre, saucisse fumée, jambon cru, comté)  
Paysanne (endives, pommes fruit, raisins secs, jambon cru, fromage),  
Kansas (riz, tomates, mais, poulet grillé, jambon cru, emmental)  
Estivale: Tomates, crevettes, saumon,, pamplemousse, sauce cocktail  
Salade Thai (soja, crevettes, ananas)  
Salade de riz créole à l'ananas et au jambon

### CHARCUTERIES

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

# CARTE BUFFETS FROIDS OU CHAUDS

## DESSERTS

Gâteaux : 3,00 € / pers

Duo chocolats noirs et blancs, Fraisier (saison), Framboisier, Tutti Frutti, Charlotte aux fruits ...etc

Tartes : 1,50 € / pers: pomme, poire, choco-poire, fruits de saison (abricots, quetsches.....)

Fontaine de chocolat avec fruits frais en salade : 2,00 € / personne

Pyramide de macarons : 0,90 € par macaron

Corbeille de fruits frais variés: 40,00 €

Salade de fruits frais (en saladier): 1,50 € par personne

Verrines sucrées : 0,90 € par verrine

Mousse de fruits (choix parmi passion, framboise, fraise, cassis, ananas...), mousse chocolat blanc ou noir, duo de chocolats blancs et noirs, trifle Danois (spéculoos, framboises, compote de pommes, chantilly), fromage blanc au miel, mousse de mangue et chocolat, salade de fruits frais, bavarois aux biscuits roses de Reims, Panacotta au limoncello, crème catalane au Nutella, mousse de caramel au beurre salé

Mignardises sucrées : 0,90 € par personne

congolais, rose des sables, perles coco, perles coco-chocolat blanc ou chocolat au lait, madeleines, brochettes de fruits frais, brochette d'ananas flambé, mini crèmes brûlées (max 80 p), brownie, brownie choco-noix de coco, cookies