



CARTE BUFFETS 2023



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 : 3,20 € 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 - Piques de poulet tandoori
Servir chaud : Feuilletés saucisse moutarde - Feuilletés de poulet à la libanaise (menthe, coriandre) -
Feuilletés de boudin blanc de Rethel - Feuilletés jambon fromage -
Mini pâté croûte

0,90 € pièce

Petits cakes lardons emmental - Petits cakes boudin blanc de Rethel et moutarde de Reims
Mini 'sandwichs' pains au lait jambon d'Ardennes ou rillettes de porc -
Mini 'sandwichs' pains au lait rillettes de saumon -
Brochettes de crevettes au curry - Brochettes de crevettes et mangue -
Pruneaux au lard (chaud)
Assortiment de légumes crus - sauce tartare

1,20 € pièce

Bouchées aux escargots - mini hamburgers - abricots farcis au foie gras
Mini 'sandwichs' pains au lait saumon fumé maison
Mini 'sandwichs' pains au lait foie gras maison
Pruneau au magret de canard fumé (chaud)
Bouchée de pétoncles maître d'hôtel - Mini boudins noirs antillais - Mini boudins blancs de Rethel

Plancha : 2,20 €

Crevettes marinées sautées - bœuf mariné - poulet de Champagne Ardennes 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
Avocat crevettes
Avocat au thon et mayonnaise
Mousse de lentilles des Ardennes et sa chantilly au curry
Tartare de saumon au fromage blanc et à la coriandre
Perles marines
Mousse de boudin blanc aux pommes



LES BUFFETS FROIDS

<p style="text-align: center;">Buffet Express 13,50 €</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 17,50 €</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 21,50 € 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 26,00 € 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 30,00 €
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 aux crevettes sauce cocktail

+

Crevettes

+

Saumon fumé maison

+

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



LES BUFFETS CHAUDS

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

<p>Buffet chaud n°1 19,50 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 2 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison</p> <p><u>Buffet plat chaud</u> - Tagine de poulet, citron, amandes - Suprême de volaille sauce forestière - Boudin blanc farci à la tomme d'Ardennes - Marmite Rethéloise (boudin blanc, filet poulet, jambon d'Ardennes, champignons, crème) - Moelleux de porc à la moutarde à l'ancienne de Reims</p> <p><u>Palette de 3 fromages et salades</u></p>	<p>Buffet chaud n°2 22,50 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix (crudités et composées) + 2 charcuteries + Terrine maison + Crevettes</p> <p><u>Buffet plat chaud</u> - Couscous royal (20 pers mini) - Filet mignon de porc (à l'ardennaise ou au maroilles) - Carbonade flamande - Suprême de volaille farci à l'Ardennaise - Suprême de volaille sauce foie gras - Blanquette de boudin blanc</p> <p><u>Palette de 4 fromages et salades</u></p>
<p>Buffet chaud n°3 27,00 €</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> - Filet mignon de porc sauce foie gras - Pavé de saumon au beurre blanc - Sauté de cerf aux 3 poivres (saison) - Blanquette de veau à l'ancienne - Magret de canard, framboise et miel de Seraincourt - Emincé de filet de bœuf à la Bordelaise</p> <p><u>Palette de fromages et salades</u></p>	<p>Buffet chaud n°4 31,50 €</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> - 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 foie gras / ou sauce moutarde de Reims à l'ancienne</p> <p><u>Palette de 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

Salade de tomates - mozzarella
Perles marine : pâtes, œufs de truite, surimi
Equilibre : quinoa, tomates, feta, oignon rouge, menthe, concombre, ciboulette
Barbyonne : lentilles de Barby, boudin blanc de Rethel, jambon d' Ardennes
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, œuf, mayonnaise
Jurassienne : pommes de terre, saucisse fumée, jambon cru, comté)
Kansas : riz, tomates, maïs, poulet grillé, jambon cru, emmental)
Estivale : Tomates, crevettes, pamplemousse, sauce cocktail
Salade de perles marines (billes de pâtes), jambon blanc, dés de fromage, œuf

CHARCUTERIES AU CHOIX

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

FROMAGES

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



DESSERTS

Gâteaux : 4,80 € / pers

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

Tartes : 3,00 € / pers : pomme, poire, choco-poire, fruits de saison (abricots, quetsches.....)

Artisanal local : yaourts Ardennais nature ou fruits, crème chocolat ou crème vanille
(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 de caramel au beurre salé
Mousse chocolat noir, trifle Danois (spéculoos, framboises, compote de pommes, chantilly), bavaois aux
biscuits roses de Reims, panacotta vanille-fruits rouges, tiramisu au spéculoos

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

22 € par heure / personne - charges comprises

Vaisselle

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

Apéritif + Repas : Vaisselle complète rendue propre* : 2,20 € par personne

Apéritif + Repas : Vaisselle complète rendue sale* : 4,20 € 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).)

Casse matériel : 1.50 €/verre et 4.00 €/assiette

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 €