

Atelier plancha (St-jacques et crevettes) 6.50€ par personne Atelier plancha (foie gras) 8,00€ par personne

Assortiment de 10 canapés salé froid 20,50€ Assortiment de 5 canapés salé chaud 11,00€ Assortiment de 2 verrines salée 4,50€ Assortiment de 5 Mignardises sucrée 10.00€

Soupe Champenoise classic 22,50€le litre
Soupe champenoise aromatisée (cerise, framboise,
violette) 24,50€le litre
Punch créole 15,50€le litre
La bouteille de champagne 75cl 28,00€
la bouteille de vin blanc 75cl 18.00€
la bouteille de vin rouge 75cl 19,00€
la bouteille de vin rosé 75cl 18,00€
Eau minerale plate 1,5litres 3,00€
Eau minerale gazeuse 1,25litres 3,20€

TRAITEUR LE PHENIX 6 RUE DU DOCTEUR NASSIF 60570 ANDEVILLE 07.65.86.80.23



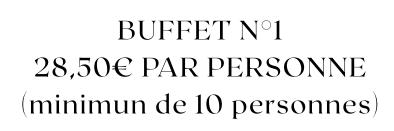
Couscous 3 viandes (poulet, merguez, mouton) 15,00€ par personne

Couscous 4 viandes (poulet, merguez, mouton et boeuf) 17,00€ par personne

Paella de Valence 15,00€ par personne Choucroute garnie (suivant saison) 12,00€ par personne

Plateau repas froid (entrée, plat et dessert) 15.00€ par personne

Plateau repas chaud (entrée froide, plat à réchauffer et dessert froid) 17.00€ par personne



5 SALADES COMPOSÉES
(aux choix dans la liste)
CREVETTES TROPICAL
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS
VIANDES FROIDES
(rôti de boeuf, rôti de porc, pilon de poulet)
DIVERS CHARCUTERIES
(5 sortes aux choix dans la liste)
BRIE DE MEAUX ET SALADE VERTE
CORBEILLE DE FRUIT FRAIS

(Entremet au chocolat ou croustillant Manguepassion ou fraisier)

DESSERT





BUFFET N °2 24,50€ PAR PERSONNES (minimun de 10 personnes)

5 SALADES COMPOSÉES
(aux choix dans la liste)
CREVETTE TROPICAL
VIANDES FROIDES
(rôti de boeuf, pilon de poulet)
DIVERSES CHARCUTERIES
(5 sortes aux choix dans la liste)
BRIE DE MEAUX ET SALADE VERTE
DESSERT:

(Entremet au chocolat ou croustillant mangue-passion)

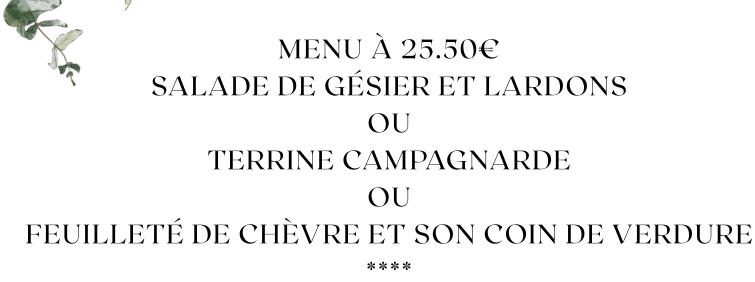




BUFFET N°3
18,50€ PAR PERSONNE
(10 personnes minimum)

4 SALADES COMPOSÉES
(aux choix dans la liste)
SAUMON À LA PARISIENNE
VIANDE FROIDE
(pilon de poulet)
DIVERSES CHARCUTERIE
(4 sortes aux choix dans la liste)
DESSERT
(entremet au chocolat ou croustillant mangue-passion)





SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
OU
ÉMINCÉ DE POULET FORESTIER
OU
CABILLAUD SAUCE AU BEURRE CITRONNÉ

BAVAROIS AUX FRUITS ROUGE
OU
FONDANT AU CHOCOLAT
OU
FLAN PATISSIER

SERVICE NON COMPRIS

MENU À 29,50€

OIE GRAS DE CANARD ET SA CONFITURE DE FIGUE OU OPÉRA DE SAUMON ET SA SAUCE COCKTAIL OU TARTARE DE ST-JACQUES

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES OU SUPRÊME DE PINTADE SAUCE AU FOIE GRAS OU FILET DE BAR PIQUÉ AU CHORIZO

BABA AU RHUM
OU
ENTREMET AU CHOCOLAT
OU
FINGUER AUX FRUITS ROUGE

SERVICE NON COMPRIS

MENU À 34,50€

FOIE GRAS DE CANARD ET SA CONFITURE DE FIGUE OU OPÉRA DE SAUMON ET SA SAUCE COCKTAIL OU

TARTARE DE ST-JACQUES

SAUMON EN CROÛTE OU CASSOLETTE DE ST-JACQUES ET SA JULIENNE DE LÉGUME

ÉPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES OU SUPRÊME DE PINTADE SAUCE AU FOIE GRAS OU FILET DE BAR PIQUÉ AU CHORIZO

BABA AU RHUM
OU
ENTREMET AU CHOCOLAT
OU
FINGUER AUX FRUITS ROUGE