



COCKTAIL

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



*PLAT UNIQUE:

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

• MINIMUM DE 10 PERSONNES





BUFFET N°1
28,50€ PAR PERSONNE
(minimum de 10 personnes)

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
DESSERT
(Entremet au chocolat ou croustillant Mangue-
passion ou fraisier)

SERVICE NON COMPRIS





BUFFET N °2
24,50€ PAR PERSONNES
(minimum 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)

SERVICE NON COMPRIS





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)





MENU À 25.50€

SALADE DE GÉSIER ET LARDONS

OU

TERRINE CAMPAGNARDE

OU

FEUILLETÉ DE CHÈVRE ET SON COIN DE VERDURE

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€

FOIE 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

