

SARL THOURIN FRÈRES
CHARCUTERIE-TRAITEUR
63340 Saint-Germain Lembron
☎ 04 73 96 42 49

BUFFETS

Minimum 20 personnes

TARIFS 2025

N°1

Taboulé Oriental, Salade de Pommes de Terre à l'Ancienne
et Salade de Riz à la Niçoise
Terrine de Campagne et Saucisson d'Auvergne
Portion de Poulet Rôti
Rôti de Porc Cuit
Mayonnaise et Cornichons

9,80 € par personne

N°2

Salade de Penne au Thon, Taboulé au Poulet et Salade Piémontaise
Jambon Sec et Saucisson d'Auvergne
Pâté en Croûte de Canard
Rôti de Bœuf Cuit et Demi-Cuisse de Volaille à la Provençale
Salade Verte et Vinaigrette
Mayonnaise et Cornichons

12,00 € par personne

N°3

Salade Marco Polo, Lentilles aux Noix et Salade Landaise
Terrine de Poulet à l'Estragon, Saucisson d'Auvergne et Chiffonnade de Jarret Sec
Navette Briochée au Saumon Fumé, Fromage Blanc aux Herbes
Rôti de Porc Cuit
Rôti de Bœuf Cuit
Terrine aux Trois Légumes
Salade Verte et Vinaigrette
Mayonnaise et Cornichons

14,90 € par personne

N°4

Salade du Pêcheur, Taboulé aux Agrumes et Coleslaw aux Cranberries
Coupelle de Saumon Atlantique sur Tartare d'Œuf Mimosa
Briochette de Crèmeux de Canard et Compotée de Cerise
Planche de Charcuterie (jambon sec d'Auvergne, chorizo, saucisson cuit et
saucisson sec)
Pâté en Croûte de Veau et Confit de Figs
Chiffonnade de Rosbeef et Aiguillette de Poulet à la Provençale
Salade Verte et Vinaigrette
Mayonnaise, Cornichons et Moutarde

18,80 € par personne

N°5

Trio de Chou/Jambon/Comté, Salade de Perles Marines et Salade
Lyonnaise au Saucisson Fumé
Cuillère de Rillettes de Crabe au Sel de Guérande
Darne de Saumon Atlantique
Assortiment de Charcuterie et Bâtonnets de Fromage
Rôti de Porc Cuit et Rosbeef
Petit Flan de Légumes Frais et Confits
Salade Verte et Vinaigrette (vinaigre de framboise)
Mayonnaise, Moutarde, Cornichons et Sauce Citronnée Persillée

20,00 € par personne

N°6

Salade de Lentilles du Puy au Foie Gras, Salade Germinal (chou blanc, saumon cuit
et fourme d'Ambert) et Méli-Mélo Cinq Légumes
Tranchette de Saumon Fumé et Tartare de Légumes
Coupelle de Salade Gourmande (jeunes pousses, tomate confite, magret fumé,
croûtons, blanc de volaille, vinaigrette balsamique)
Planche de Chiffonnade de Charcuterie (jambon sec, saucisson sec, salami, chorizo
et saucisson cuit)
Rôti de Veau Braisé
Clafoutis aux Légumes de Saison
Moelleux de Volaille aux Abricots
Mayonnaise, Moutarde, Cornichons et Sauce Béarnaise

22,90 € par personne

N°7

Salade de Penne au Pesto, Salade Antillaise et Salade Périgourdine
Saumon Atlantique en Darne Reconstituée*
Médailillon de Ballotin de Canard aux Chanterelles et au Foie Gras
Planche de Viandes Froides (veau, porc, bœuf)
Assiette de Charcuterie, Bâtonnets de Fromage et Petits Légumes
Charlotte de Légumes Grillés à l'Ail des Ours
Brochette Crevette/Ananas sur Tartare de Légumes du Soleil
Salade de Jeunes Pousses et Vinaigrette (vinaigre de framboise)
Mayonnaise, Moutarde, Cornichons et Sauce Cocktail

24,90 € par personne

** pour moins de 25 personnes présentation simple sur plat*

Possibilité de livraison à partir de 50 personnes (1,00 €/km)

Supplément Tarte aux Pommes : 2,00 € par personne (nous consulter pour autres
desserts)

Supplément Saint-Nectaire : 1,00 € par personne