Buffet FROID TRAITEUR :

Commande minimum 15 jours à l'avance

Formule CLASSIQUE : 18,00€/pers.

3 Crudités + 2 Salades Composées
Assortiment de Charcuteries

+ 2 choix parmi :

- Rôti de porc
- Pilon de Poulet au Paprika
- Aspic
- Rillettes de Saumon
- Terrine de Poisson Maison

Formule TERROIR: 23,90€/pers.

3 Crudités + 2 Salades Composées
Assortiment de Charcuteries

+ 3 choix parmi :

- Terrine de viande Maison
- Rosbeef
- Mimosa revisité
- Terrine de Truite Arc en Ciel
- Roses de Truite Fumée
- Rillettes de Truite Maison

Formule BASIC : 10,90€/pers.

Assortiment de 5 Charcuteries
3 Crudités - 1 composée
1 Sauces
1 Fromage

Les Salades & Crudités :

(selon Saison)

Crudités :

- Concombre à la Crème & Ciboulette
- Tartare de Tomate au Basilic
- Tomate/Chèvre Frais
- Râpé de Carotte à l'échalote
- Râpé du Moment
- Haricots Verts au Comté
- Coleslaw
- Chou blanc aux Pommes
- Céleri Rémoulade

Salades Composées :

- Vosgienne (salade verte, lard fumé, œufs durs, croûtons)
- Taboulé végétarien (tomate - concombre - oignon, ou Fruits Secs)
- Pomme de Terre Vosgienne (Lard fumé)
- Macaronis aux Thon & Coco Rouge
- Salade de riz Arlequin (Poivron, maïs, olive noire)
- Lentilles au Cumin
- Quinoa ou Blé aux p'tits Légumes

Les Sauces "Maison" :

(3 à 5 au choix)

- Mayonnaise Nature
- Mayonnaise Paprika ou Curry
- Mayonnaise façon Béarnaise

- Sauce Fromage Blanc Fermier aux Herbes (Chic !)
- Sauce Fromage Blanc Fermier Curry
- Sauce Andalouse (Mayonnaise Tomatée Pimentée)

Option PAIN : 0,75€/pers.

Pounette se charge du Pain !
Baguettes & Pains Assortis

Plateau de Fromages Fermiers :

à partir de 3,50€/pers.

de 3 à 12 Fromages
Fermiers Vosgiens
+
Salade Verte

Tarifs par personne - Commande minimum 15 couverts - Service non-compris

Les Fromages

Fermiers

Fromagerie du Haut de Salmon :

- Munster fermier
- Munster Blanc Fermier
- Tome de vache (Nature, Ail des Ours, Cumin, Andouille du Val d'Ajol)
- Frais de vache aromatisé (Ail & Fines Herbes, Poivron, Echalotes)
- Le "Salmon" (Fromage jeune, croûte cendrée)
- Le "Carrément bon" (Fromage à croûte fleurie type Carré de l'Est)

Chèvrerie Les Granges :

- Petit Chèvre Frais Nature
- Petit Chèvre mi-sec
- Petit Chèvre Frais Aromatisé
(Ciboulette, Echalote, Poivre, Sésame, Poivron, ail des Ours,...)
- Tome de Chèvre (Nature ou aromatisée)
- Le "Cabriote" (munster de chèvre - selon saison)