

Buffet : l'essentiel

13.9 euros / personne

Les salades :

Salade de pomme de terre échalotes ou salade de pate a la provençale

Taboulé ou salade de riz au thon

Les crudités :

Tomates mozzarella pesto

Duo de crudités

Assortiment charcuteries et viandes froides :

Rosette /jambon cru/jambon blanc

Roti de porc froid ou rôti de dinde froid

Les poissons :

Terrine de poisson

fromage :

munster ou emmental ou brie



Buffet : l'épicurien

17.9 euros / personne

Les salades :

Salade de riz tomate confites jambon cru ou Salade italienne penne tomate mozzarella jambon cru

Salade de perle de la mer

Salade de pomme de terre lardons échalotes

Les crudités :

Céleri crème de moutarde à l'ancienne

Tomates mozzarella pesto ou à la grecque

Coleslaw

Assortiment charcuteries et viandes froides :

Rosette /jambon cru/rillettes de porc

Roti de dinde froid

Roti bœuf froid

Les poissons :

Terrine de poisson et Filet de saumon Bellevue

Plateau de fromage :

brie / munster /emmental / salade verte



Buffet : dégustation

28.9 euros / personne

Les salades :

Salade de perles aux chorizos

Salade de riz thai émietté de crabe et agrumes

Salade de pomme de terre poitrine fumée oignons rouges

Les crudités :

Tomate multi couleurs mozza bille

Concombre crème citron basilic

Coleslaw

Cœur d'artichaut ail et persil

Assortiment charcuteries et viandes froides :

Rosette / jambon blanc / jambon cru / fuseau lorrain / andouille

Rôti de bœuf froid

Poulet mariné mexicaine

Les poissons :

Terrine de poisson sauce safranée

Filet de saumon Bellevue

Mini brochette de crevettes marinées curcuma citron vert

Les verrines :

Verrine poulet /curry éclat de pistache

ou Verrine mousse de crabe / citron vert / sésame

Les brochettes :

Brochette tomate cerise /jambon cru/ mozzarella

ou

Brochette melon jambon cru tomate cerise

Plateau de fromage :

Brie de Maux / munster géromé / comté / chèvre

Salade verte jeune pousse crème de noix



Buffet : Alsace lorraine

18.9 euros / personne

Les salades et crudités :

Salade de choux et lardons oignons

Salade alsacienne pomme de terre cervelas

Salade vosgienne

Salade strasbourgeoise lentilles lardons fumés

Assortiment charcuteries et viandes froides :

Fuseau / andouille / jambon cru / fromage de tête

Roti de porc froid

Les poissons :

Filet de truite saumonée façon Bellevue

Plateau de fromage :

Munster géromé / chèvre

Salade verte



Buffet : 5 *

39 euros / personne

Les salades et crudités :

Risetti aux deux saumons asperges vertes

Orrechietti coppa tomates confites basilic

Plateau de crudités de saison

Caviar d'aubergines et toast

Assortiment charcuteries et viandes froides :

Plateau de charcuteries fines sélectionnées 5

Foie gras et gelée au porto

Brochette magret de canard raisin comté

Les poissons :

Terrine de saint jacques sauce mousseline et shyso

Wrap saumon fumé fromage frais aux herbes

Plateau de fromage :

Munster géromé / Langres / brillât savarin / Comté / Chèvre frais

Salade jeune pousse et herbes aromatiques huile de truffe



*** NOUVEAU ***

Buffet : Harmonie

Buffet a composer faite votre choix

17.9 euros / personne

Les salades :

3 salades au choix

Salade de pomme de terre échalotes

salade de pate a la provençale

Taboulé

salade de riz au thon

salade d'endives aux noix

salade de lentilles aux lardons

salade vegan fruits et légumes de saisons

Salade de choux et lardons oignons

Salade alsacienne pomme de terre cervelas (supplément 1 euros)

Salade vosgienne (supplément 1 euros)

Salade strasbourgeoise lentilles lardons fumés (supplément 1 euros)

Salade de perles aux chorizos (supplément 1 euros)

Salade de riz thai émietté de crabe et agrumes (supplément 1 euros)

Salade de pomme de terre poitrine fumée oignons rouges (supplément 1 euros)

Salade de perle de la mer (supplément 1 euros)

Salade de riz tomate confites jambon cru (supplément 1 euros)

Les crudités :

3 crudités au choix

Tomates mozzarella pesto

Tomate multi couleurs mozza bille (supplément 1 euros)

Concombre crème citron basilic

Coleslaw

Cœur d'artichaut ail et persil (supplément 1 euros)

Céleri crème de moutarde a l'ancienne

Tomate a la grecque

Carottes râpées

Céleri rémoulade

Choux rouges râpées

Concombre crème échalotes

Tomate farcie

Demi avocat farcie (supplément 1 euros)

Radis noir râpés

Assortiment charcuteries et viandes froides :

3 charcuteries au choix

1 viande froide au choix

Rosette

Jambon cru

Jambon blanc

Fuseau lorrain

Andouille (supplément 1 euros)

Terrine de campagne

Grison (supplément 1 euros)

Ballottines

Cervelas

Mortadelle (supplément 1 euros)

coppa (supplément 1 euros)

Viande froide :

Roti de porc froid

Roti de bœuf froid

Rôti de dinde froid

Pilon de poulet

Haut de cuisse de poulet

Ballottine de volaille aux poivrons et piment d'Espelette (supplément 1 euros)

Les poissons :

1 poisson au choix

Terrine de poisson

Terrine de saint jacques (supplément 1 euros)

Terrine aux deux saumons

Saumon Bellevue (supplément 1 euros)

Truite saumonée façon Bellevue (supplément 1 euros)

fromage :

3 fromages au choix au choix

Brie

Munster

Emmental

Chèvre

Bleu de Bresse

fourme d'Ambert (supplément 1 euros)

Comte

Comte 15 mois d'affinage (supplément 1 euros)

Brie de Maux (supplément 1 euros)

Langres (supplément 1 euros)

Brillât savarin (supplément 1 euros)

Morbier

* salade verte, sauces , condiments offerts dans le buffet



Coin dessert :

4.9 euros par personne

Framboisier

-

Fraisier

-

Cadre trois chocolats

-

Tarte pommes crumble

-

Tarte mirabelle

-

Tiramisu

Macarons / brochette de bonbons / brochette de fruit (en suppléments)



Autre produits proposés pour les buffets sur mesure devis personnalisé sur demande

Plats froids :

Terrine de campagne

Grison/Ballottines/Andouille

Truite fumée/Saumon fumée

Rillettes de saumon maison

Caviar d'aubergines maison

Foie gras au porto maison

Conchiglie farcie aux petits légumes

salade d'endives aux noix

salade de lentilles aux lardons

salade vegan fruits et légumes de saisons

Tomate farcie petits légumes et crabe

Melon gondole (selon saison)

Demi avocat farcie julienne de légumes

Plateau fromage



Coin Apéro :

Navette comté jambon cru

Navette terrine moutarde a l'ancienne

Navette pesto tomate chèvre

Mini moricette jambon cru emmental

Mini bagel avocat saumon fumée

Verrine poulet curry éclat de pistache

Verrine mousse de crabe citron vert et sésame

Verrine mousse de betteraves aux noix

Brochette pomme emmental raisin

Brochette tomate cerise jambon cru comte

Brochette melon jambon cru tomate cerise

Wrap fromage frais jambon cru

Wrap fromage frais saumon fumée

Club sandwich au poulet ou jambon

Bouchée guacamole revisité

Bouchée carpaccio de saint jacques perle de saumon

Bouchée saumon fumée

Et plus selon vos envies ...

Plateau apéro vegan

Planche apéro charcuterie/fromage

Les plats chauds :

A partir de 30 personnes

Paella :	11 euros par personne
Tartiflette :	9.9 euros par personne
Couscous :	12.9 euros par personne
Choucroute :	11.9 euros par personne

Je suis a votre disposition pour eventuel devis personnalisé avec plus ou moins de convives .

Contact :

06 76 96 11 11

lourtraiteur@gmail.com