



Mam's Cuisine



TRAITEUR Fait Maison



Le Buffet

Formule Plateau campagnard

Assortiment* de 5 Charcuteries parmi la liste ci-dessous.
Formes et tailles variées : Papillon, cœur etc

*En fonction des stocks et disponibilités.

*Prix par
personne*

En plus est fourni : le pain, beurre et cornichons.

Charcuterie :

- Salami
- Rosette
- Serrano
- Chorizo
- Mortadelle
- Saucisson à l'ail
- Pâté de campagne
- Pâté en croute



Formule Plateau campagnard Mixte

Assortiment* de 4 Charcuteries et 3 fromages parmi la liste ci-dessous.
Formes et tailles variées : Papillon, cœur etc

Prix par
personne

*En fonction des stocks et disponibilités.

En plus est fourni : le pain, beurre et cornichons.

Charcuterie :

- Salami
- Rosette
- Serrano
- Chorizo
- Mortadelle
- Saucisson à l'ail
- Pâté de campagne
- Pâté en croute

Fromages :

- Chèvre
- Emmental
- Brie
- Mimolette
- Roquefort



Formule Plateau Terre et Mer

Assortiment* de 4 Charcuteries et 3 produits de la mer parmi la liste ci-dessous. Formes et tailles variées : Papillon, cœur etc

Prix par
personne

*En fonction des stocks et disponibilités.

En plus est fourni : le pain, mayonnaise maison, beurre et cornichons.

Charcuterie :

- Salami
- Rosette
- Serrano
- Chorizo
- Mortadelle
- Saucisson à l'ail
- Pâté de campagne
- Pâté en croute

Produits de la mer :

- Saumon fumé
- Crevettes
- Bulots
- Tranches de surimi
- Terrine du moment
- Rillettes du moment



Formule Viandes Froides

Viandes froides tranchées sur mesure

*Prix par
personne*

En plus est fourni : le pain, mayonnaise maison, beurre.

Au choix : 1, 2 ,3 ou 4 viandes

- Tranches de filet de poulet fondant
- Macreuse de boeuf
- Roti d'échine de porc
- Demi cuisse de poulet Roti (haut ou pilon)



Formule Saumon Farcis

*Prix par
personne*

Saumon entier farci (Farce à base de poisson et de légumes.)
Environ 25 tranches,

En plus est fourni : le pain, mayonnaise maison, citron.



Formule Saumon Fumé maison

Prix au KG

Saumon fumé maison, entier ou tranché à la main (palsuette de 200g minimum).

En plus est fourni : le pain, beurre, citron.



Formule 1

- **ENTREE : 1 Charcuterie + 1 salade de « crudité »**
- **PLAT : 1 viande + 2 salades composées**

*Prix par
personne*

En plus est fourni : le pain, mayonnaise maison, ketchup, vinaigrette beurre et cornichons

Entrées :

Charcuteries :

- Salami
- Rosette
- Serrano



Crudités :

- Tomate, mozzarella
- Carottes râpées
- Melon (en saison)



Plats :

Viandes :

- Roti d'échine de porc
- Poulet Roti



Salades composées :

- Piémontaise (pomme de terre, jambon, œufs, tomate)
- Salade du pêcheur (riz / thon / tomate / maïs)
- Salade de l'enfance (pâtes / jambon / gruyère)

Formule 2

Prix par
personne

- **ENTREE : 2 Charcuterie + 1 salade de « crudité »**
- **PLAT : 2 viandes + 2 salades composées**

En plus est fourni : le pain, mayonnaise maison, ketchup, vinaigrette beurre et cornichons

Entrées :

Charcuteries :

- Mortadelle
- Salami
- Serrano
- Rosette
- Chorizo
- Pâté de campagne maison



Crudités :

- Concombre à la crème
- Tomate, mozzarella
- Carottes râpées
- Betteraves rouges
- Melon

Plats :

Viandes :

- Rôti de macreuse de bœuf
- Poulet Roti
- Roti d'échine de porc
- Tranches de filet de poulet fondant



Salades composées :

- Piémontaise (pomme de terre, jambon, œufs, tomate)
- Salade du pêcheur (riz / thon / tomate / maïs)
- Salade de l'enfance (pâtes / jambon / gruyère)
- Salade Océane (perles de pâtes / crevettes / surimi)
- Macédoine maison au jambon
- Salade nordiste (haricot vert / pomme de terre / œuf)
- Salade VEGAN (Salade verte/ tomate/ radis /maïs/olives)

Formule 3

Prix par
personne

- **ENTREE** : 2 Charcuterie + 1 salade de « crudité » + 1 pâté ou terrine de poisson
- **PLAT** : 2 viandes + 2 salades composées
- **FROMAGE** : 3 Fromages AOP et salade verte

Entrées :

Charcuteries :

- Mortadelle
- Salami
- Serrano
- Rosette
- Chorizo
- Bresaola (charcuterie Italienne de bœuf)
- Coppa (charcuterie Italienne de porc)
- Spianata (charcuterie piquante Italienne de porc)

Crudités :

- Concombre à la crème
- Tomate, mozzarella
- Carottes râpées
- Betteraves rouges
- Melon



Plats :

Viandes :

- Rôti de macreuse de bœuf
- Poulet Roti
- Roti d'échine de porc
- Jambon braisé ou rôti (à partir de 15 personnes)
- Tranches de filet de poulet fondant



Salades composées :

- Piémontaise (pomme de terre, jambon, œufs, tomate)
- Salade du pêcheur (riz / thon / tomate / maïs)
- Salade de l'enfance (pâtes / jambon / gruyère)
- Salade Océane (perles de pâtes / crevettes / surimi)
- Macédoine maison au jambon
- Salade nordiste (haricot vert / pomme de terre / œuf)
- Salade VEGAN (Salade verte/ tomate/ radis /maïs/olives)

Fromage :

- Fromage : Selon arrivage accompagné de salades aux noix.

Contacts

-  06.01.48.08.45
-  mams.cuisine45@gmail.com
-  <https://mam-s-cuisine.eatbu.com>
-  Facebook.com/mams.cuisine.5
-  mams cuisine45
-  Sur RDV : St Martin d'Abbat