

Livrés, installés et décorés par nos soins

** Pour mieux vous servir, la maison vous demande de bien vouloir passer vos commandes de buffet froid au minimum 15 jours avant la date de la réception.*

*** Livraison gratuite sur Rumegies, à l'extérieur 12.00 €.**

Conditions générales de paiement :

- 50 % à la commande 15 jours avant le repas
- 50 % à la restitution de la vaisselle

Caution de 50.00 € pour la bonne restitution du matériel.

Notre carte des buffets froids

6 menus pour toujours régaler vos papilles.

Menu 1

- 25 tranches de rôti de boeuf,
- 25 tranches de rôti de porc,
- 25 pilons de poulet rôti,
- 25 tranches de jambon blanc,
- Salade de PDT, haricots verts, taboulé,
- Carottes râpées, salade verte,
- Fromage : brie, beurre,
- Pain platine, sauces.

Base de 25 personnes
modulable au nombre souhaité,
minimum 20 personnes.
16.00 € / la part

Menu 2

- Papillon de charcuterie, terrine de campagne, macédoine de légumes, salade coleslaw
- 25 tranches de rôti de boeuf,
- 25 tranches de rôti de porc,
- 25 pilons de poulet rôti,
- 25 tranches de jambon blanc,
- Salade de PDT, betterave rouge, salade napolitaine,
- Salade piémontaise, tomate, salade verte,
- Plateau de fromages comprenant : Brie, crémeux de bourgogne, bleu d'auvergne, chèvre, gruyère, hollandaise, beurre,
- Tomates cerises, fruits frais,
- Pain platine, pain de campagne, pain aux noix, sauces et condiments.

21.00 € / la part

Menu 3

- 25 coquilles de saumon rose,
- 25 tranches de rôti de boeuf,
- 25 tranches de rôti de porc,
- 25 pilons de poulet rôti,
- 25 tranches de jambon blanc,
- 25 tranches de jambon d'aoste,
- Salade de PDT, piémontaise, taboulé,
- Céleri, macédoine, tomate, carottes râpées,
- Champignon à la grecque, Salade verte.
- Plateau de fromages comprenant : Brie, crémeux de bourgogne, bleu d'auvergne, chèvre, gruyère, hollandaise, beurre,
- Tomates cerises, fruits frais,
- Pain platine, pain de campagne, pain aux noix, sauces et condiments.

24.00 € / la part

Menu 4

- 13 tomates au crabe,
- 12 tomates au thon,
- 25 parts de charcuterie,
- Salade de perles marines, carottes râpée, betteraves rouges,
- 25 tranches de rôti de boeuf,
- 25 tranches de rôti de porc,
- 25 parts de blancs de poulet coupés en fines tranches,
- 25 tranches de jambon blanc,
- 25 tranches de jambon d'aoste,
- Salade de PDT, piémontaise, coleslaw, taboulé,
- Salade napolitaine, concombre bulgare, salade verte,
- Fromage : brie, beurre,
- Pain platine, pain de campagne, pain aux noix, sauces et condiments.

26.00 € / la part

(Supplément plateau de fromages complet + fruits : 5.50 €.)

Menu 5

- 25 tranches de pâté en croûte, carotte râpée, céleri,
- 25 tranches de saumon fumé sauce fines herbes,
- Salade de perles marines aux oeufs de truite,
- 25 tranches de rôti de boeuf,
- 25 tranches de rôti de porc,
- 25 parts de blancs de poulet coupés en fines tranches,
- 25 tranches de jambon blanc,
- Museau vinaigrette,
- Salade de PDT, taboulé, macédoine, piémontaise,
- Coleslaw, riz cantonais, tomates, salade verte,
- Plateau de fromages comprenant : Brie, crémeux de bourgogne, bleu d'auvergne, chèvre, gruyère,

- hollande, beurre,
- Tomates cerises, fruits frais,
- Un grain de blé pour l'entrée,
- Pain de campagne, pain rustique, pain aux noix, sauces et condiments,

28.50 € / la part

Menu 6

- 25 pavés de saumon rose, macédoine, perles marines,
- 25 verrines cocktail de crevettes,
- 25 tranches de rôti de boeuf,
- 25 tranches de rôti de porc,
- 25 pilons de poulet,
- 25 tranches de jambon blanc,
- 25 tranches de jambon de Savoie,
- Salade de PDT, carottes râpées, haricots verts, coleslaw, taboulé,
- Tomates, riz cantonais, salade piémontaise, salade verte.
- Plateau de fromages comprenant : Brie, crémeux de bourgogne, bleu d'auvergne, chèvre, gruyère, hollandaise, beurre,
- Tomates cerises, fruits frais,
- Un grain de blé pour l'entrée,
- Pain de campagne, pain rustique, pain aux noix, sauces et condiments.

30.00 € / la part

Allergènes : lait, moutarde, oeufs, sulfites, céleri, moutarde, poisson.