

LES BUFFETS

Atelier traiteur

Buffet printanier

Salade de concombre au yaourt/menthe

Salade fraîcheur : radis/carottes/fenouil/jeunes pousses salade/tomates cerise/vinaigrette huile d'olive et citron

Eventail de charcuteries

Duo de viandes (rosbif et suprême de poulet)

Meli~mélo de pomme de terre/haricots verts aux fines herbes sauce moutarde à l'ancienne

Taboulé

Ronde des fromages de France

Tartes variées

Pain de campagne et condiments inclus

16,50 €

Buffet du terroir

Terrine de poisson sauce verdurette

Salade de jeunes pousses/zeste de citron/mangue/oignon rouge/coriandre/menthe/ail/citron vert/sucre/Nuoc Nam

Rosace de charcuteries de nos campagnes

Duo de viandes (Rosbif sauce tartare et volaille citron)

Salade valaisanne choux/emmental/croutons/jeunes pousse/mayo/vinaigrette

Salade niçoise

Plateau de fromages

Pâtisseries diverses

17,75 €

Pain de campagne et condiments inclus



Buffet des îles

Salade maltaise: riz, avocat, orange, duo de poivrons, ananas mayonnaise et vinaigrette

Terre et Mer : poulet, crevettes, marinade à la citronnelle, mesclun et pamplemousse

Filet de mignon de porc à l'ananas miélé

Filet de rouget citron vert sur son lit de roquette

Salade caraïbe : jeune pousse de soja, tomates, avocat, noix de coco, piquillos, sauce arachide, piment doux

Salade Hawaï : quinoa, cœur de palmier, jeune pousse, radis, kiwi, vinaigrette fruits de la passion

Salade de fruits exotique

Tarte noix de coco

Pain de campagne et condiments inclus

19,80 €



Buffet des régions

Salade de gambas à la basquaise

Salade landaise : magret de canard, gésiers, vinaigre de framboise, jeune pousse, crouton

Saumon farci et ses sauces

Charcuterie régionales

Trio de viandes (Rosbif, veau, poulet)

Salade de pomme de terre, jeunes pousses, roquefort croûtons et tomates confites

Fromages de nos régions

Pâtisseries de saison

24,20 €

Pain de campagne et condiments inclus

Buffet de la mer

Salade de gambas, mandarines et jeunes pousses

Salade "Dolce Vita" : tomates cerises, billes de mozzarella, roquette, basilic, aneth

Terrine d'écrevisses sauce Nantois

Duo de viandes (Rosbif et poulet)

Pavé de bœuf sauce béarnaise

Saumon mariné accompagné de blinis

Salade vénitienne : tagliatelle/crevettes/concombre/tomates/basilic

Salade de pousse d'épinard/agrumes avec sa vinaigrette à l'orange

Tour de France du fromage

Crème brûlée, tarte tatin et crème mascarpone

24,60 €

Pain de campagne et condiments inclus

Buffet prestige

Salade grecque : Tsatsiki à la feta, tomate confites, chiffonnade de saumon fumé

Médailon de foie gras, pain d'épice et sa confiture de cerise noires

Saumon farci Doria

Chiffonnade de Viande des grisons

Pièce de veau sauce vierge (brunoise de tomates, échalotes, ciboulettes, pignons de pin, vinaigre de xérès et huile d'olive)

Salade Bombay : riz, avocat, melon, copeaux de parmesan mayonnaise

Salade de jeunes pousse d'épinard, framboise, noix de pecan, vinaigre balsamique et huile d'olive

Fromages : brie de Meaux ou de Melun

Macarons et cannelé bordelais

Assortiment de petits pains (campagne, graines de pavot et sésame) et condiments inclus

28,35 €



Boissons sans alcool

Perrier	1 pour 6 pers.	1,84 €
Badoit	1 pour 6 pers.	1,62 €
Eau plate	1 pour 6 pers.	1,34 €
Jus de fruit	1 pour 6 pers.	3 €
Coca-Cola	1 pour 6 pers.	1,84 €
Cocktail de fruits	1 pour 6 pers.	1,93 €



Boissons avec alcool

Vin blanc de Loire	1 pour 4 pers.	9,36 €
Vin rosé Côtes de Provence	1 pour 4 pers.	6,64 €
Vin Bordeaux rouge	1 pour 4 pers.	10,66 €
Champagne	1 pour 6 pers.	20,28 €
Kir	1 pour 6 pers.	1,50 €
Soupe de Champagne	1 pour 6 pers.	1,93 €
J.&B. (scotch whisky)	1 pour 6 pers.	17,14 €
Ballantines (whisky)	1 pour 6 pers.	15,38 €
Jack Daniels (whisky)	1 pour 6 pers.	21,85 €
Aberlour (whisky)	1 pour 6 pers.	24,13 €

Frais de livraison

Paris forfait	39 €
Nanterre (La Défense)	25 €
Banlieue (distance supérieure à 5 km.)	70 €

Service

Un maître d'hôtel et deux serveurs (forfait 3 heures)	260 €
Au delà du forfait (à l'heure et par serveur)	15,95 €

Divers

Nappages, serviettes, gobelets à café en carton ; verres à vin jetables (par personne) 2,25 €

Nous contacter pour une étude « sur-mesure »







ESAT Camille Hermange

6-8, rue des Alouettes

92000 Nanterre

Téléphone : 01 58 47 02 57

Fax : 01 55 17 02 43

Votre contact : M. Vincent Petit

Téléphone : 06 69 53 58 46

E-mail : vpetit@eu-asso.fr

