

## Buffet Saveurs Campagnardes Express

Terrine Campagnarde, Compoté d'Echalotes  
Eventail de Rosbif, Sauce Tartare  
Duo de Jambon de Pays  
Boule Océane au Deux Poissons.

Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère  
Salade Fraicheur du Maraicher.  
Macédoine de Légumes

Salade de Fruits Frais aux Doux Parfum de Vanille  
Ou  
Tarte aux Fruits de Saisons

**14,00 € TTC au-dessus de 20 personnes**

**16,00 € TTC en dessous de 20 personnes**

### Palette de Crudités :

- Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère.
- Salade Pomme de Terre Gésier, Pointes Asperges.
- Salade de Spaetzle, Dés Bœufs et Salpicon Tomates.
- Taboulé note Orientale «Melon, Olives »
- Salade de Riz «Océane»
- Salade de Farfalle «Océane»
- Salade de Blé à la provençale

- Macédoine de Légumes, Fines Herbes
- Betteraves Rouges, Eclats de Noix Caramélisés
- Duo de Choux Blanc et Choucroute, Petit Lardons
- Salade de Céleris, Onctuosité Fines Herbes
- Salade de Carottes aux Fines Herbes
- Salade de Tomates en duo de Mozzarella.

- Salade Fraicheur façon Vosgienne
- Salade Fraicheur façon Niçoise
- Salade Croquante, Pèle Mêle du Maraicher



# Cooking and Saveurs

raiteur

## Buffet Saveurs Campagnardes

Terrine Campagnarde, Compoté d'Echalotes  
Mignonette de Viande en Croûte, Duo de Pistaches  
Rosbif, Sauce Tartare  
Eventail de Roti de Porc au Paprika.  
Effilochade de Jambons de Pays.  
Quenelle Mimosa en Duo de Thon

Palette de Crudités (inclus 4 sortes au choix)

Duo de Brie et Munster, Petite Salade Croquante.

Mini « Bienenstich », Perles de Sucre  
Mousse Légère Fromage Blanc, Pépites de Pêches  
Forêt Noir, et sa Crème Légère au Chocolat

**19,00 € TTC au-dessus de 20 personnes**

**21,00 € TTC en dessous de 20 personnes**



## Buffet sur le Pouce

Terrine Campagnarde  
Mignonette de Pâté en Croûte  
Pilon de Poulet  
Farandole de Charcuterie  
(Jambon, Rosette, Mortadelle, Saucisson à l'ail...)

Salade de Pomme de Terre Façon Grand-mère  
Salade Fraicheur du Maraicher.  
Macédoine de Légumes

**12 € TTC / personne**

## Plats Chaud spécial buffet

- Bouchée à la reine, Riz aux Petits Légumes.
- Jambon braisé, Gratin Dauphinois.
- Sautée de Volaille à la Normande, Gratin Dauphinois.
- Gigolette de Volaille, Spaetzle aux Petits Légumes.
- Roti de porc chasseur, gratin dauphinois.
- Tourte Lorraine, Sauce Ravigote, Salade

**7,90 € TTC / personne (portion buffet)**



# Cooking and Saveurs

raiteur

## Buffet Plaisir du Terroir

Terrine Campagnarde, Compoté d'Echalotes  
Rillettes de porc à la mirabelle dans le bocal  
Tartisane de Mouseron de Canard et Mirabelles  
Effeillé Jambon de Pays et Billes de Melon  
(en saison)

Mignonette de Viande en Croute, Duo de Pistaches  
Petit Pavé de Saumon et son Bouquet de Crevettes.

Palette de Crudités (inclus 4 sortes au choix)

Duo de Brie et Munster, Petite Salade Croquante.

Petit Pot de Crème et Compotée de Quetsches  
Mousse Légère Fromage Blanc, Poêlée Mirabelles  
Mini « Bienenstich », Perles de Sucre  
Délicatesse sucrées du moment...

**24,00 € TTC au-dessus de 20 personnes**  
**26,00 € TTC en dessous de 20 personnes**

## Buffet Inspiration

Pressé de Volaille et Foie Gras.  
Terrine Canard aux Cerises Acidulées  
Sifflet de Volailles Pointes Asperges.  
Effeillé de Jambon de Parme et Melon.  
Fougasse de mignon de porc, échalotes confites

Déclinaison autour du Saumon, Bouquet Crevettes.  
Boule Océane, Cœur de Petits Légumes

Palette de Crudités (inclus 4 sortes au choix)

Trilogie du Maître Fromager,  
Grelots Raisin, Petite Salade Croquante

Transparence Tiramisu, Quetsches, Spéculos.  
Pot de Crème Chocolat, Voile de Caramel.  
Mousse Légère Fromage Blanc,  
Poêlée de Mirabelles, Crumble Amandes.  
Onctuosité craquante de Fruits Rouges.

**30,00 € TTC au-dessus de 50 personnes**  
**32,00 € TTC en dessous de 50 personnes**

## Buffet Prestige

Fingers terrine de Foie Gras, Cerises au Cointreau  
Ardoise de Bœuf juste rosée, Sauce Tartare  
Gourmandise de Bœuf façon Pot au Feu  
Chiffonnade Magret de Canard, Abricot Roti

Effeillé de Saumon, Pépites de Mangues.  
Transparence Océane façon Hawaïenne.  
Tombée de Perles Océanes, Œufs de Saumon.  
Onctuosité Fromage Frais, Légumes Croquant

Bouquet Asperges Vertes, Emulsion Gingembre  
Buisson de Tomates Cerises et Mozzarella.  
Pomme Terre Grenaille, Cœur confit échalotes  
Salade Croquante, Pèle Mêle du Maraicher

Sélection de Fromages affinés,  
Compotée de Myrtilles, Mesclun de Salades.

Crèmeux Mangue, Compotée de Framboises.  
Transparence de Panacotta façon Daiquiri.  
Entremet Mascarpone Abricots, Pralin croquant  
Papillotes de Macarons, Délicatesse sucrées

**38,00 € TTC au-dessus de 50 personnes**  
**40,00 € TTC en dessous de 50 personnes**

*La signature gourmande  
De vos réceptions*

