

BUFFET FROID TRADITIONNEL

Côté Salade :

3 salades au choix (cf. liste jointe)

Côté Viande:

Rôti de porc (1 tranche par personne) et rôti de bœuf (2 tranches par personne),
Toutes nos viandes sont servies avec leurs sauces
chips, salade de pomme de terre aux échalotes

Côté terroir

Terrine de truite aux amandes et ses sauces
Assortiment de charcuterie

Côté Fromage :

Plateaux de fromages (3 variétés)
et sa salade verte

Côté Dessert : (à choisir à la commande)

(autre choix sur demande)

Tartelette aux pommes
Moelleux au chocolat
Crumble pomme et framboise
Duo riz au lait, salade de fruits
Supplément gâteau : 0€90

Prix par personne : 14€25 TTC pour le buffet complet,
le pain (1 boule pour 6 personnes)

Prix par personne : 12€20 TTC pour le buffet, le pain(1
boule pour 6 personnes), sans le dessert

Ne comprend pas la mise en place de vos tables,
le service, la vaisselle, la livraison.

Tous nos plats doivent être rendus
propres la semaine suivante

BUFFET FROID « SAVEUR »

Côté Salade :

3 salades au choix (cf. liste jointe ci-dessous)

Côté Mer : (à choisir à la commande)

Saumon fumé accompagné de son pain de mie,
OU Saumon farcie et ses sauces (sup 0€50)
OU Terrine de lotte à l'armoricaine
OU Brochette de poisson

Côté terroir:

Tartine de campagne concassée de tomate basilic et
jambon Serrano

Côté Viande : (à choisir à la commande 2 variétés)

Gigot d'agneau, Jambon à l'os (minimum 10 personnes)
Brochette de porc et abricot, brochette de poulet au
curry, rôti de boeuf
Accompagné de leurs sauces et salade de légumes vert,
poivrons et champignon, Chips

Côté Fromage :

Brochette de fromage et raisin (2 variétés différentes)
accompagné de sa salade verte
OU Plateau de fromage

Côté Dessert : (à choisir à la commande)

(autre choix sur demande)

Verrine de crème de banane, confit de rhubarbe
Verrine de chocolat et tatin poire
Verrine de mousse framboise aux biscuits rose de Reims
Verrine de pomme, mousse caramel beurre salé
Supplément gâteau : 0€50

Prix par Personne : 17€35 TTC pour le buffet complet,
le pain (1 boule pour 6 personnes)

Prix par personne : 14€85 TTC pour le buffet, le pain(1
boule pour 6 personnes), sans le dessert

Ne comprend pas la mise en place de vos tables,
le service, la vaisselle, la livraison.

BUFFET FROID « DECOUVERTE »

Minimum 10 personnes

Côté Entrée :

Foie gras et sa chutney (à choisir à la commande, abri-
cot, mangue, figue, pomme aux épices)
Hamburger de saumon mariné et caviar d'aubergine
Verrine de crabe et tartare de poivron, purée de fenouil

Côté Terre et Mer :

Eventail de pintade farcie aux écrevisses
OU Mignon de porc au 5 épices et balsamique
Gambas aux épices, compoté d'ananas
Légumes au romarin
Pomme de terre aux herbes et échalotes

Côté Fromage :

Assortiment de minis tartines : Sud-Ouest (fromage
frais, pruneaux et noix) et Corse (confiture de cerise
et fromage de brebis)
Mini pics de fromages de raisin (2 variétés)

Côté Dessert: 5 réductions

Mini verrine 2 par personne

Mini réductions 3 par personnes

Prix par Personne : 22€90 pour le buffet complet,
le pain (1 boule pour 6 personnes)

Prix par personne : 18€40 pour le buffet, le pain(1 boule
pour 6 personnes), sans le dessert

Ne comprend pas la mise en place de vos tables,
le service, la vaisselle, la livraison.

Les côtés entrées peuvent-être
remplacés par un cocktail apéritif
—Tarif nous consulter—

BUFFET CHAUD

(Livraison chaude, en container)

Côté Salade :

3 salades au choix (cf. liste jointe)

Côté Plat : (maintien 3 heure en container)

A choisir à la commande (menu à l'identique)

Sot l'y laisse de dinde aux épices
Blanquette de sot l'y laisse de dinde
Wok de poulet façon cantonnais
Sauté de suprême de poulet à la créole
Emincée de poulet aux crevettes et estragon
Veau Calcutta (sup 0.20cts)
Veau à la provençale (sup 0.20cts)
Magret de canard au curry (sup 1€)

Garniture: Pomme de terre farcie aux herbes

Couscous (sup 1€20)
Couscous de la mer (sup 2€50)
Tartiflette
Moussaka d'agneau

Côté Dessert: 5 réductions

Mini verrine 2 par personne
Mini réductions 3 par personnes

Prix par personne : 17€75 TTC par personne, ce prix comprend le menu complet, la pain.
Ne comprend pas les boissons, le service, la verrerie et la mise en place de votre buffet.

LOCATION DE VAISSELLE RENDUE SALE

Formule Fiesta :

1 verre, 1 assiette plate, 1 tasse à café, 1 grand couteau, 1 grande fourchette et 1 cuillère à café
PRIX PAR PERSONNE : 1€70 TTC

Formule Buffet :

1 flûte, 1 verre, 2 assiettes, 1 tasse à café, 1 grand couteau, 1 grande fourchette et 1 cuillère à café
PRIX PAR PERSONNE : 2€10 TTC

Forfait livraison : 15€ TTC hors secteur au-delà d' un rayon de 10 km

Mise en place buffet(nappage, décoration) :

Forfait jusqu'à 50 personne: 35€ TTC

Forfait 50-100 personne: 50€ TTC

Exemple de Cocktail

Au Détour du chemin

Mini verrine et mini cuillère: 2 pièces

Verrine de Tartare de magret et pomme
Verrine de panacotta de poivrons et st jacques
Cuillère de tartare de thon rouge
Cuillère de chutney d'agrumes et crevette

Mini canapé, brochette: 3 pièces

Bouchée de foie gras, pain d'épices et poire
Faluche de rillettes de poulet au curry
Canapé de crème de raifort et écrevisse
Brochette de saumon fumé, chèvre et pomme
Bruchetta concassé tomate aux épices et jambon
Prix par personne: 5€45 TTC, ce prix comprend les 5 pièces

AUTRES CHOIX DE COCKTAIL

Sur le chemin des Saveurs ...

—TRAITEUR—
CARTE BUFFET
FROID et CHAUD
2012
(sans service)



35, bd Joliot Curie
(quartier St Jacques)
44200 NANTES
02 40 03 58 70
06 73 04 53 61

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

www.le-chemin-des-saveurs.com

www.le-chemin-des-saveurs.com