

Traiteur Les Griottes

*

Buffets Cocktail Dinatoire

*

BUFFET A

LES PAINS SURPRISES

- 1 / Roquefort
- 1 / Saucisse
- 1 / Mousse de poisson
- 1 / Pâté de foie de porc

LES VERRINES GOURMANDES

Assortiment (2 p / pers.)

- Tartare de tomates / concombre
- Fromages blanc / ciboulette / saumon fumé
- Brandade de morue safranée
- Fromage blanc / roquefort / poire
- Gaspacho de tomate / dés de feta

LES CANAPES

(4 p / pers.)

- Canapé au Foie Gras et figues sur Pain aux Fruits
- Canapé au Saumon Fumé sur Pain de Seigle
- Canapé de Pâté de Campagne sur Pain de Seigle
- Canapé de magret fumé et confit d'oignons sur pain aux fruits

LES AMUSES PIQUES

(3 p / pers)

- Abricots moelleux / magret de canard fumé
- Pruneaux / poitrine fumée
- Tomate séchée / mozzarella

LES MINIS FEUILLETE

(4 p / pers.)

- Quiche
- Pizza
- Feuilleté
- Pissaladière

LES VIANDES

(viandes coupées en cube et dressées avec des piques bois)

- *Rôti de Porc*
- *Gambette fumée*
- *Avec moutarde et mayonnaise*

LES CRUDITES

(Saladiers)

- *Macédoine de Légumes*
- *Taboulé*
- *Lentilles*
- *Melon*
- *Tomates*
- *Salade de pâtes et surimi*

LES PLATEAUX DE FROMAGES

- *Cantal*
- *Pélardon*
- *Le Savigner*
- *Le Moulinou*
- *Brique de brebis*

LE SUCRE

(Dressé découpé sur plateaux)

- *Assortiment de tartes feuilletée (pomme, poire, fraise, abricots, myrtille)*
- *Entremet tout chocolat*

LE CAFE

- *Cafetière, café, tasses et cuillères jetable, sucre*

LE PAIN

Buffet livré accompagné de divers pains (campagne, épis, seigle, ...)

BUFFET B

ASSORTIMENT DE MINIS VERRINES

(2 pièces / pers.)

- *Tartare de tomates / crevettes*
- *Brandade de morue safranée*
- *Fromage blanc / roquefort / poire*
- *Pêche / foie gras*
- *Fondue de poireaux / noix de St Jacques*

ASSORTIMENT DE CANAPES

(2 pièces / pers.)

- *Canapé au Foie Gras et figues sur Pain aux Fruits*
- *Canapé au Saumon Fumé sur Pain de Seigle*
- *Canapé de Pâté de Campagne sur Pain de Seigle*
- *Canapé au fromage de chèvre et ciboulette sur pain de seigle*

ASSORTIMENT AMUSES PIQUES

(2 pièces / pers.)

- *Abricots moelleux / magret de canard fumé*
- *Pruneaux / poitrine fumée*
- *Tomate séchée / mozzarella*

ASSORTIMENT DE FEUILLETES

(2 pièces / pers.)

- *Quiche*
- *Pizza*
- *Feuilleté*
- *Pissaladière*

LES BARQUETTES BAMBOU

(2 pièces / pers.)

- *Taboulé*
- *Tartare de tomate et concombre*
- *lentilles au cumin et vinaigrette*

LA CHARCUTERIE ET LA VIANDE

- *pâté de campagne*
- *saucisse sèche*
- *saucisson*
- *fromage de tête*
- *galantine de volaille*
- *jambon fumé*
- *cornichons et tomates cerise*

LES PLATEAUX DE FROMAGES

- *Cantal*
- *Fromage de chèvre*
- *le Savigner*
- *Le Moulinou*

LE SUCRE

Assortiment de Pâtisserie individuelles

- *Assortiment de tartelettes (pommes, poires...)*
- *Assortiment de pâtisserie (entremets chocolat, fruits ...)*

CAFE

- *Cafetière, café, tasses et cuillères jetable, sucre*

PAIN

Buffet servi accompagné de pain de campagne, seigle, baguettes, épis)

BUFFET C

ASSORTIMENT DE CRUDITES

(Taboulé ; salade de pdt et jambon ; betteraves rouges ; macédoine de légumes)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

(Terrine – jambonnette – saucisson - beurre et cornichons)

VIANDES FROIDES

(Rôti de porc et rôti de Bœuf – gelée – moutarde)

LE PLATEAUX DE FROMAGES

(Bleu – cantal – chèvre – Le Savigner)

ASSORTIMENT DE TARTES

(Tarte aux pommes – tarte aux poires)

PAIN

(1 flute = 4 personnes)

BUFFET D

ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHES SALEES

(Quiche ; pizzas ; croque-monsieur ; feuilletés)

SALADE COMPOSEE

(Salade de riz au thon)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

(Terrine – jambonnette – saucisson - beurre et cornichons)

VIANDE FROIDE

(Rôti de porc et rôti de bœuf – gelée – moutarde)

LE PLATEAU DE FROMAGES

(Bleu – cantal – chèvre – Savigner)

ASSORTIMENT DE TARTES

(Tarte aux pommes – tarte aux poires°)

PAIN

(1 flute = 4 personnes)

BUFFET E

ASSORTIMENT DE MISES EN BOUCHES

- *Quiche*
- *Pizza*
- *Feuilleté*
- *Pissaladière*
- *Pique abricots/magret fumé*

ASSORTIMENT DE CRUDITEES

- *Piémontaise au jambon*
- *Taboulé*
- *Salade de riz thon et crevettes*
- *Macédoine de légumes*

TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD

- *Accompagné de verrines : Chutney de figues et Confit d'oignons en verrine*

ASSORTIMENT DE VIANDES

(Coupé en cube et piques bois)

- *Galantine de volaille*
- *Jambon persillé*

LE PLATEAU DE FROMAGES

- *Cantal – Chèvre – Le Savigner - Le Moulinou*

LE SUCRE

- *Entremet Opéra*
-

BUFFET F

LE BUFFET APERITIF

Assortiments de mises en bouches salées 4 pièces / personnes

- Quiche
- Pizza
- Tartelettes salées
- Assortiment de Feuilletés

LE BUFFET DE CHARCUTERIES

(Charcuteries découpées, toastées et dressées sur plats, plateaux ...)

- Saucisson
- Pâté de foie
- Saucisse
- Fricandeaux
- Jambon de pays
- Accompagné de cornichons, tomates cerise

LE BUFFET DE VIANDES

(Coupées en morceaux et servis avec des piques bois pour que les invités puissent se servir et manger facilement)

- Gambette rôtie et fumée
- Galantine de volaille

- Accompagné de moutarde, tomates cerise

LE BUFFET DE FROMAGES

(Fromages découpés et dressés sur plateaux)

- Le Savigner
- Le Moulinou
- Cantal

LE BUFFET SUCRE

(Tartes dressées sur plateaux)

- Assortiment de tartes (pommes, poires, citron, abricots ...)

BUFFET SERVIS AVEC

- Pain de seigle
- Baguettes