



Catalogue des saveurs

- 1. Nos buffets apéritifs et cocktails*
- 2. Les entrées froides et chaudes*
- 3. Nos buffets froids et chauds*
- 4. Les plats*

NOS BUFFETS APÉRITIFS ET COCKTAILS

<u>Plateau de 30 canapés apéritifs froids</u>	22.50 € le plateau
<u>Assortiment de 40 navettes garnies 15gr</u> (Mousse crabe, jambon, canard, saumon)	26.00 € le plateau
<u>Pain surprise aux céréales 50 parts :</u>	
▪ Garnis de poissons, charcuterie, fromage	28.00 €
▪ Garnis de charcuterie uniquement	26.00 €
▪ Garnis de poisson uniquement	30.00 €
<u>Plateau de 40 mini-tartelettes briochées à réchauffer</u> (pizzas, quiches, jambon curry)	25.00 €
<u>Plateau de 40 mignardises comprenant :</u> Tartelettes citron, framboise, cerise, carré opéra, éclairs....	26.50 €
<u>Plateau de 12 verrines salées</u>	24.00 €
<u>Navettes</u>	
▪ Navettes (30gr) garnies (jambon, terrine, fromage)	0.90 € Pièce
▪ Navettes (40gr) garnies (jambon, terrine, fromage)	1.00 € Pièce
▪ Navettes garnies poisson (saumon, crabe)	1.10 € Pièce
<u>Gâteau (framboisier, fraisier, 3 chocolats)</u>	4.30 € la part

POUR VOUS VINS D'HONNEUR, LUNCH, COCKTAILS

Exemple pour 50 personnes

7 pièces par personnes (5 salées, 2 sucrées)

- 50 canapés
- 100 navettes (fromage, charcuterie)
- Pain surprise (100 toasts)
- 100 réductions sucrées

7,00 € par personne

9 pièces par personne (7 salées, 2 sucrées)

- 100 canapés
- 150 navettes (charcuterie, fromage)
- Pain surprise (100 toasts)
- 100 réductions sucrées

9,00 € par personne

NOS ENTREES FROIDES

Garnies sur assiette individuelle ou sur plat

Coquille de saumon rose	4.30 € / pièce
Pavé de saumon rose	4.95 € / pièce
Jambon de Parme aux asperges	4.95 € / pièce
Cornet de jambon macédoine	3.95 € / pièce
Saumon fumé sauce fines herbes	5.80 € / pièce
Pavé de saumon fumé aux épices douces	5.80 € / pièce
Tomate crevettes	4.50 € / pièce
Tomate au thon	4.30 € / pièce
Tomate au crabe	4.50 € / pièce
Tomate portefeuille	4.00 € / pièce
Avocat au crabe	4.90 € / pièce
Avocat crevettes	4.90 € / pièce
Coupe de crabe à l'ananas	4.90 € / pièce
Coquille de crabe	4.50 € / pièce
Coupe de crevettes sauce cocktail	4.50 € / pièce
Médailillon de foie gras et sa confiture de figes au porto et ses toasts grillés	7.50 € / pièce
Pâté en croûte charcutier	4.50 € / pièce
Terrine de campagne et charcuterie maison	4.90 € / pièce
Assiette océane (<i>saumon rose, saumon fumé, tomate au crabe, crevette nordique</i>)	11.50 € / pièce
Assiette périgourdine (<i>médailillon de foie gras et ses toasts grillés, magret de canard, pâté en croûte</i>)	11.90 € / pièce



NOS ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine	3.50 € / pièce
Pavé de saumon rose sauce crevettes	4.95 € / pièce
Coquille de saumon rose	4.95 € / pièce
Coquille St Jacques	6.00 € / pièce
Cassolette aux 3 poissons (<i>saumon, colin, crevette</i>)	5.20 € / pièce
Noix de St Jacques poêlées au beurre sur fondue de poireaux	7.20 € / pièce
Langue de bœuf sauce piquante	4.00 € / pièce
Quiche lorraine maison	3.00 € / pièce
Tarte au maroille	3.90 € / pièce
Flamiche poireaux	3.50 € / pièce
Pizza jambon champignon maison	3.50 € / pièce
Tartelette au trois fromages	3.50 € / pièce
Crêpe farcie jambon fromage	3.00 € / pièce
Feuilleté de saumon à l'oseille	4.00 € / pièce
Cassolette de ris de veau sauce financière	8.20 € / pièce

NOS POTAGES

Velouté d'asperges	3.50 € / la part
Velouté de tomates	2.80 € / la part
Velouté de poireaux	2.80 € / la part
Potagère de légumes	2.80 € / la part

NOS BUFFETS FROIDS

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.

Menu 1

- 50 tranches de rôti de bœuf,
- 50 tranches de rôti de porc,
- 50 ½ cuisses de poulet rôti,
- 50 tranches de jambon blanc,
- Salade de PDT, haricots verts, taboulé,
- Carottes râpées, salade verte,
- Fromage : brie, beurre,
- Pain platine, sauces.

*Base de 50 personnes
modulable au nombre souhaité,
minimum 20 personnes.*

13.00 € / la part

Menu 2

- Papillon de charcuterie, terrine de campagne,
- Macédoine, carottes râpées,
- 50 tranches de rôti de bœuf,
- 50 tranches de rôti de porc,
- 50 ½ cuisses de poulet rôti,
- 50 tranches de jambon blanc,
- Salade de PDT, coleslow, betterave rouge,
- Salade napolitaine, tomate, salade verte,
- Plateau de fromages comprenant : Brie, chaource, bleu d'auvergne, chèvre, gruyère, hollandaise, beurre,
- Tomates cerises, fruits frais,
- Pain platine, pain de campagne, pain aux noix, sauces et condiments.



18.00 € / la part

NOS BUFFETS FROIDS (SUITE)

Menu 3

- 50 coquilles de saumon rose,
- 50 tranches de rôti de bœuf,
- 50 tranches de rôti de porc,
- 50 ½ cuisses de poulet rôti,
- 50 tranches de jambon blanc,
- 50 tranches de jambon d'aoste,
- Salade de PDT, piémontaise, taboulé,
- Céleri, macédoine, tomate, carottes râpées,
- Salade verte,
- Plateau de fromages comprenant : Brie, chaource, bleu d'auvergne, chèvre, gruyère, hollande, beurre,
- Tomates cerises, fruits frais,
- Pain platine, pain de campagne, pain aux noix, sauces et condiments.



20.00 € / la part

Menu 4

- 25 tomates au crabe,
- 25 tomates au thon,
- 50 parts de saumon bellevue,
- 50 tranches de rôti de bœuf,
- 50 tranches de rôti de porc,
- 50 parts de blancs de poulet coupés en fines tranches,
- 50 tranches de jambon blanc,
- 50 tranches de jambon d'aoste,
- Salade de PDT, piémontaise, betteraves rouges,
- Carottes râpées, coleslaw, taboulé, salade, salade napolitaine,
- Salade verte,
- Fromage : brie, beurre,
- Pain platine, pain de campagne, pain aux noix, sauces et condiments.



21.00 € / la part

(Supplément plateau de fromages complet + fruits : 4.00 €.)

NOS BUFFETS FROIDS (SUITE)

Menu 5

- 50 tranches de pâté en croûte, carotte râpée, céleri,
- 50 tranches de saumon fumé sauce fines herbes,
- Salade de perles marines aux œufs de truite,
- 50 tranches de rôti de bœuf,
- 50 tranches de rôti de porc,
- 50 parts de blancs de poulet coupés en fines tranches,
- 50 tranches de jambon blanc,
- Assortiment de roulades (3x50 tranches),
- Salade de PDT, taboulé, macédoine, piémontaise,
- Coleslaw, salade napolitaine, tomates,
- Salade verte,
- Plateau de fromages comprenant :Brie, chaource, 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,



24.00 € / la part

Menu 6

- 50 pavés de saumon rose, macédoine, tomates,
- 50 jambon de Parme aux asperges,
- 50 tranches de rôti de bœuf,
- 50 tranches de rôti de porc,
- 50 ½ cuisses de poulet,
- 50 tranches de jambon blanc,
- 50 tranches de jambon de Savoie,
- Assortiment de roulades (3x50 tranches),
- Salade de PDT, carottes râpées, haricots verts, coleslaw,
- Taboulé, tomates, riz cantonais, piémontaise,
- Salade verte,
- Plateau de fromages comprenant : Brie, chaource, 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.



25.00 € / la part

NOS MENUS CHAUDS

Menu 1

- Potagère de légumes,
- Bouchée à la reine,
- Filet mignon de porc sauce champignons,
- Pommes de terre maître d'hôtel, petits pois, tomate provençale,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade et plateau de fromages (6 sortes au choix),
- Pain.

Tarif par personne : 26.00 € la part

Enfant – de 10 ans : 22.00 € la part

Menu 2

- Velouté d'asperges,
- Coquille de saumon rose,
- Cuisse de pintade farcie aux pommes,
- Pomme de terre maître d'hotel, petits pois carottes, ½ poire,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade et plateau de fromages (6 sortes au choix),
- Pain.

Tarif par personne : 27.00 € la part

Enfant – de 10 ans : 23.00 € la part

Menu 3

- Assiette océane (saumon rose, saumon fumé, tomate crabe, crevettes nordiques),
- Rôti de bœuf sauce poivre,
- Timbale de gratin dauphinois, haricots verts, tomate provençale,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade + toasts chauds (reblochon, chèvre, lard fumé),
- Pain.

Tarif par personne : 30.00 € la part

Enfant – de 10 ans : 26.00 € la part

NOS MENUS CHAUDS (SUITE)

Menu 4

- Saumon fumé sauce fines herbes,
- Cassolette de St Jacques et fondue de poireaux,
- Roti de veau sauce champignons,
- PDT reconstituée, fagot de haricots verts, pêche,
- Trou normand : sorbet + liqueur au choix,
- Salade et plateau de fromages (6 sortes au choix),
- Pain.

Tarif par personne : 33.00 € la part

Enfant – de 10 ans : 29.00 € la part

Quelques menus vous sont proposés mais nous restons à votre disposition pour vous aider à établir le menu de votre choix selon vos goûts et votre budget.

Service en salle : 20.00 € de l'heure par serveur.

LES PLATS

Couscous <i>Poulet, merguez, bœuf ou collier ou épaule de mouton français.</i>	8.50 € la part
Cassoulet <i>Poitrine de porc, saucisse montbéliarde, saucisson, pommes de terre.</i>	7.90 € la part
Choucroute <i>Saucisson, saucisse fumée, petit salé, épaule de porc, PDT.</i>	7.90 € la part
Tartiflette <i>Salade, Jambon crû d'aoste.</i>	7.90 € la part
Paëlla	8.50 € la part
Fondant de pintadeau farci à la normande <i>Pomme de terre maître d'hotel, tatin de légumes, ½ poire.</i>	6.50 € viande seule 9.20 € la part
Rôti de veau sauce chasseur <i>Pommes de terre persillées, haricots verts, endives braisées.</i>	9.00 € viande seule 12.50 € la part
Cuisse de lapin sauce aux champignons <i>PDT, flageolets, tatin de légumes.</i>	7.20 € viande seule 10.90 € la part
Rôti de porc farci aux pruneaux <i>Pomme de terre reconstituée, endives braisées, petits pois.</i>	6.50 € viande seule 9.20 € la part
Filet mignon de porc sauce aux champignons <i>Pomme de terre au beurre, champignons à la crème, haricots verts.</i>	9.00 € viande seule 12.50 € la part
Sauté de biche <i>Gratin dauphinois, fagot d'haricots verts, tatin de légumes.</i>	6.50 € viande seule 9.20 € la part
Sauté de veau à la normande <i>Râpé de PDT, pommes poêlées, haricots verts, tomate provençale.</i>	7.50 € viande seule 10.50 € la part

LES PLATS (SUITE)

Rôti de bœuf sauce au poivre <i>PDT reconstituée, haricots verts, tomate provençale.</i>	8.80 € viande seule 11.90 € la part
Sauté de dinde sauce aux champignons <i>PDT vapeur, petits pois carottes, fagot d'haricots verts.</i>	6.20 € viande seule 9.20 € la part
Carbonnade flamande <i>Pomme maxime, haricots verts, tomate provençale.</i>	6.20 € viande seule 9.20 € la part
Coq à la bière <i>PDT reconstituée, haricots verts, endives braisées.</i>	6.00 € viande seule 9.20 € la part
Sauté de porc sauce maroille ou provençale <i>PDT persillées, endives braisées, petits pois carottes.</i>	6.50 € viande seule 9.20 € la part
Langue de bœuf sauce béarnaise <i>PDT vapeur, légumes variés.</i>	6.50 € viande seule 9.90 € la part
Gigot d'agneau au romarin <i>Gratin dauphinois, tatin de légumes, flageolets.</i>	8.20 € viande seule 11.90 € la part
Pavé de bœuf sauce maroille <i>PDT reconstituée, haricots verts, tomate provençale.</i>	9.70 € viande seule 12.50 € la part
Buffet froid : <i>Rosbeef, rôti de porc, ½ cuisse de poulet, PDT, taboulé, carottes râpées, sauces.</i>	10.00 € la part
Planche de charcuterie : <i>Pomme de terre reconstituée, jambon blanc, jambon de savoie Rôti de porc, terrine, rillettes, cornichons, oignons, beurre.</i>	10.00 € la part
Assiette de fromages : 3 sortes + beurre.	3.50 € la part
Gâteaux : fraisier, chocolat, framboisier.	4.50 € la part



Horaires d'ouverture

... détails

Lundi : 15h-19h
Mardi : 9h-12h30 et 15h-19h
Jeudi : 9h-12h30 et 15h-19h
Vendredi : 9h-12h30 et 15h-19h
Samedi : 9h-13h30 15h00 à 19h00
Dimanche : 9h-12h