

Buffets chauds

A livrer ou à emporter



Tous les buffets sont accompagnés de plusieurs choix de féculents, de différentes sortes de gratins ainsi que des légumes froids ou chauds en fonction du buffet choisi.

Menus à 27 € prix hors TVA (6%)

Menu 1

Médallions de filet de sole
sauce homardine

Noix de cochon de lait
à la moutarde de Meaux

Filet de dindonneau
sauce aux griottes.

Menu 2

Scampis à l'Indienne

Crème andalouse

Suprême de volaille
aux fruits exotiques.

Menu 3

Waterzooï de la Mer du Nord

Paupiette de volaille
sauce aux trois poivres

Blanquette de cochon de lait
aux petits raisins.

Menu 4

Pavé de saumon à la ciboulette

Crème forestière

Suprême de pintade
parfumé au Muscat.

Menu 5

Soupe de moules à l'Ostendaise

Paupiette de saumon
et sa mousseline de concombre

Aiguillette de volaille
aux griottes.

Menus à 32 € prix hors TVA (6%)

Menu 1

Paupiette de saumon
sauce au cresson

Petite caille désossée et farcie
sauce au poivre rose

Filet de veau sauce
à la moutarde de poivre vert.

Menu 2

Petites queues d'écrevisses
sauce aux piments doux

Suprême de pintade sauce aux
pleurotes parfumée de foie gras

Noix de cochon de lait
sauce thym et miel.

Menu 3

Pavé de lotte
sauce au safran et champagne

Filet de veau
sauce napolitaine

Noisettes de gigue d'agneau
sauce au Raifort.

Menu 4

Bisque de la Mer du Nord

Filet porcelet
sauce aigre-douce

Tranchets de magret braisé
sauce fruits des bois.

Menus à 37 € prix hors TVA (6%)

Menu 1

Bisque de homard
à la façon du Marais

Filet de koukou
sauce poivre noir

Magret de canard braisé
sauce aux figes.

Menu 2

Paupiette de saumon farcie à
la mousse d'écrevisses
sauce à la ciboulette
et citron vert

Filet de marcassin
sauce aux cinq lutins des bois

Filet de faisan Périgourdine.

Menu 3

Ballottine d'écrevisses et homard
sauce au Chablis
et leur croquantine de petits
légumes

Filet de biche
sauce au thym provençal

Filet de caille
sauce Monbazillac
parsemé de petits raisins
de Corinthe.

Buffet froid et chaud



Propositions de buffet froid et chaud

Buffet à 33 €

Buffet de poissons froids

Petit pavé de saumon braisé
parfumé au citron vert
Elbot fumé
Tranchets de saumon fumé
Tomates aux petites grises du Nord
Terrine de Saint-Jacques

Buffet chaud poisson

Médaille de sole et sa croquantine
de légumes homardine

Buffet de viandes froides

Médaille de foie gras réalisé par l'artisan
accompagné d'un confit d'oignons
au Sauternes
Jambon l'os grillé à la façon du Marais
Tranchet de magret braisé

Buffet chaud

Noix de cochon de lait
parfumée à la moutarde de poivre vert
Accompagnement
Gratin de pomme de terre à l'ancienne
Légumes chauds
Buffet de crudités, salades et sauces diverses

Buffet à 37 €

Buffet poissons et viandes froids

Tomates aux petites grises du Nord
Saumon mariné à l'aneth
Terrine de Saint-Jacques
Tranchet de jambon à l'os grillé
Emincé de Bayonne et sa salade de melon

Buffet chaud poisson

Médaille de sole et sa croquantine
de légumes homardine
Pavé de saumon braisé au thym citronné

Buffet chaud viande

Noisette de filet de dindonneau
sauce aux pleurotes
Accompagnement :
Petites grenailles rissolées
à l'huile de truffe blanche
Buffet de crudités, salades et sauces diverses

Buffet fromage

4 variétés et leurs pains assortis

Dessert

Bavarois framboises fruits de la passion

Prix par personne hors TVA - A livrer (6%) - Avec prestation (12%)
Réduction de 50% (enfants -12 ans)

Buffet froid et chaud



Propositions de buffet froid et chaud

Buffets à 45 €

Assortiment de fines mises en bouches
(7 à 8 pièces)

Buffet poissons et viandes froids

Tomates aux petites grises du Nord
Pavé de thon braisé mariné à l'aneth
Terrine de Saint-Jacques
Tranchet de jambon à l'os grillé
Emincé de Bayonne et sa salade de melon

Buffet poisson et viande chauds

Noix de Saint-Jacques et scampis
parfumés aux agrumes

Noisette de filet de veau
sauce aux pleurotes

Accompagnement :
Petites grenailles en chemises
farciées aux amandes
Buffet de crudités, salades et sauces diverses

Buffet fromage

4 variétés et leurs pains assortis

Dessert

A déterminer
Café et ses finesses

Assortiment de fines mises en bouches
(7 à 8 pièces)

Buffet poissons et viandes froids

Tomates aux petites grises du Nord
Pavé de thon braisé mariné à l'aneth
Terrine de Saint-Jacques
Tranchet de jambon à l'os grillé
Emincé de Bayonne et sa salade de melon

Buffet poisson et viande chauds

Pavé de saumon braisé au thym citronné

Noisette de filet de dindonneau
sauce aux pleurotes

Accompagnement :
Petites grenailles rissolées
à l'huile de truffe blanche
Buffet de crudités, salades et sauces diverses

Buffet fromage

4 variétés et leurs pains assortis

Dessert

A déterminer
Café et ses finesses

Prix par personne hors TVA - A livrer (6%) - Avec prestation (12%)
Réduction de 50% (enfants -12 ans)

Buffet froid



Propositions de buffet froid

Buffet à 20 €

Buffet de poissons froids

Saumon poché en belle vue
Petites pêches monégasques
Tranchets de saumon fumé
Tomates aux petites grises du Nord
Terrine océane

Buffet de viandes froides

Jambon de cochon de lait grillé sur griffe
Tranchets de filet de bœuf braisés
Terrines réalisées par l'artisan
Cœur de nos Ardennes

Buffet de crudités et de salades diverses
Assortiment de sauces diverses
Corne de petits pains

Buffet à 27 €

Buffet de poissons froids

Elbot fumé
Tranchets de saumon mariné à l'aneth
Tomates aux petites grises du Nord
Poire au crabe
Terrine océane
Paupiette de saumon mariné à l'aneth
farci à la mousse d'écrevisses

Buffet de viandes froides

Jambon de cochon de lait grillé sur griffe
Noisettes de filet de dindonneau
et leurs garnitures de fruits frais
Tranchets de magret de canard braisé
Terrines réalisées par l'artisan
Cœur de nos Ardennes

Buffet de crudités et de salades diverses
Assortiment de sauces diverses
Corne de petits pains

Prix par personne hors TVA - A livrer (6%) - Avec prestation (12%)
Réduction de 50% (enfants -12 ans)

Buffet froid



Propositions de buffet froid

Buffet à 24 €

Buffet de poissons froids

Pavé de saumon braisé au thym citronné
ou saumon poché en belle vue
Elbot fumé
Tranchets de saumon fumé
Tomates aux petites grises du Nord
Terrine océane

Buffet de viandes froides

Jambon de cochon de lait grillé sur griffe
Noisettes de filet de dindonneau
et leurs garnitures de fruits frais
Tranchets de magret de canard braisé
Terrines réalisées par l'artisan
Cœur de nos Ardennes

Buffet de crudités et de salades diverses
Assortiment de sauces diverses
Corne de petits pains

Buffet à 28 €

Buffet de poissons froids

Cornet de saumon farcis aux petites grises
du Nord
Saumon mariné à l'aneth
Tomates aux petites grises du Nord
Terrine de Saint-Jacques
Buisson d'écrevisses

Buffet de viandes froides

Jambon de cochon de lait grillé sur griffe
Emincé de Bayonne et sa salade
de tomates mozzarella
Carré braisé de bœuf aux fines herbes
Tranchets de magret de canard braisé
Noisettes de filet de veau parfumé
aux fines herbes
Cœur de nos Ardennes

Buffet de crudités et de salades diverses
Assortiment de sauces diverses
Corne de petits pains

Prix par personne hors TVA - A livrer (6%) - Avec prestation (12%)
Réduction de 50% (enfants -12 ans)

Buffet froid



Proposition de buffet froid

Buffet à 32 €

Buffet de poissons froids

Paupiette de saumon farcie
à la mousse de crabe
Elbot fumé
Assortiment de verrines
(monégasque, niçoise, ...)
Saumon mariné braisé mariné à l'aneth
Ballottine de homard
Terrine de Saint-Jacques
Buisson de petits crustacés

Buffet de viandes froides

Jambon de cochon de lait grillé sur griffe
Emincé de Bayonne et sa salade de melon
Noisettes de filet de dinde
aromatisé à la clémentine
Tranchets de magret de canard braisé
Carré de veau parfumé aux fines herbes
Cœur de nos Ardennes

Buffet de crudités et de salades diverses
Assortiment de sauces diverses
Corne de petits pains

Buffet fromage

4 variétés et leurs pains assortis

Prix par personne hors TVA - A livrer (6%) - Avec prestation (12%)
Réduction de 50% (enfants -12 ans)

Buffet froid et chaud



Proposition d'un buffet froid et chaud

50 € sans boissons alcoolisées (TVA 12% incl.)
Supplément boissons alcoolisées: 15,00 € (TVA 21% incl.)

Apéritif de prestige

Assortiment de fines mises en bouche chaudes (10 pièces)
Choix à déterminer avec le client

Buffet de poissons en entrée

Cornet de saumon farci de dés de pomme vertes
et crevettes grises fromage léger
Saumon mariné à l'aneth
Petites coupes océanes variées
Terrine de Saint-Jacques
Elbot fumé
Buisson de crustacés
Tomate farcie à la mousse d'écrevisses

Buffet de viandes froides

Jambon à l'os sur griffe
Tranchet de jambon de Bayonne avec sa salade de melon

Buffet chaud

Poissons

Médaille de filet de sole sauce homardine

Viandes

Grenadin de noix de cochon de lait parfumé à la moutarde de poivre vert

Accompagnement

Gratin à l'ancienne ou
Petites grenailles rissolées à l'huile de truffe blanche
Farandole de légumes froids et chauds

Dessert

Pièce en glace au choix
Buffet café et sa suite

Personnel de service compris.

Buffet froid et barbecue



Proposition d'un buffet froid suivi d'un barbecue

50 € sans boissons alcoolisées (TVA 12% incl.)
Supplément boissons alcoolisées: 15,00 € (TVA 21% incl.)

Apéritif de prestige

Mousseux - cocktail - jus d'orange
Assortiment de fines mises en bouche chaudes (10 pièces)
Choix à déterminer avec le client

Buffet de poissons en entrée

Cornet de saumon farci de dés de pomme vertes
et crevettes grises fromage léger
Saumon mariné à l'aneth
Petites coupes océanes variées
Terrine de Saint-Jacques
Elbot fumé
Buisson de crustacés
Tomate farcie à la mousse d'écrevisses

Buffet de viandes froides

Jambon à l'os sur griffe
Tranchet de jambon de Bayonne avec sa salade de melon

Buffet barbecue

Filet d'agneau
Pavé de bœuf
Brochette de volaille
Médailillon de cochon de lait
Bout de côte de cochon de lait
Assortiment de saucisses artisanales

Accompagnements

Sauces chaudes: Curry petits raisins, Moutarde de poivre vert, Thym et miel.
Salades bar, corne de petits pains et sauces froides.
Petites grenailles aux fines herbes et à l'huile de truffe noire.

Dessert

Pièce en glace au choix
Buffet café et sa suite

Personnel de service compris.