

BUFFET DU LENDEMAIN

SALADES COMPOSEES (5 sortes au choix)

Assortiment de tomates, billes de mozzarella et oignons rouges

Betteraves en cubes - Concombre à la crème, olives et feta - Céleri rémoulade - Taboulé

Riz niçois - Piémontaise - Carottes râpées à la ciboulette

Pdt à la Morteau et moutarde à l'ancienne - Penne au pistou

Caviar de pâtes, chair de crabe et agrumes - Coleslaw – Tagliatelles au saumon

PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 sortes au choix)

Andouille de Vire - Rosette - Jambon Serrano - Saucisson à l'ail courbé - Jambon de Reims

Terrine de campagne - Coppa italien - Jambon blanc aux herbes - Pâté en croûte

PLATEAU DE VIANDES FROIDES (2 sortes au choix)

Rôti de veau - Rosbeef - Gigot d'agneau - Rôti de porc - Cuisse ou Pilon de poulet - Filet de dinde

Accompagné de son flan de légumes

PLATEAU DE FROMAGES

Accompagné de sa salade

23,90 € TTC par personne

(TVA 10 %)

(Buffet à partir de 20 personnes)

BUFFET 1 A 27,90 €

SALADES COMPOSEES (5 sortes au choix)

Assortiment de tomates, billes de mozzarella et oignons rouges

Betteraves en cubes - Concombre à la crème, olives et feta - Céleri rémoulade - Taboulé

Riz niçois - Piémontaise - Carottes râpées à la ciboulette

Pdt à la Morteau et moutarde à l'ancienne - Penne au pistou

Caviar de pâtes, chair de crabe et agrumes - Coleslaw – Tagliatelles au saumon

PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 sortes au choix)

Andouille de Vire - Rosette - Jambon Serrano - Saucisson à l'ail courbé - Jambon de Reims

Terrine de campagne - Coppa italien - Jambon blanc aux herbes - Pâté en croûte

PLATEAU DE VIANDES FROIDES (2 sortes au choix)

Rôti de veau - Rosbeef - Gigot d'agneau - Rôti de porc - Cuisse ou Pilon de poulet - Filet de dinde

Accompagné de son flan de légumes

PLATEAU DE FROMAGES

Accompagné de sa salade

23,90 € TTC par personne

(TVA 10 %)

(Buffet à partir de 20 personnes)

Arnaud Traiteur

3 Route de Jonquery – 51170 Ville en Tardenois

☎ : 06.22.17.85.64 / ✉ : arnaud.traiteur@sfr.fr

Site : www.arnaud-traiteur.fr

BUFFET 2 A 27,90 €

Entrées

Salade de chèvre et son magret de canard fumé

Verrine : Duo de saumon à l'huile d'olives

Verrine : Tartare de thon et parmesan

Effilés de jambon de pays

Foie gras de canard entier et ses chutneys

Salade de rouget et ses petits légumes marinés

Assortiment de viandes froides tranchées

Accompagné d'un flan de légumes froid et d'une salade composée

Plateau de fromages

Accompagné de sa salade verte

27,90 € TTC par personne

(TVA 10 %)

(Buffet à partir de 20 personnes)

Arnaud Traiteur

3 Route de Jonquery - 51170 Ville en Tardenois

☎ : 06.22.17.85.64 / ✉ : arnaud.traiteur@dsfr.fr

Site : www.arnaud-traiteur.fr

BUFFET 3 A 34,90 €

Entrées

Foie gras de canard aux biscuits rose de Reims
Beignet de boudin blanc et oignons confits
Ragout d'escargots embeurré d'épinards et lardons
Tartelette aux girolles et persil plat
Salade de roquette, figues, jambon et chèvre
Rosace de St Jacques marinées au citron et crème de concombres
Une verrine au choix

Assortiment de viandes froides tranchées

Accompagné d'un flan de légumes froid et d'une salade composée

Plateau de fromages

Accompagné de sa salade verte

34,90 € TTC par personne

(TVA 10 %)

(Buffet à partir de 20 personnes)