



Coté Buffet Froid

(minimum 10 personnes) 1/4

« Le Charcutier »

Charcuteries (Filets ou Tranches) 220 grs / pers :

Bacon, Coppa, Saucisson sec, Chorizo, Mortadelle, Roti de Porc, Blanc de Poulet, Pâté de campagne, Assortiment Alsacien

Avec condiments, sauces et pains tranchés (Levain) compris

Crudités « Maison » au choix compris

Prix TTC par personne : 13.00 €

« Le Classique »

Viandes 220 grs / pers :

Roti de Bœuf saignant, Pastrami de Bœuf, Roti de porc, Filet de Kassler, Magret de Canard fumé au feu de Bois, pilon de poulet, pâté de Campagne à l'ancienne, Mignonette de pate en croute viande

Avec condiments, sauces et pains tranchés (Levain) compris

Crudités « Maison » au choix compris

Prix TTC par personne : 15.50 €

« Le VIP »

Viandes et Charcuteries 220 grs / pers :

Jambon Serrano, Jambon de Bayonne, viande de Grison, Chiffonnade de Charolais, Cuisses de caille fumée, Magret de Canard fumé au feu de bois, Roti de Bœuf saignant, Emincé de Poulet, Mignonette de pate en croute viande

Avec condiments, sauces et pains tranchés (Levain) compris

Crudités « Maison » au choix compris

Prix TTC par personne : 21.00 €



Coté Buffet Froid

minimum 10 personnes 2/4

Entrée « Poissons »

Option A : 80grs / pers

Saumon fumé tranché, Entremet à la noix de St Jacques, Bâtonnet de poissons saveur crabe avec leurs sauces

Prix TTC par personne : 4.00 €

Option B : 80 grs /pers

Bouquet de crevettes, Saumon fumé tranché, Mignonette de poissons avec leurs sauces

Prix TTC par personne : 4.50 €

Option C : 80 grs / pers

Bouquet de crevettes, Saumon fumé tranché, Filet de truite tranché, Mignonette de poissons avec leurs sauces

Prix TTC par personne : 5.50 €

« Les Salades du Marché »

Crudités au choix 300 grs / pers : Pommes de Terre, Taboulé oriental, Ebly, nouilles, Carottes, céleris, concombres, tomates, Champignons aux fines herbes et yaourt à la grecque, Légumes croquants aux saveurs d'orient, Perles Légumières ou Marines (pates en forme de perles + surimi + échalote + œufs de truite + citron + aneth)

Nota : Nos salades sont faites « Maison »

Prix TTC par personne : 3.50 €

« Le Fromager »

Plateau de 4 fromages : Munster, bleue de Bresse, Brie, Chèvre accompagné de beurre salé et de raisins

Prix TTC par personne : 2.50 €



Coté Buffet Chaud

3/4

(Tarif en TTC)

Viandes (à réchauffer)

Jambon en croûte : 9.40 € / pers

Kassler en croûte : 9.50 € / pers

Filet Mignon de Porc en croûte (1.5 kg env.) : 9.50 € / pers (mini 5 personnes)

Tourte Vigneronne : Ronde (1 kg) : 10.50 €

Longue (2.5 kg) : 26.25 €

Knacks d'Alsace 110 grs la paire : 16.60 € le kg

60 grs la paire : 18.60 € le kg

(Y compris : pain au levain tranché, condiments et carton rectangulaire)

Accompagnements

Gratin Dauphinois (250 grs / pers) : 2.50 €

Crudités « fait maison » au choix (300 grs / pers) : 3.50 €

Prestations :

Location de Four : 220 volts 2.8 kWh dimensions : 0.50 x 0.50 x 0.50 en mètre

Prix de la location : 25.00 €

Location de la Marmite à Knack : 220 v avec thermostat

Prix de la location : 17.00 €

S.A.R.L AU CAPITAL DE 5000 €
52, rue de la Division Leclerc 67170 BRUMATH
Tel/Fax : 03 88 68 38 88 Mobile 06 85 11 70 71
N° Siret 479 717 951 00012
FR 76479717951



Coté buffet dessert

4/4

Les Biscuits Fruités

Le Framboisier, le Fraisier, Le Vanille aux fruits frais, le Fruit des Bois
A partir de 6 personnes

Prix à la personne : 3.80 €

Les Biscuits Chocolatés

Le Banane choco, la Forêt-noire, l'Opéra choco-café, le Poire choco, le Tiramisu, le 3 Choco
A partir de 6 personnes

Prix à la personne : 3.80 €

S.A.R.L AU CAPITAL DE 5000 €
52, rue de la Division Leclerc 67170 BRUMATH
Tel/Fax : 03 88 68 38 88 Mobile 06 85 11 70 71
N° Siret 479 717 951 00012
FR 76479717951