

# Les Buffets

## Formule n° 1

3 crudités au choix

**Assortiment de charcuterie :**

rosette, andouille, pâté de campagne, saucisson à l'ail

**2 Viandes froides**

Rosbeef, rôti de porc maison cuit, filet de poulet au curry

Pain - Beurre - Cornichons

9.00€  
/ pers.

## Formule n° 2

Crudités au choix

**Assortiment de charcuterie :**

rosette, andouille, pâté de campagne, saucisson à l'ail

**2 Viandes froides :**

Rosbeef, rôti de porc maison cuit, jambon à l'os, filet de poulet au curry

Pain - Beurre - Cornichons

11.50€  
/ pers.

**Dessert au choix :**

Tarte aux pommes, tarte aux poires, tarte aux fruits

## Formule n° 3

3 crudités au choix

**Assortiment de charcuterie :**

rosette, andouille, pâté de campagne, saucisson à l'ail

Saumon fumé et sa sauce citronnée ou

Darne de saumon froid sur lit de macédoine

**2 Viandes froides**

Rosbeef, rôti de porc maison cuit, jambon à l'os, filet de poulet au curry

Pain - Beurre - Cornichons

18.00€  
/ pers.

**Dessert au choix :**

Tarte aux pommes, tarte aux poires, tarte aux fruits

*Tous nos buffets sont accompagnés de mayonnaise, cornichons et moutarde*

## Haute - Berthault

Boucherie - Charcuterie - Traiteur



Carte traiteur

Pour vos réceptions ou repas d'entreprise,  
n'hésitez pas à nous contacter,  
nous établirons un devis personnalisé

Apéritifs,  
Plats,  
Buffets...



Pacé

### L'apéritif...

Réductions	0.75€ pièce
Canapés variés	0.65€ pièce
Navette garnie	1.90€ pièce
Verrine	1.90€ pièce
Petit pain surprise (40 toasts)	36.00€ pièce
Brioche au crabe et saumon (40 toasts)	36.00€ pièce

### Entrées froides

Coquille saumon	4.20€ pièce
Pagode d'ananas	6.50€ pièce
Melon cocktail	5.00€ pièce
Terrine de poisson maison	32.00€ kg
Saumon reconstitué sur lit de macédoine	6.00€ la part

### Entrées chaudes

Feuilleté St-Jacques	5.00€ pièce
Paillason de saumon	5.00€ pièce
Cassolette St-Jacques	7.00€ pièce
Tarte fine tomate mozzarella	4.00€ pièce
Bouchée à la reine	5.00€ pièce
Coquille St-Jacques	5.00€ pièce
Tatin d'endives sur lit de St-Jacques	6.50€ pièce

forfait livraison 20€ (hors commune de Pacé )

location de bain marie pour réchauffer vos plats 5€ pièce

location poêlon paëlla avec le gaz 15€ pièce

location du camion frigo 60€ la journée



### Poissons chauds

Filet de saumon à l'oseille	9.00€ pièce
Filet de sandre à la crème de poivrons	9.70€ pièce
Filet de cabillaud aux petits légumes	9.50€ pièce

### Plats chauds

Choucroute	8.50€ la part
Choucroute de la mer	10.00€ la part
Paella	9.00€ la part
Couscous	9.00€ la part
Tajine d'agneau	9.00€ la part
Tajine de veau	9.50€ la part
Tajine de poulet	8.50€ la part
Tartiflette	7.50€ la part
Rougail saucisse	7.50€ la part
Parmentier au canard	8.50€ la part
Jambon à l'os	7.50€ la part
Jambon de cochon de lait	selon le cours
Joue de porc au cidre, miel ou à la bière	9.00€ la part
Cuisse de canard confite à l'orange	9.00€ la part
Cuisse de pintade forestière	8.00€ la part
Caille farcie aux champignons frais	8.50€ la part
Filet mignon de porc à la normande	10.00€ la part
Epaule d'agneau confite sauce crème d'ail	12.00€ la part
Filet de veau basse température sauce cognac	12.00€ la part
Osso bucco de veau	10.00€ la part

### Nos accompagnements :

Gratin dauphinois  
 Ecrasé de pommes de terre à l'ail et persil  
 Tian de légumes  
 Pommes de terre à la Mexicaine (oignons poivrons)  
 Risotto crémeux  
 Tagliatelles de légumes  
 Brunoise de légumes  
 Riz basmati  
 Poêlée de champignons ail et persil

