

## FORMULES DEUIL

### **LA COLLATION** 5,90€ par personne

5 parts de pain-surprise  
1 part de tarte aux pommes ou fromage  
1 part de marbré  
café, infusion, thé

### **SUCRÉ-SALÉ** 7,30€ par personne

5 parts de pain-surprise  
1 mauricette  
3 réductions sucrées  
café, infusion, thé

### **SUCRÉ-SALÉ VARIÉ** 7,70€ par personne

5 parts de pain-surprise  
1 mauricette  
1 part de tarte aux pommes ou au fromage  
1 part de marbré  
café, infusion, thé

### **TOUT SUCRÉ** 7,00€ par personne

1 part de tarte aux pommes ou au fromage  
1 part de marbré  
2 réductions sucrées  
1 brochette de fruits  
café, infusion, thé

### **MINI BUFFET** 12,50€ par personne

5 charcuteries  
3 crudités  
brie  
1 part de marbré  
café, infusion, thé

### **VIENNOISE** 2,00€ pièce

servie chaude en shaffing dish  
petit pain, sauces

### **BOISSONS NON ALCOOLISÉES** 1,50€ par personne

### **NAPPAGE, SERVIETTES** 1,10€ par personne

### **VAISSELLE JETABLE** 0,70€ par personne

### **POSSIBILITÉ DE SERVICE**

## LE FROMAGE

3 variétés, raisin 3,10€  
3 variétés, raisin, salade verte 3,60€  
le stand du fromager 380,00€  
Issu de la Grange du fromager de Saint-Avoid  
(pour 80 personnes)

## LE PAIN

la banette 1,30€  
le pain spécial 2,80€  
la mignonnette 0,50€

## LES DESSERTS

mousse au chocolat 2,90€  
duo de chocolat 2,90€  
délice poire-chocolat 2,90€  
pana cotta, petits fruits 2,90€  
tiramisu 2,90€  
tiramisu aux spéculos 2,90€  
tiramisu à la framboise 2,90€  
salade de fruits de saison, sirop épicé 3,20€

## LES VERRINES SUCRÉES 2,00€

## LES PÂTISSERIES

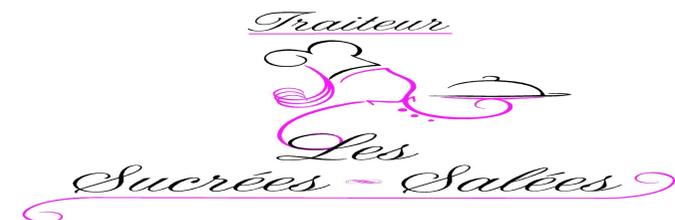
mousse traditionnelle 3,50€  
mousse avec photo 3,80€  
tarte au fromage 23,00€  
tarte aux pommes 23,00€  
tarte aux fraises 24,00€  
marbré long 12,00€  
éclair 2,30€  
tartelette à la fraise 2,90€  
mille-feuilles 2,90€  
réductions sucrées (25 pièces) 23,00€

## CAFÉ, THÉ, INFUSION 1,00€ par personne

**LA CORNE D'ABONDANCE 250,00€**  
mise en valeur de nombreuses variétés de fruits

tarifs valables jusqu'au 31 MARS 2024

n° Siret 81209947100011



imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

# Les repas

06 87 18 65 21

[les.sucrees.salees@free.fr](mailto:les.sucrees.salees@free.fr)

[www.les-sucrees-salees](http://www.les-sucrees-salees)

# Cappel

**BUFFET CAMPAGNARD** 12,50€ par personne

**7 pièces au choix:**

jambon de Paris	rôti de porc
jambon cru	rosbeef
poulet rôti	terrinerie campagnarde
rosette	pâté en croûte
chorizo	mortadelle
assortiment	viennoise
pâté de viande	lyonnaise

+

**5 crudités au choix**

pomme de terre	carottes
concombre	coleslaw
macédoine de légumes	céleri
betteraves	coquillettes
jamaïcaine	texane
orientale	strasbourgeoise
lentilles	tomate-mozzarella
taboulé	niçoise
haricots verts	

supplément 1,50€ pour buffet halal

**BUFFET TERRE\_MER** 18,50€ par personne

buffet campagnard

+

**3 variétés au choix**

saumon bellevue	saumon fumé
crevettes	rillettes de thon
terrinerie de la mer	rillettes de sardines

Les buffets froids sont accompagnés d'œufs mimosa et de sauces

**SAUMON BELLEVUE** 180,00€

(12 personnes ou 4 kilogrammes)  
accompagnés d'œufs mimosa, tomates garnies

**LES ENTRÉES**

cassolette charcutière (3 charcuteries, 2 crudités) 7,00€  
pâté en croûte Richelieu (2 crudités) 7,50€

coquille du pêcheur (saumon bellevue, saumon fumé, crevettes, 2 crudités) 8,50€  
fraîcheur tropicale (avocat, mangue, crevettes) 8,00€

velouté de légumes accompagné de:  
croûtons de pain, crème fraîche 5,00€  
velouté de légumes accompagné de:  
dés de foie gras, graines de courges torrifiées 7,50€  
pâté lorrain, salade verte 7,50 €

**COUSCOUS** 11,50€

légumes, semoule, pois chiche, raisins de Corinthe, poulet, 2 merguez, 2 boulettes de viande

**CHOUCROUTE** 12,00€

quenelle de foie, viennoise, saucisse à cuire, lard, chou, pomme de terre, moutarde

**CASSOULET** 16,50€

cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, lard, haricots lingot

**POTÉE LORRAINE** 11,50€

chou, pomme de terre, carottes, saucisse à cuire, lard, échine fumée

**JAMBON À LA BROCHE** 11,00€

(à partir de 20 personnes)

4 crudités  
ou  
gratin dauphinois, salade verte

**CRUDITÉS** 3,80€ par personne

(350 grs par personne, variétés au choix)

**LE BOEUF**

goulash hongrois 11,00€  
boeuf bourguignon 11,00€  
paupiette de boeuf 11,00€

**LE VEAU**

filet mignon de veau aux giroles 18,00€  
filet mignon de veau, sauce au foie gras 18,00€

**L'AGNEAU**

gigot de 7 heures 13,50€

**LE PORC**

filet mignon, sauce aux champignons 12,00€

**LA VOLAILLE**

filet de volaille, sauce au foie gras 14,00€  
émincé de volaille, sauce à la crème 10,00€  
émincé de volaille, sauce aux champignons 10,00€  
émincé de volaille au gingembre, coco, ananas. 10,00€  
bouchée à la reine 11,00€  
gigolette de volaille 10,00€

**LE POISSON**

saumon en sauce hollandaise 12,00€  
dos de cabillaud en croûte de noix 13,00€

Nos viandes et poissons sont accompagnés de :  
gratin dauphinois, spätzle, riz, tagliatelle ou purée maison  
et d'un légume au choix