



## Menus de Buffet

*A partir de 10 personnes*

## **Buffet Campagnard**

**17 € HT / personne**

### **Assortiment de charcuterie Maison**

*Terrine de Campagne, Terrine de Lapin, Terrine de Canard  
Saucisson à l'ail, Saucisson sec, Chorizo  
Mortadelle, Salami, Jambon sec*

### **Terrine de Légumes**

### **Assortiment de Crudités et Salades variés**

**Poulet rôti**

**Carré de Porc aux herbes**

### **Roue de Brie et Pain de Campagne**

**Far breton**

**Tarte Pomme Cannelle**



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Buffet Neptune**

**Buffet pratique à consommer sans assiettes**

**24 € HT / personne**

Salade du Périgord

*Pommes de Terre, haricots verts, gésiers, magret fumé, tomate, foie gras,  
jeunes pousses d'épinards*

Tartine tomate, Mozzarella, Basilic et Tapenade

Quiche individuelle Provençale

Brochette de Saint Jacques et Pancetta

Brochette de Poulet Mariné au Curry

Sandwich club Chiffonnade de Rosbif, Sauce Moutarde

Plateau de Mini fromages piqués

Pains Spéciaux : (Noix, Figs, Céréales...)

\*\*\*\*\*

Salade de Fruits



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Buffet Ravel**

**24 € HT / personne**

**Corolle de saumon fumé et son émincé de poireaux à l'aneth**

**Tomate grappe farcie au taboulé vert**

**Flanc de tzatziki et queues d'écrevisses**

### **SALADES**

**Salade du jardin (petits pois, carottes, navets, blanc de dinde, estragon)**

**Salade romaine (fusili, courgettes, mâche, basilic, pesto rouge)**

### **PLATS FROIDS**

**Filet de canard au miel et anis**

**Cabillaud braisé à l'ail doux et mini poivron rôti**

### **FROMAGES & PAINS**

**Roue de Brie**

**Pain aux noix Pain de campagne**

### **DESSERTS INDIVIDUELS**

**Macaron caramel beurre salé**

**Brochettes de fruits frais caramélisés**



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Buffet Vénus**

**26 € HT / personne**

### **Salade Italienne**

(Pâtes 3 Couleurs, Mozzarella, Jambon de Pays, Pesto, Légumes Confits)

### **Salade César**

(Poulet Grillé, Romaine, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Noix de Cajou)

### **Bavaroise de St Jacques et Brunoise de Légumes**

### **Plateau de Charcuterie traditionnelle**

(Jambon Sec, Jambon Cuit Supérieur, Rosette Lyonnaise, Mortadelle et Chorizo)

### **Pièce de Bœuf Rôti au Poivre Sichuan et Marjolaine**

\*\*\*\*\*

### **Plateau de Fromages affinés et Mesclun de Jeunes Pousses**

**Pain de Campagne Tranché**

\*\*\*\*\*

### **Tarte Abricot Pistache**



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Buffet Berlioz**

**27 € HT / personne**

Pique d'Artichauts confits et coppa au pistou  
Roulade de grison à la sucrose, vinaigre de miel  
Pointes d'asperges et œuf poché à la noisette

### **SALADES**

Salade ardéchoise (pois gourmands, pain d'épices, endives, noix, blanc de volaille)

Salade alpine (pommes de terre, comté, céleri branche)

### **PLATS FROIDS**

Suprême de poulet rôti et sa crème de châtaigne

Filet de daurade à la coriandre, mini pâtisseries

### **FROMAGES & PAINS**

Plateaux de fromages de France frais et affinés

Pain aux noix Pain de campagne

### **DESSERTS INDIVIDUELS**

Millefeuille caramel à la compotée d'abricots

Guimauve citron vert et fruits frais



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Buffet Saturne**

**28 € HT / personne**

### **Salade Gourmet**

(Crevette, Cœur de Palmier, Tomate, Maïs, Pomme fruit, Jeunes Pousses d'Epinard)

### **Salade Grecque**

(Féta, Concombre, Tomate confite, Olives Noires, Aubergine Confite)

### **Tartare aux Deux Saumons et Fenouil Mariné**

### **Tarte Fine au Fromage et Légumes Croquants**

### **Charcuterie Italienne et Gressins**

### **Saumon en Ecailles de Tomates et Courgettes**

### **Ballottine de Poulet à l'Estragon et Sucrine Marinée**

### **Canette Glacée au Miel et Lavande, Pétale de Carmines**

\*\*\*\*\*

### **Plateau de Fromages Affinés et Mesclun de Jeunes Pousses**

### **Pain de Campagne Tranché**

\*\*\*\*\*

### **Tarte aux Framboises**



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

**Buffet Lully**

**30 € HT / personne**

Roulade de saumon fumé farcie au chèvre frais  
Brochette de jambon d'Auvergne au comté  
Tartare de crabe à la coriandre et tomate confite

**SALADES**

Salade de magret et poires au parfum de noisette  
Salade de chicon (endives, pommes, pétoncles, fenouil)

**PLATS FROIDS**

Brochette de Saint-Jacques aux agrumes  
Rôti de bœuf aux champignons des bois

**FROMAGES & PAINS**

Plateaux de fromages de France frais et affinés  
Pain aux noix Pain de campagne

**DESSERTS INDIVIDUELS**

Lingot de pain d'épices aux fruits du mendiant  
Sablé breton au mini marron, crème anglaise



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Buffet Chaud Mercure**

**37 € HT / personne**

### **Salade du Périgord**

(Pomme de Terre, Haricots Verts, Gésiers, Magret Fumé, Tomate, Foie Gras,  
Pousses d'Épinards)

### **Riz Niçois**

(Riz, Maïs, Thon, Œufs, Poivrons rouges et verts, Olives Noires)

### **Gâteau d'Avocat au Crabe**

### **Quiche Lorraine**

### **Pâté en Croûte**

### **Filets de Rouget au Basilic, Comptée Niçoise**

### **Médailon de Veau Sauce Morille, Gratin Dauphinois**

\*\*\*\*\*

### **Plateau de Fromages Affinés et Mesclun de Jeunes Pousses**

### **Petit Pain Individuel**

\*\*\*\*\*

### **Maracaibo (Entremets tout Chocolat Décors Macarons)**



*Nous consulter pour les boissons, le personnel, le matériel et les frais de livraison*

## **Conditions Générales de Vente**

Toute commande implique l'acceptation des présentes conditions de vente:

### **Commandes:**

- Les commandes sont prises par téléphone ou par télécopie du lundi au vendredi de 9h30 à 20h00. Nous vous conseillons de confirmer votre commande par écrit afin d'éviter toute erreur d'interprétation
- Toute annulation de commande 72h avant l'opération ne saurait être prise en compte
- En cas d'impératif d'approvisionnement de marchandise ou de cas de force majeure, les traiteurs partenaires de Paris Traiteurs se réservent le droit de modifier la composition des menus

### **Réglementation:**

- Les produits ne doivent pas être consommés au delà de la date de livraison, afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

### **Matériel:**

- En cas de location, le client est responsable du matériel dès la mise à disposition de celui-ci. Tout article manquant ou détérioré sera facturé au tarif en vigueur.

### **Réclamations:**

- Toute réclamation non signalée lors de la livraison des marchandises, sera considérée comme nulle et non avenue