Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

Le Moulinet - AUXILLAC 48500 LA CANOURGUE

06 70 03 85 59
06 83 89 57 08

Buffets gourmands servis

Plusieurs formules de prestations s'offrent à vous.

Tous les mets de ces buffets sont servis froid.

28€00
Assortiment de salades gourmandes
Marquise de pays
Richesse de nos campagnes
Délice du berger
Buffet des mille et une douceurs

31€00
Assortiment de salades gourmandes
Marquise de pays
Richesse de nos campagnes
Cœur des océans
Délice du berger
Buffet des mille et une douceurs

35€00
Douceur de légumes
Assortiment de salades gourmandes
Marquise de pays
Richesse de nos campagnes
Cœur des océans
Trésor caché des mers
Délice du berger
Buffet des mille et une douceurs

Douceur de légumes :

Terrine d'asperge
Terrine de carotte
Terrine de brocolis
Terrine de courgette
Terrine d'oignon safrané

Assortiment de salades gourmandes :

Le buffet comprend 17 salades composées, aux saveurs variées :

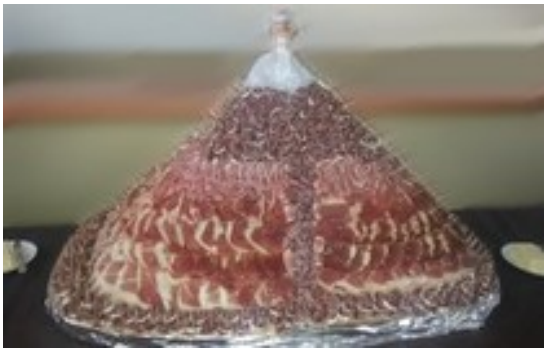
Salade de Tomate,
Salade Marine *(pâte, tomate, thon, mayonnaise),*
Salade de Choux au roquefort *(chou blanc, oignon, roquefort),*
Salade des Iles *(ananas, tomate, cèleri branche, surimi, vinaigrette),*
Salade de l'Océan *(riz, cocktail de fruits de mer, olive, vinaigrette),*
Salade Coleslow *(carotte et céleri rave fraîchement râpés, vinaigrette),*
Salade de l'Atlantique *(riz, crevette, tomate, saumon fumé, vinaigrette),*
Salade Mexicaine *(jambon blanc, maïs, poivron rouge, câpre, vinaigrette),*
Salade du Midi *(avocat, blanc de poulet, orange, pamplemousse, mayonnaise),*
Salade Bretonne *(céleri branche, cœur d'artichaut, crevette, tomate, vinaigrette),*
Salade de Tomate aux champignons *(champignon de Paris frais, tomate, basilic, vinaigrette),*
Salade de Pois chiche *(pois chiche, poivron rouge, olive noire, oignon, fines herbes, vinaigrette),*
Salade Charcutière *(pomme de terre, saucisse sèche, œuf dur, oignons, vinaigrette),*
Salade au Fromage blanc *(choux blanc, fromage blanc, pomme rouge, poivron vert, citron, fines herbes),*
Salade au Lait de coco *(cœur de palmier, crevette, pomme de terre, curry, lait de coco),*
Salade Niçoise *(tomate, poivron rouge, olive noire, oignon, œuf, haricot vert, concombre, céleri branche, anchois, basilic, ail, vinaigrette).*

Et selon la saison :
Melon en tranche,
Salade aux 3 Melons *(melon, melon jaune, pastèque).*

Jusqu'à 50 personnes : 6 salades au choix
De 50 à 100 personnes : 9 salades au choix
De 100 à 150 personnes : 12 salades au choix
Plus de 150 personnes : l'assortiment complet

Marquise de pays :

Poupée en charcuterie composée de :



Chorizo
Saucisson
Jambon sec
Pâté en croûte
Saucisse sèche
Echine séchée (coppa)
Différents pâtés maison
Poitrine de porc roulée séchée

La Marquise est accompagnée de beurre et de cornichons au vinaigre.

Richesse de nos campagnes :

Rôti de porc froid cuit par nos soins
Rôti de bœuf froid cuit par nos soins
Le tout accompagné de mayonnaise, d'aïoli, de moutarde et de cornichon au vinaigre.

Cœur des océans :

Filet de Colin cuit à la vapeur par nos soins
Filet de Saumon cuit à la vapeur par nos soins

Nos poissons sont accompagnés de mayonnaise, d'aïoli, de citron et de mayonnaise safranée.

Trésor caché des mers :

Crevettes
Bulots

Nos crustacés sont accompagnés de citron et de mayonnaise.

Délices du berger :

Pour les gourmands de nos régions, ils sont incontournables...

Formule à 28 €

Pélardon des Cévennes,
Tome de brebis de Hyelzas
Bleu de vache

Formule à 31 € et 35 €

Pélardon des Cévennes
Tome de brebis de Hyelzas
Brie
Cantal AOC
Bleu de vache
Roquefort AOC

Nos fromages sont accompagnés de noix, de raisins secs, d'abricots secs et de pruneaux

Buffet des mille et une douceurs :

Jusqu'à 50 personnes : 10 desserts au choix
De 50 à 100 personnes : 15 desserts au choix
De 100 à 150 personnes : 20 desserts au choix
Plus de 150 personnes : 30 desserts au choix

Tiramisu Spéculoos
Tiramisu Café
Tutti Frutti
Tiramisu aux Fruits Rouges
Mûrier
Myrtiller
Poirier
Framboisier
Forêt noire
Duo de Chocolat

Selon la saison : Fraisier, Tarte aux Fraises

Tarte aux Framboises
Tarte Poire-Chocolat
Tarte Poire Amandine
Tarte aux Myrtilles
Tarte aux Pommes
Tarte aux Mirabelles
Tarte aux Prunes
Tarte à la Rhubarbe
Tarte aux Mûres
Tarte aux Fruits rouges
Tarte Chocolat coco
Tarte aux Abricots

Brochettes de Fruits Frais de saison

Crème brûlée
Flan d'Abricot
Pomme au four
Gratin de Rhubarbe
Flan Pâtissier
Crumble de Pomme

Verrine de Salade de Fruits Frais de saison

Verrine La 3 Chocolats
Verrine La Poire Chocolatée
Verrine La Mousse au Chocolat
Verrine La Divine d'Ananas
Verrine Le Velouté blanc au Kiwi
Verrine Le Parfait de Citron
Verrine La Panna Cotta des Bois
Verrine Le Subtil de Myrtille
Verrine Le Riz au lait aux Raisins
Verrine Le Délice de Framboise
Verrine La Majestueuse à la Fraise
Verrine Le Suprême de Caramel
Verrines Le Trio d'Agrumes en gelée
Verrine La Pomme à la crème de Cidre
Verrine La Saveur ensoleillée au Litchi
Verrine L'Harmonie de Pèche au Spéculoos

La prestation comprend :

* Le Buffet gourmand
* La vaisselle (1 assiette par plat, 1 couvert par plat, 2 verres à vin, 1 verre à eau, 1 coupe à champagne, les corbeilles à pain, les bouteilles d'eau, les tasses à café, les ménagères sel et poivre, …)
* Le pain dont 1 pain individuel par personne
* Les nappes et les serviettes jetables de qualité, couleurs aux choix
* Le dressage des tables
* **Le service**
* Le café et son « service » (machine à disposition toute la nuit)
* Coupe à champagne et verre à eau laissés sur place pour la nuit
* Aucune boisson hormis le café
* Fontaine à champagne (supplément 1€)
* Nous ne prenons aucun "droit de bouchon"

Un acompte de 30% vous sera demandé lors de la confirmation

Pour de plus amples renseignements et réservation n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08