

Côté Campagne

Traiteur Événementiel

Carte des buffets en livraison

Nous vous proposons 4 formules de buffets afin de satisfaire vos invités.

Pour accompagner vos buffets, nous pouvons vous proposer plusieurs options :

Cocktail apéritif, location de vaisselle, personnel de service, location de matériel de réception.

(Devis personnalisé sur demande)

Le prix unitaire de ces buffets comprend l'alimentaire uniquement.

Ces buffets ne comprennent pas : la vaisselle, le pain, le matériel de service et les boissons.

Tout est dressé sur plateau imitation ardoise et saladier plastique transparent pour les salades.

Buffet froid *« Le Classique »*

Panaché de terrine et Charcuteries

(80 gr par personne)

Chiffonnade de Jambon cru de pays

Terrine de Campagne

Saucissons, rosette, saucisse sèche

Condiments et variantes au vinaigre

Viandes froides

(130 gr par personne)

Carré de porc rôti à l'ananas

Brochette de poulet mariné au citron

Assortiments de salades composées

(Le nombre de salades peut varier suivant le nombre de personnes commandé)

(Les salades varient suivant les saisons)

(300 gr par personne)

Salade de tomates, Mozzarella Bufflonne et basilic frais

Salade de Charlottes aux oignons rouges et fines herbes

Taboulé oriental

Salade de penne au pesto et poivrons marinés

Plateau de fromages affinés

(50 gr par personne)

Brie, Délice de Bourgogne, chèvre cendré, comté, Langres

Salade verte et sauce salade

Desserts

(1 Portion individuelle par personne + salade de fruits frais)

Tarte aux fruits de saison

Salade de fruits frais

Tarif Buffet « Le Classique »

Prix par personne TTC : 18,50 €ttc (tva 5,5%)

Buffet froid ***« Le Délicieux »***

Entrée

Terrine de poisson, sauce cocktail
Terrine de légumes et sa mousse de chèvre

Viandes froides

(140 gr par personne)
Gigot d'agneau rôti, au romarin
Emincé de rôti de bœuf
Ballottine de volaille forestière
Diverses sauces

Assortiments de salades composées

(Le nombre de salades peut varier suivant le nombre de personne commandé)
(Les salades varient suivant les saisons)
(300 grammes par personne)

Salade de tomates, Mozzarella Bufflonne et basilic frais
Salade de fusilli (pâtes) aux copeaux de parmesan, tomate séchée, olive noire, jambon sec
Salade de fond d'artichaut aux queues d'écrevisses
Salade de haricots verts, lardons de canard, noix et cubes de pommes

Plateau de fromages affinés

(55 gr par personne)
Brie, Délice de Bourgogne, Chèvre cendré, Comté, Brillat Savarin, Langres
Salade verte et sauce

Buffet de desserts

(1 Portion individuelle par personne + salade de fruits frais)
Fraisier ou Framboisier (à choisir par le client)
Croustillant chocolat, crème anglaise
Salade de fruits frais

Tarif Buffet « Le Délicieux »

Prix par personne TTC : 23,50 €ttc (tva 5,5%)

Buffet Froid ou chaud ***« L'Exquis »***

5 Pièces cocktail

Eclair de foie gras de canard et sa gelée de fruits rouges aux éclats de pistache
Mini club à la crème de chorizo et duo de poivrons
Briochin thon fenouil
Pomme de terre façon röstis, tapenade de poivron
Gougère au comté

Les entrées

(1 Pièce de chaque par personne)
Mille-feuille de betterave rouge, mousse d'avocat et mozzarella
Et
Verrine de salade fraîcheur au saumon fumé

Viande et poisson froid avec garniture

(130 gr par personne)
Viande
Ballottine de pintade farcie aux poivrons
Poisson
Chaud froid de cabillaud au citron combawa
Garniture
Polenta aux noix
Flan de légumes de saison

Plateau de fromages affinés

(55 gr par personne)
Epoisses, Délice de Bourgogne, Chèvre cendré, Comté, Brillat Savarin, Langres
Fruits secs
Salade verte et sauce vinaigrette

Buffet de desserts

(1 Portion individuelle par personne + salade de fruits frais)
Entremets chocolat
Tiramisu
Bavarois fruits rouges
Salade de fruits

Tarif Buffet « L'Exquis »

Prix par personne TTC : 30,50 €ttc (tva 5,5%)

Buffe froid ou chaud

« Le Prestige »

6 Pièces cocktail

Dôme au foie gras de canard sur cube de pomme caramélisée
Lamelles de carotte façon pickles et sa crème de chorizo sur sablé breton
Vrille de gambas et sa mousse au curry sur pain jaune
Cube de saumon mariné et son agrume en habit de courgette
Pomme de terre ratte mousse au camembert et sa chips de bacon
Tonnelet de carotte cuite au miel et sa mousse de chèvre frais

Les entrées

(1 Pièce de chaque par personne)

Bavarois de légumes sur sablé salé et son coulis de tomate
Et

Tataki de saumon sur tatin de légumes

Nos Viandes froides et poissons froids avec garniture

(140 gr par personne)

Viandes et poisson

Ballottine de filet mignon de veau et sa chantilly de morilles

Ballottine de filet de bœuf façon Rossini

Roulé de saumon à l'estragon et crème fouettée citron aneth

Les garnitures

(1 Pièce de chaque par personne)

Flan de légumes de saison (courgette ou butternut) et pomme de terre röstie

Les fromages affinés

(55 gr par personne)

Epoisses, Délice de Bourgogne, Chèvre cendré, Comté, Brillat Savarin, Langres

Fruits secs, beurre demi-sel et confiture de cerise

Salade verte et sauce

Les desserts

(1 Portion individuelle par personne + 3 mignardises)

Dôme mangue passion

Dôme chocolat

Dôme fruits rouges

Assortiment de mignardises

Tarif Buffet « Le Prestige »

Prix par personne TTC : 35,50 €ttc (tva 5,5%)

SAS Collin Gourier Traiteur
68 grande rue
89 113 Fleury la Vallée

www.cote-campagne-traiteur.com
collin-gourier-traiteur@orange.fr
06.26.16.34.99

Les options

Personnel de service

1 Maître d'hôtel

(Vacation de 5h00 minimum, départ du laboratoire, retour au laboratoire)

Horaires du personnel

Les horaires seront à valider ensemble.

Kit matériel de service

Plateaux de service inox, limonadier, linceuls, sel et poivre, couverts de service.

Tarif Personnel

Prix de l'heure par maître d'hôtel TTC : 35,00 €ttc (tva 20%)

Location de matériel

Art de la table

(La vaisselle est rendue sale)

2 Verres à vin, 1 verre à eau et 1 flute à champagne

4 Assiettes

1 Grande fourchette et couteau, 1 fourchette et couteau entremets et 1 cuillère entremets

1 Serviette blanche tissu

1 Tasse et sous tasse à café + cuillère à moka

Si l'option personnel est choisie, tous les contenants du buffet sont en dur (saladier en verre, planche en bois pour la charcuterie les viandes et le fromage)

Le matériel sera livré en même temps que le buffet

Tarif location de matériel

Prix par personne TTC : 6,00 €ttc (tva 20%)

Location de nappe

Nappe ronde blanche, diamètre 200.....15,00 € ttc (tva à 20%)

Nappe blanche pour buffet, 4m/3m25,00 € ttc (tva à 20%)

Nous consulter pour d'autres dimensions et couleurs de nappe.

Tarif livraison

Minimum de 20€ttc (tva 20%), ou 1€ttc du kilomètre, aller et retour, au-delà de 10 kilomètres du laboratoire.