Toasts chauds

Les mini-**burgers**

- **Poulet Emmental** 22€90 le plateau de 18 pièces.
  Poulet basse température, emmental
- **Boeuf** 24€90 le plateau de 18 pièces.
  Boeuf haché, cheddar et pickles.

L'assortiment **mini-crocks**

29€90 le plateau de 60 pièces.
Oignon confit cheddar, chèvre épinard, jambon, moutarde à l'ancienne

Les cakes **de 10 tranches**

À partir de 6€20 .
3 saveurs au choix : olive-jambon **ou** courgette-feta **ou** Poivron.

À découvrir !

Les plateaux **de quiches**

À partir de 21€90 le plateau de 45 pièces.
4 saveurs au choix :
Saumon épinard **ou** Poireau **ou** Lorraine **ou** Provençale.

Les plateaux **de pizzas**

À partir de 18€10 le plateau de 45 pièces.
5 saveurs au choix :
Champignons **ou** chorizo **ou** Jambon fromage **ou** 3 fromages.

Fromages & Desserts

Les **Fromages**

- **Assortiment 3 fromages** 19€90.
  Le plateau 900g pour 15 pers. env.
  Fourme, Brie, Saint-Paulin.
- **Grand plateau prétranché** 43€90.
  Le plateau 700g pour 20 pers. env.
  FBrie, Chèvre, Saint-Paulin, Fourme d'Yssingeaux,Tête de moine, noix & abricots décoratifs.

Les **Desserts**

- **Macarons** 31€20 le coffret de 35 macarons.
  Les Chocolatés : café, chocolat orange, chocolat menthe, praliné, pâte à tartiner.
  Les Intemporels : caramel beurre salé, vanille, framboise, citron, chocolat.
- **Mini Moelleux** 29€50 le coffret de 24 pièces.
  Les Fondants : abricot pistache, griotte amande, caramel noix, chocolat amande.
  Les Délices : citron, cacao orange, pistache, caramel poire.
- **Mini tartelettes** 9€00 le plateau de 12 pièces.
  Pomme abricot
  Poire

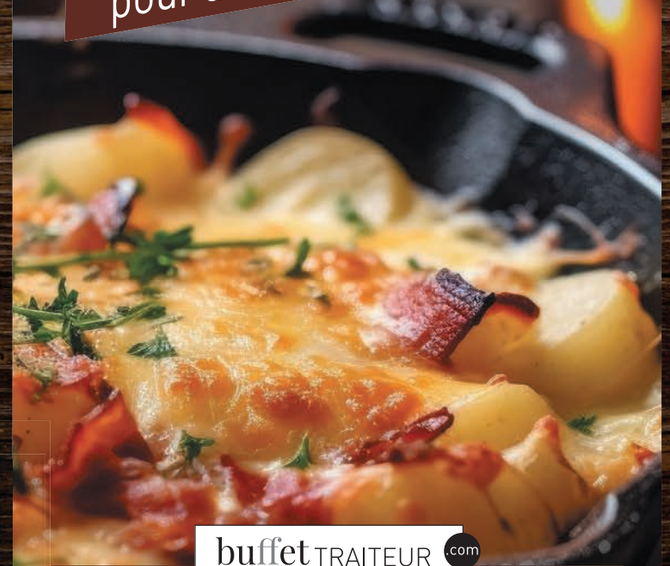
buffet TRAITEUR .com

IMPRIM'VERT / Certifié imprim vert
PEFC 10-31-3162 / Certifié PEFC
FSC / Certifié FSC

Crédit photos : Franck Morel - Création : VIVANDIS.fr - Produits et tarifs valables jusqu'au 31/03/2023. Sous réserve d'augmentation tarifaire.

buffet TRAITEUR .com

DES PLATS GÉNÉREUX
pour un hiver savoureux !



buffet TRAITEUR .com

Livraison* **à domicile** en **72 h** partout en France

Livraison* gratuite dans tous nos points relais

À votre écoute toute l'année au **04 77 53 99 65**

* Hors dimanches et jours fériés.

Toasts froids

À découvrir !

Les pains **garnis**

À partir de 17€90 le pain de 30 toasts.
5 saveurs au choix : Saumon fumé **ou** Tartare noix,Jambon cru **ou** Rosette **ou** Jambon cuit.

Les **toasts**

- **Toasts Pêcheur** 25€90 le plateau de 30 toasts.
  Saumon fumé, surimi aneth, crevette et fromagefrais.
- **Toasts Fraîch** 22€90 le plateau de 30 toasts.
  Jambon cru et ananas rôti, sole persillade, chèvre radis.
- **Toasts Bocage** 27€10 le plateau de 30 toasts.
  Jambon cuit, saucisse sèche, salami moutarde, pâté en croute aux olives, chèvre bacon.

Les mini-**briochés**

- **Authentiques** 22€60 le plateau de 18 pièces.
  Mousse jambon à la moutarde à l'ancienne et surimi crevette rose.
- **Relevés** 22€20 le plateau de 18 pièces.
  Poulet curry et thon cocktail,tabasco.
- **Méditerranéens** 19€20 le plateau de 18 pièces.
  Fromage de chèvre,tomate et courgette confite.

Les **wraps**

- **Party** 30€90 le plateau de 30 pièces.
  Chorizo chèvre et saumon fumé.
- **Bagnat** 22€90 le plateau de 30 pièces.
  Poulet et thon façon bagnat.

Le croquant **5 légumes**

18€90 le plateau de 50 pièces.
Chou fleur croquant, poivron, tomate cerise, bâtonnet de carotte, radis rose, et **assortiment de sauces** : curry, cocktail, fromage blanc ciboulette yuzu.

Buffets Froids

- **Le plateau apéro terroir**
  La pièce (1,3 kg). 48€90
  Pour 6/8 pers.

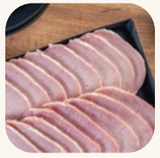
Saucisson, pâté de campagne, jambon cru, pâté en croûte aux olives, Jésus cuit, Mortadelle, fourme, emmentale, Saint-Paulin, cornichons, abricots secs et tomates confites.

Les Plateaux **composés**

- **Le plateau Viandard** 45€90
  Le plateau de 32 pièces.
  Filet de dinde basse température, rôti de porc, rosbif.
- **Le plateau Charcutier** 47€90
  Le plateau de 64 pièces.
  Chorizo, mini Jésus, pâté croûte pistaché, jambon cuit.
- **Le plateau Poissonnier** 45€90
  Le plateau de 32 pièces.
  Saumon Fumé, terrine de poisson, pâté en croûte de saumon et mayonnaise.
- **Le plateau Forézien** 49€90
  Le plateau de 64 pièces.
  Saucisson sec pur porc, Jésus cuit, pâté de campagne, jambon de Pays.

Les Plateaux **buffets froids**

- **Terrine légumes poisson**
  24€10 le plateau de 16 pièces.
  42€90 le plateau de 32 pièces.
- **Jambon cuit**
  27€10 le plateau de 16 pièces.
  48€90 le plateau de 32 pièces.
- **Roti de porc nature**
  24€40 le plateau de 16 pièces.



À la carte

Les **Charcuteries et viandes**

- **Chiffonnades Rosbif**
  24€10 le plateau de 300g.
  37€90 le plateau de 600g.
- **Chiffonnades filet de dinde**
  18€90 le plateau de 300g.
  27€50 Le plateau de 600g.
- **Chiffonnades jambon cru**
  21€10 le plateau de 300g.
  32€90 le plateau de 600g.
- **Chiffonnades Jésus sec**
  17€40 le plateau de 300g.
  24€90 le plateau de 600g.

Les **Salades**

- **Billes de pâtes** 15€20 (800g)
- **Taboulé oriental** 9€95 (800g)
- **Pennes tomate basilic** 17€20 (600g)
- **Jardinière de légumes** 15€20 (800g)
- **Ravioles** 20€90 (600g)
- **Carottes rappées** 10€90 (800g)
- **Salade strasbourgeoise** 14€90 (800g)

Petite **Astuce**

Vous pouvez utiliser nos salades pour réaliser de petites verrines apéritives !

Les plats **uniques**

- **Tartiflette** 6€80 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (1.8kg), 40€80
- **Lasagnes** 6€20 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (1.8kg), 37€20
- **Lasagnes saumon / colin** 4€90 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (1.8kg), 29€40
- **Paëlla** 9€90 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (3kg), 59€40
- **Choucroute** 6€90 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (2.4kg), 41€40
- **Tajine poulet aux olives** 7€50 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (2.8kg), 45€00
- **Potée auvergnate** 8€50 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (2.7kg), 51€00
- **Couscous** 10€10 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (3.6kg), 66€60
- **Parmentier de canard** 6€80 la part.
  Soit la barquette pour 6 pers. (1.8kg), 40€80

Les pièces **entiéres cuites**

- **Gigot d'agneau de 7h** 86€90
  La pièce d'environ 1.8 kg pour 8 à 10 pers.

  Il ne vous reste plus qu'à le faire dorer !

- **Jambon de porcelet** 46€90
  La pièce d'environ 1.8 kg pour 8 à 10 pers.

  A consommer froid ou chaud !

Les feuilletés **à partager**

Pour 6 à 8 pers. (800g),

- **Morilles** 11€90
- **Jambon - champignons** 10€90

RÉCHAUFFEZ et c'est prêt à déguster !

Pour **les boissons**

soft ou alcool*, demandez à notre conseillère Isabelle au 04 77 53 99 65

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.