

## Pour commander...

- #1 **FAITES VOTRE CHOIX...**  
...parmi notre sélection généreuse et savoureuse.
- #2 **REPLISSEZ VOTRE BON DE COMMANDE...**  
...à remettre à votre boucher.  
Un mail vous sera adressé pour confirmer votre commande.
- #3 **BESOIN D'AIDE ...**  
...votre conseillère vous répond au **04 77 53 99 65**
- #4 **ENCORE PLUS DE SAVEURS SUR...**  
**buffettraiteur.com**  
Passez votre commande en quelques clics.

## Ma commande Buffet traiteur à remettre à votre boucher !

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Tél : \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_  
Commande à préparer pour le \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.

Composez votre menu	Prix	Portion	Quantité
Mini briochés authentiques.....	20€90	Le plateau de 18 pièces	<input type="text"/>
Wraps bagnat .....	20€90	Le plateau de 30 wraps	<input type="text"/>
Toasts Fraïch' .....	21€50	Le plateau de 30 toasts	<input type="text"/>
Mini briochés relevés .....	21€90	Le plateau de 18 pièces	<input type="text"/>
Toasts pêcheur .....	22€90	Le plateau de 30 toasts	<input type="text"/>
Wraps party .....	28€90	Le plateau de 30 wraps	<input type="text"/>
Foie gras cocktail.....	61€90	La pièce de 500g	<input type="text"/>
Foie gras nature à trancher .....	61€90	La pièce de 500g	<input type="text"/>

Suite de la commande au verso.

## Desserts & Fromages

### Les Fromages

• **Assortiment 3 fromages** 13€90  
Le plateau 900 g / 10-12 pers.  
Fourme, Brie, Saint-Paulin.

• **Grand plateau pré-tranché** 35€90  
Le plateau 700 g / 15-20 pers.  
Brie, chèvre, Saint-Paulin, Fourme d'Yssingaux,  
Tête de moine, noix & abricots décoratifs.

### Les Desserts

• **Macarons** 29€90 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.



buffetTRAITEUR .com

IMPRIM'VERT / Certifié imprim vert

PEFC 10-31-3162 / Certifié PEFC

FSC / Certifié FSC

Crédits photos : Franck Morel, Adobe Stock - Création : VIVANDIS.fr - Produits et tarifs valables jusqu'au 31/01/23 sous réserve d'augmentation tarifaire

# buffet TRAITEUR

.com

SÉLECTION  
gourmande et festive !

Livraison\*  
à domicile en 72 h  
partout en France

Livraison\* gratuite  
en 72 h dans tous  
nos points relais

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

## Apéritifs & Cocktails

### Toasts froids

• **Mini briochés authentiques** 20€90  
Le plateau de 18 pièces.  
Mousse jambon à l'ancienne et surimi, crevettes roses.

• **Wraps Bagnat** 20€90 Le plateau de 30 pièces.  
Thon façon bagnat, poulet façon bagnat.

• **Toasts Fraïch'** 21€50 Le plateau de 30 toasts.  
Jambon cru et ananas rôti, sole persillade, chèvre radis.

• **Mini briochés relevés** 21€90  
Le plateau de 18 pièces.  
Poulet curry et thon cocktail, tabasco.

• **Toasts Pêcheur** 22€90 Le plateau de 30 toasts.  
Saumon fumé, surimi aneth, crevette et fromage frais.

• **Wraps Party** 28€90 Le plateau de 30 pièces.  
Chorizo chèvre et saumon fumé.

• **Foie gras cocktail** 61€90  
La pièce de 500 g pour 10 à 12 pers. env.  
Salez, poivrez, une corbeille de pain grillé,  
et laissez vos convives faire leur toasts.

• **Foie gras nature** 61€90  
La terrine de 500 g, à trancher pour 10 pers. env.

### Toasts chauds

• **Chouquettes escargot** 26€90  
Le plateau de 24 pièces.

• **Assortiment de feuilletés chauds** 14€90  
Le plateau de 40 pièces à réchauffer.  
Saucisse de Strasbourg, saumon, boudin noir et pomme,  
merguez, allumettes de fromage.

• **Mini burgers poulet** 20€90 Le coffret de 18 pièces.  
Poulet basse température, emmental.

• **Mini buns bœuf** 22€90 Le plateau de 18 pièces.  
Bœuf haché, cheddar et pickles.

\*hors week-end et jours fériés

# Idées menus pour composer vos Fêtes

**POUR NOËL** commandez avant le 21 décembre, 17h  
**ET POUR LE NOUVEL AN** commandez avant le 28 décembre, 17h.

\*Duo de saumon et sole

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE DE PRODUITS SUR [BUFFETTRAITEUR.COM](http://BUFFETTRAITEUR.COM)

## MA COMPOSITION 1

**Pour 4 pers.**  
 (choix identiques)  
 de **12€65** /pers.  
 à **16€50** /pers.

**Entrée** au choix  
 Spirale de sole  
 ou Feuilleté de fruits de mer  
 ou Cassolette de ris de veau, champignons

**Plat** au choix  
 Joue de loup et sa sauce Américaine  
 ou Pièce de Bœuf, sauce Forestière  
 ou Filet de Caille, sauce miel/moutarde  
 ou Sauté de chapon sauce crème

**Accompagnement** au choix  
 Riz sauvage  
 ou Poêlée haricots châtaignes  
 ou Tagliatelles  
 ou Râpée



## MA COMPOSITION 2

**Pour 4 pers.**  
 (choix identiques)  
 de **15€35** /pers.  
 à **24€65** /pers.

**Entrée** au choix  
 Quenelle soufflée au brochet  
 ou Cassolette Saint-Jacques  
 ou Cassolette escargot  
 ou Tranche de foie gras

**Plat** au choix  
 Duo de saumon sole, sauce crevettes  
 ou Civet de cerf sauce grand veneur  
 ou Suprême de pintadeau farci, sauce giroles  
 ou Mijoté de veau aux morilles

**Accompagnement** au choix  
 Pommes Dauphines  
 ou Risotto  
 ou Gratin Dauphinois  
 ou Gratin de Potimarron



## Pièces Entières

### • Chapon entier farci aux marrons 64€90

La pièce de 3kg pour 8 à 10 pers.  
 Le traditionnel chapon de Noël, est cuit en basse température pour être tendre et savoureux, il ne vous restera qu'à le faire dorer ! Une volaille de Noël réussie sans soucis !

PIÈCE ENTÈRE  
 Réchauffez et c'est prêt à déguster !



### • Gigot d'agneau de 7h 94€90

La pièce de 1,8 kg pour 8 à 10 pers.  
 Un gigot d'agneau cuit à basse température pendant 7h, tendre et juteux, il ne vous reste qu'à le faire dorer



## COMPOSITION ENFANT

**Pour 4 kids.**  
 (choix identiques)  
 de **6€20** /enfant  
 à **8€45** /enfant

**Plat** au choix  
 Les nuggets des kids  
 ou Filets de poulet à la crème

**Accompagnement** au choix  
 Tagliatelles  
 ou Pommes Dauphines



## Ma commande Buffet traiteur à remettre à votre boucher !

Début de la commande au recto.

Composez votre menu	Prix	Portion	Quantité
Feuilletés chauds .....	14€90	Le plateau de 40 toasts	<input type="text"/>
Mini burgers poulet .....	20€90	Le plateau de 18 pièces	<input type="text"/>
Mini buns bœuf .....	22€90	Le plateau de 18 pièces	<input type="text"/>
Chouquettes escargot .....	26€90	Le plateau de 24 pièces	<input type="text"/>
Cassolètes de Ris de veau x2.....	11€00	soit 5€50 la part	<input type="text"/>
Spirale de sole x 2.....	9€00	soit 4€50 la part	<input type="text"/>
Cassolètes de Saint-Jacques x2 .....	13€80	soit 6€90 la part	<input type="text"/>
Cassolètes d'Escargots x2 .....	15€80	soit 7€90 la part	<input type="text"/>
Feuilletés Fruits de Mer x2.....	7€00	soit 3€50 la part	<input type="text"/>
Tranche de foie gras x2 .....	17€80	soit 8€90 la part	<input type="text"/>
Quenelle Soufflée au brochet x4 .....	23€60	soit 5€90 la part	<input type="text"/>
Nuggets des Kids x4 .....	15€60	soit 3€90 la part	<input type="text"/>
Filet de poulet à la crème x4 .....	23€60	soit 5€90 la part	<input type="text"/>
Duo de saumon sole, sauce crevettes x4 .....	27€60	soit 6€90 la part	<input type="text"/>
Joue de Loup, sauce Américaine x4 .....	31€60	soit 7€90 la part	<input type="text"/>
Pièce de Bœuf, sauce Forestière x4 .....	31€60	soit 7€90 la part	<input type="text"/>
Filet de Caille x4 .....	34€00	soit 8€50 la part	<input type="text"/>
Suprême de Pintadeau x4 .....	47€60	soit 11€90 la part	<input type="text"/>
Civet de Cerf x4 .....	35€60	soit 8€90 la part	<input type="text"/>
Mijoté de veau aux morilles x4 .....	38€00	soit 9€50 la part	<input type="text"/>
Chapon entier farci aux marrons .....	64€90	soit 6€49 la part	<input type="text"/>
Gigot d'agneau de 7h .....	94€90	soit 9€49 la part	<input type="text"/>
Sauté de chapon sauce crème x4.....	27€60	soit 6€90 la part	<input type="text"/>
Riz sauvage x4 .....	9€20	soit 2€30 la part	<input type="text"/>
Poêlée de Haricots et châtaignes x4 .....	10€00	soit 2€50 la part	<input type="text"/>
Tagliatelles x4 .....	9€20	soit 2€30 la part	<input type="text"/>
Râpée de pomme de terre x4.....	9€00	soit 2€25 la part	<input type="text"/>
Pomme Dauphine x4.....	10€20	soit 2€55 la part	<input type="text"/>
Risotto x4 .....	15€40	soit 3€85 la part	<input type="text"/>
Gratin Dauphinois x4 .....	11€80	soit 2€95 la part	<input type="text"/>
Gratin potimarron x4 .....	13€00	soit 3€25 la part	<input type="text"/>
Grand pré-tranché (fromages).....	35€90	Plateau pour 15-20 pers.	<input type="text"/>
Assortiment 3 fromages.....	13€90	Plateau pour 10-12 pers.	<input type="text"/>
Mini Moelleux "Fondants" .....	29€50	Le coffret de 24 pièces	<input type="text"/>
Mini Moelleux "Délices" .....	29€50	Le coffret de 24 pièces	<input type="text"/>
Macarons Intemporels .....	29€90	Le coffret de 35 macarons	<input type="text"/>
Macarons Chocolatés .....	29€90	Le coffret de 35 macarons	<input type="text"/>
<b>Total</b> .....			<input type="text"/>