

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01 Fax : 05.49.21.51.48

www.pellault-traiteur86.com

BUFFET A 27 € PAR PERSONNE

(Sans nappe, sans vaisselle et sans service)

Assortiment de 4 salades composées et crudités (200 gr / pers)

Au choix

(Voir liste entrée pour un buffet)

Assortiment de 3 charcuteries au choix :

1 tr de jambon de Bayonne / mousson de canard

1 petit boudin / 1 petit rillons / rilette d'oie / pâté maison /

2 tr de rosette de Lyon / 2 tr de saucisson à l'ail

Saumon entier reconstitué (30 personnes minimum) et médaillon de saumon

Ou

Duo de sandre et saumon en médaillon

Accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce mousseline à la ciboulette

Assortiment de 3 viandes froides au choix :

Gigot d'agneau (tranché et reconstitué)/ jambon à l'os (tranché et reconstitué)/

Carré de porc (tranché et reconstitué) / rôtis de bœuf /

Magret de canard / poitrine de veau farcie à la provençale / poulet rôti

Possibilité de remplacer les trois viandes froides par une viande chaude sans supplément
(Voir viandes chaudes pour buffet)

Gratin de 5 légumes ou autre légumes

(Tenu chaud en bain-marie)

Assortiment de 3 fromages au choix (2 portions par personnes)

St Maure, camembert, brie, gruyere, st nectaire, bleu

Tarte aux poires et amandes ou Tarte aux pommes campagnarde ou Tarte aux prunes

Ou Tarte ananas coco ou Tarte aux pommes façon crumble

Possibilité de remplacer la tarte par un dessert pâtissier avec présentoir et inscription (+ 3€)

Framboisier, poirier, 3 chocolats, croustillant caramel, etc. ...

Café et sucre

Accompagnement :

Moutarde

Mayonnaise

Cornichons

Beurre

Pain

Tarif valable 1 mois après impression