

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 29 € PAR PERSONNE

(Sans nappe, sans vaisselle et sans service)

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

Au choix

(Voir liste entrée pour un buffet)

Foie gras au Sauternes et saumon fumé au bois de hêtre

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)

2 légumes chauds au choix

(Bain-marie pour maintien au chaud compris)

Assortiment de 3 fromages au choix : (2 portions par personne)

St Maure, camembert, brie, gruyere, St Nectaire, bleu

Accompagné de salade verte

Dessert au choix avec présentoir et inscription :

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

Café et sucre

Accompagnement :

Moutarde

Mayonnaise

Cornichons

Beurre

Pain

Tarif valable 1 mois après impression