

DENEUVILLE TRAITEUR

LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63

www.deneuvilletraiteur.com

CARTE BUFFETS 2022



Ces Tarifs sont avec "Décorations Prestige"

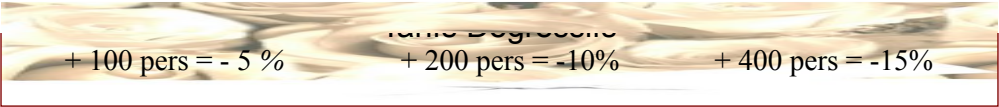
Remise de -20 % pour une "Décoration Standard" (sauf Crudités et Cocktail d'Asperges)

- | | |
|---|--|
| ☐ Crudités : 3 sortes au choix (voir liste)
150 gr par pers : 2,60 €
200 gr par pers : 3,20 € | ☐ Foie Gras de Canard 30% morceaux,
Gelée de Groseilles et pain d'Epices
60 gr par pers : 4,50 € |
| ☐ Cocktail d'Asperges Vertes
<i>Jambon , Emmental, Ananas</i>
150 gr par pers : 3,90 € | ☐ Foie Gras de Canard entier, Pain d'Epices,
Mélange de Fruits Secs Marinés
120 gr par pers : 7,20 € |
| ☐ Jambon Sec et Rosette
70 gr par pers : 3,50 € | ☐ Médaillon de Saumon Bellevue*.
50 gr par pers : 5,90 € |
| ☐ Jambon Cuit et Rosette
80 gr par pers : 3,20 € | ☐ Terrine de Rougets et Saumon Fumé,
Médaille de Foie Gras, Garniture Bellevue*
50 gr par pers : 6,90 € |
| ☐ Terrine de Campagne
50 gr par pers : 1,40 € | ☐ Terrine de Saint-Jacques Ecrevisses
50 gr par pers : 7,50 € |
| ☐ Terrine de Magrets de Canard à l'Or aux Tomates Confites, Chutney de Crevettes
50 gr par pers : 2,00 € | ☐ Saumon Fumé
40 gr par pers : 3,20 €
25 gr par pers : 2,50 € |
| ☐ Galantine de Volaille Forestière
50 gr par pers : 2,10 € | |
| ☐ Plateau de Cochonnaille :
<i>Gésiers Confits, Andouille de Bretagne,
Pâté de Tête, Hure de Langue</i>
150 gr par pers : 3,70 € | |

Bellevue* : Macédoine, Œufs, Tomate,
Citron, Mayonnaise (env 100 GR)

Les Condiments sont compris (Mayonnaise, Moutarde, Beurre et Cornichons)

en Ravier verre pour la "Décorations Prestige", Dosettes pour la "Décorations Standard"



same degree		
+ 100 pers = - 5 %	+ 200 pers = -10%	+ 400 pers = -15%

Ces Tarifs sont avec "Décorations Prestige"

Remise de - 20 % pour une "Décoration Standard"(sauf individuels, fromages, pains et desserts)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> □ Quart de Melon *
80 gr par pers: 1,90 € □ Demi-Cuisse de Poulet Rôti
50 gr par pers: 2,50 € □ Rôti de Porc Cuit
50 gr par pers: 2,80 € □ Poitrine de Veau Farcie
50 gr par pers: 2,90 € | <ul style="list-style-type: none"> □ Méli-Mélo de Melon et Pastèque
au Jambon Serrano et Magret Fumé *
120 gr par pers: 4,50 € □ Rosbeef Cuit
50 gr par pers: 3,30 € □ Gigot d'Agneau Rôti aux Fines Herbes
50 gr par pers: 3,10 € □ Roti de Dinde à l'Orientale
50 gr par pers: 3,20 € |
|--|---|

Nous vous conseillons de choisir 2 sortes de viandes.

Les Individuels : portions présentées dans minis contenants

<p>Entrées : 6.50 €</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Cocktail d'Asperges Vertes et Chiffonnade de Serrano □ Foie Gras de Canard Entier, Mélange de Fruits Secs et Pain d'Epices □ Assiette Gourmande : Foie Gras et Saumon Fumé 	<p>Poissons : 7.90 €</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Terrine de St-Jacques et Ecrevisses, aux Tomates Confites et Chutney de Crevettes □ Terrine de Rougets et Saumon Fumé, Médaille de Foie Gras ,Garniture Bellevue □ Duo de Saumon Cuit et Fumé, Garniture Bellevue
<p>Charcuteries Maisons : 3.90 €</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Duo de Charcuterie : Terrine de Canard à l'Orange, Galantine de Volaille Forestière □ Plateau de Cochonaille : Gésiers Confits, Hure de Langue, Andouille □ Jambon en 2 Façons et Rosette 	<p>Viandes : 6.50 €</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Mignon de Porc, Capres et Œufs de Cailles □ Pressé de Volaille au Parmesan, Mousseline de Foie Gras □ Grenadin de Veau aux Herbes et Graines de Moutarde
<p>□ Carré de Légumes Croquants et leurs sauces 2,90€</p>	
<p>Choisissez 1 Entrée, 1 Charcuterie, 1 Poisson et 1 Viande + 1 Carré de Légumes Croquants, Fromages Portionnés (st-nectaire,fourme,cantal), Dessert ou Croquembouche, ou Mignardises par pers : 29,00€</p>	

- Plateau de fromages : St-Nectaire, Brie,
fourme d'ambert,Cantal et Buche de Chèvre 75 gr par pers : **1,50 €**
- Brochette de 4 petits pains variés (sésame, campagne, compl la pièce : **1,70 €**
- Petits Pains Individuels (blancs ou campagne) la pièce : **0,35 €**
- Tarte aux Pommes par pers : **1,90 €**
- Tarte Myrtilles individuelle par pers : **2,50 €**
- Dessert au choix (voir carte) par pers : **3,90 €**
- Présentation du Gateau sur Présentoir en Etages par pers : **1,50 €**
- Mini-Macarons : en Vrac la pièce : **0,70 €**
sur Présentoir en Etages la pièce : **0,90 €**
- Chou sur Plateau Le Chou : **1,70 €**
- Chou en Corbeille Nougatine Le Chou : **2,10 €**
- C Croquembouche (en étage avec Nougatine) Le Chou : **2,30 €**
- Pièce Montée Thématique et Nougatine **nous consulter**
- Mignardises Sucrées la pièce : **0,90 €**
- Pain, Café, Nappage, Serviettes et Vaisselle (rendue propre par pers : **4,50 €**
- Décors Prestiges : Juponnage (15m/100pers), Composition Florale,
Arches de Fougères, Fruits et Légumes Taillés (1/30pers) **nous consulter**
- Service (à partir de 6,50 € pers) et /ou Livraison **nous consulter**
- Plat Cuisiné Chauffé en Bain-Marie (à partir de 9,00 €)
ou en Remplacement Viande Froide (à partir de 3,00 €) **nous consulter**



Les Condiments (Mayonnaise, Moutarde, Beurre et Cornichons) sont compris en Raviers verre pour la "Décorations Prestige", Dorettes pour la "Décorations Standard"