

DENEUVILLE

TRAITEUR

LEZOUX
Tél : 04 73 73 10 63
www.deneuvilletraiteur.com

CARTE

BUFFETS

2023



Ces Tarifs sont avec "Décorations Prestige"

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

- | | |
|---|---|
| <p>∞ Crudités : 3 sortes au choix (voir liste)
150 gr par pers : 2,70 €
200 gr par pers : 3,40 €</p> | <p>∞ Foie Gras de Canard 30% morceaux,
Gelée de Groseilles et pain d'Epices
60 gr par pers : 4,90 €</p> |
| <p>∞ Cocktail d'Asperges Vertes
<i>Jambon, Emmental, Ananas</i>
150 gr par pers : 4,20 €</p> | <p>∞ Foie Gras de Canard entier, Fruits Secs
Marinés, Petit Pain Figues-Abricots
120 gr par pers : 7,90 €</p> |
| <p>∞ Jambon Sec et Rosette
70 gr par pers : 3,50 €</p> | <p>∞ Médaillon de Saumon Bellevue*.
50 gr par pers : 6,50 €</p> |
| <p>∞ Jambon Cuit et Rosette
80 gr par pers : 3,30 €</p> | <p>∞ Terrine de Saint-Jacques Ecrevisses
aux Tomates Confites, Chutney de Crevettes
50 gr par pers : 7,90 €</p> |
| <p>∞ Terrine de Campagne
50 gr par pers : 1,40 €</p> | <p>∞ Saumon Fumé
40 gr par pers : 3,50 €
25 gr par pers : 2,70 €</p> |
| <p>∞ Terrine de Magrets de Canard à l'Orange
50 gr par pers : 2,00 €</p> | <p>Bellevue : Macédoine, Œufs, Tomate, Citron, Mayonnaise (env 100 gr)</p> |
| <p>∞ Galantine de Volaille Forestière
50 gr par pers : 2,10 €</p> | <p>∞ Quart de Melon
80 gr par pers : 1,90 €</p> |
| <p>∞ Plateau de Cochonnaille
<i>Gésiers Confits, Andouille de Pays, Hure de Langue</i>
150 gr par pers : 3,70 €</p> | <p>∞ Méli-Mélo de Melon et Pastèque
au Jambon Serrano et Magret Fumé
120 gr par pers : 4,90 €</p> |

Les melons et Pastèques ne sont disponibles que l'été

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

Tarifs Dégressifs		
+ 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)

- | | |
|--|---|
| ⌘ Demi-Cuisse de Poulet Rôtie
50 gr par pers: 2,60 € | ⌘ Rosbeef Cuit
50 gr par pers: 3,50 € |
| ⌘ Rôti de Porc Cuit
50 gr par pers: 2,90 € | ⌘ Gigot d'Agneau Rôti aux Fines Herbes
50 gr par pers: 3,30 € |
| ⌘ Poitrine de Veau Farcie
50 gr par pers: 2,90 € | ⌘ Roti de Dinde à l'Orientale
50 gr par pers: 3,30 € |

Nous vous conseillons de choisir 2 sortes de viandes

Les Individuels : Portions Présentées dans Minis Contenants Individuels	
<p style="text-align: center; color: red;">Entrées : 6,70 €</p> ⌘ 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 style="text-align: center; color: red;">Poissons : 8,10 €</p> ⌘ Terrine de St-Jacques et Ecrevisses, aux Tomates Confites et Chutney de Crevettes ⌘ Duo de Saumon Cuit et Fumé, Garniture Bellevue
<p style="text-align: center; color: red;">Charcuteries Maisons : 4,20 €</p> ⌘ Duo de Charcuterie : Terrine de Canard à l'Orange, Galantine de Volaille Forestière ⌘ Plateau de Cochonaille : Gésiers Confits, Hure de Langue, Andouille de Pays ⌘ Jambon en 2 Façons et Rosette	<p style="text-align: center; color: red;">Viandes : 6,70 €</p> ⌘ 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 ⌘ Carré de Légumes Croquants et leurs sauces : 3,00 €
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	
<p style="font-size: 1.2em; color: red;">Par Pers : 31,00 €</p>	

- | | |
|--|--|
| ⌘ Plateau de fromages : St-Nectaire, Brie,
Fourme d'Ambert, Cantal et Buche de Chèvre | 60 gr par pers : 1,50 €
75 gr par pers : 1,80 € |
| ⌘ Brochette de 4 petits pains variés (sésame, campagne, complet, seigle) | la pièce : 1,80 € |
| ⌘ Petits Pains Individuels (blancs ou campagne) | la pièce : 0,35 € |
| ⌘ Tarte aux Pommes | par pers : 2,00 € |
| ⌘ Tarte Myrtilles individuelle | par pers : 2,75 € |
| ⌘ 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 : 0,80 € |
| sur Présentoir en Etages | la pièce : 0,90 € |
| ⌘ Chou sur Plateau | Le Chou : 1,70 € |
| ⌘ Chou en Corbeille Nougatine | Le Chou : 2,20 € |
| ⌘ Croquembouche (en étage avec Nougatine) | Le Chou : 2,40 € |
| ⌘ 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
nous consulter |
| ⌘ Service (à partir de 7,00 € 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 3,50 €) | nous consulter |



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