

# RESTAURANT - TRAITEUR . LE BRICHAMBEAU

## \*\*Buffet « Classique » 20.00€

- 
- *Trio de cochonnailles (Rosette, roulade, salami)*
    - *Maki de rillettes de saumon*
    - *Duo de jambon blanc et fumé*
    - *Trilogie de salade et crudités (à définir)*
    - *Terrine de volaille et foie flambée au porto*
    - *Ballottine de saumon et colin aux épinards*
  - *Filets de porc au miel de moutarde à l'ancienne et ses condiments*

*Ou*
  - *Médailillon de filets de volaille à la mexicaine*
  - *Salade verte + Plateau de fromages (3 sortes)*
  - *Entremet aux fruits de saison (à définir) accompagné de son coulis*

*Ou*
  - *Entremet royal chocolat crème anglaise*

*Ou*
  - *Tartelettes aux fruits variés*



# RESTAURANT - TRAITEUR . LE BRICHAMBEAU

**\*\*Buffet « festif »26.00€**

- *Déclinaison de cochonnilles (Rosette, saucisson à l'ail, fuseau lorrain, salami)*
- *Savarin de saumon aux épinards accompagné de sa sauce*
  - *jambon à l'os maison sauce cocktail*
- *déclinaison de salades et crudités (à définir)*
- *Pâté en croute richelieu et ses condiments*
  - *Macédoine de crevettes sauce aurore*
    - *Cœur de rumsteck en gelée*
  - *Filet mignon de porc aux mirabelles*
- *Salade verte mélangée aux 2 raisins+ Plateau de fromages (4 sortes)*
  - *Mini brochette de fruits frais*
- *Mini verrine de fromage blanc aux fruits rouges*
  - *Mini tiramisu aux saveurs de saison*



# RESTAURANT - TRAITEUR . LE BRICHAMBEAU

**\*\*Buffet « tendance » 31.00€\*\***

- Variétés de charcuteries fines (Rosette, saucisson à l'ail, fuseau lorrain, rillettes maison, terrine maison)
- Buche de rouget aux épinards et cube de saumon accompagnée de sa sauce
- Assortiment de salades et crudités (à définir 4 sortes)
- PLAT CHAUD (à choisir) 2 variétés + 1 légume à définir
- Cube de roti de porc au miel de moutarde à l'ancienne
  - Emincé de volaille au saté
  - Médaillon de poulet à la provençale
  - Filet mignon de porc aux mirabelles
  - Saumon en croute d'épinard sauce amand'ail
- Croustade de cabillaud (ou colin) fondue de poireau crème d'aneth
- Salade verte mélangée aux 2 raisins+ Plateau de fromages affinés lorrains (4 sortes)
  - Mini brochette de fruits frais
- Salade d'agrumes épicée, entremet au chocolat ou aux fruits de saison