



BROCHURE BUFFET 2024

(minimum de commande 15 à 20 personnes)

www.elan-traiteur.fr

Réservation au 02 48 54 35 80

Ou par mail : info@elan-traiteur.fr

Tous nos prix s'entendent TTC départ boutique

(L'entreprise se réserve le droit de modifier unilatéralement les prix de son offre à tout moment, notamment en cas d'augmentation des coûts, étant entendu que, en cas d'augmentation des prix postérieure à l'acceptation de l'offre, seul le prix fixé au jour de cette acceptation sera applicable au client.)

Buffet froid 17,10 € / pers.

3 salades + plat froid *

Coleslaw (choux blancs, carottes, mayonnaise)

Taboulé (semoule, tomates, oignons, raisins secs, menthe, concombre)

Piémontaise (pomme de terre, tomate, œuf dur, jambon, cornichon, mayonnaise)

Poulet rôti / Sauces (moutarde, ketchup, tartare, cocktail)

Pommes chips

Tartes paysannes aux fruits

* Possibilité d'avoir un plat chaud en remplacement de la viande froide

CETTE PRESTATION COMPREND :

- ◇ Le buffet à partir de 15 personnes
- ◇ A définir lors de la prise de commande :
 - Présentation des mets sur plats
 - Conditionnement en containers (H.60 x L.50 x P.60 cm)
(Prévoir un véhicule adéquat - Retour du matériel par vos soins)
 - OU
 - Présentations des mets sur supports à usage unique
(Supplément 0.50 € / pers.)

Buffet froid 23.40 € / pers.

3 salades, 3 entrées + plat froid *

Coleslaw (choux blancs, carottes, mayonnaise)

Taboulé (semoule, tomates, oignons, raisins secs, menthe, concombre)

Piémontaise (pomme de terre, tomate, œuf dur, jambon, cornichon, mayonnaise)

Lingot de terrine de poisson aux petits légumes et

son miroir piquillos, crème d'aneth

Duo de pastèque et melon (en saison) ou Terrine de légumes

Eventail de charcuterie et ses condiments

Variation de viande rouge et blanche

(rosbeef, rôti de porc, poulet rôti)

Sauces d'accompagnement

Pommes chips

Duo de fromage

Tartes paysanne aux fruits

Crème caramel façon Grand – mère

* Possibilité d'avoir un plat chaud en remplacement de la viande froide

CETTE PRESTATION COMPREND :

- ◇ Le buffet à partir de 15 personnes
- ◇ A définir lors de la prise de commande :
 - Présentation des mets sur plats
 - Conditionnement en containers (H.60 x L.50 x P.60 cm)
(Prévoir un véhicule adéquat - Retour du matériel par vos soins)
 - OU
 - Présentations des mets sur supports à usage unique
(Supplément 0.50 € / pers.)

Buffet froid 29.40 € / pers.

3 salades + 4 entrées + plat froid *

Salad'bar

Berrichonne (lentilles, oignon rouge, lardons, tomate)
Napolitaine (penne, tomate séchée, jambon sec, pesto)
Crêtoise (quinoa, tomate, oignon, concombre fêta, olive)

Plateau de cochonnaille

Tiramisu de chèvre et caviar d'aubergine
Assortiment de quiches tradition
Marbré de volaille, fêta et tomates confites

Effeillé de bœuf à la moutarde douce
Brochette de saumon sauce béarnaise
Médailillon de volaille aux petit légumes
Poêlée de légumes méditerranéenne

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Tarte à découper
Entremet (Choco trésor et framboisier)

* Possibilité d'avoir un plat chaud en remplacement de la viande froide

CETTE PRESTATION COMPREND :

- ◇ Le buffet à partir de 20 personnes
- ◇ A définir lors de la prise de commande :
 - Présentation des mets sur plats /
Conditionnement en containers (H.60 x L.50 x P.60 cm)
(Prévoir un véhicule adéquat - Retour du matériel par vos soins)
 - OU
 - Présentations des mets sur supports à usage unique
(Supplément 0.50 € / pers.)

Buffet froid 37,40 € / pers.

3 salades, 4 entrées + plat froid *

Salad'bar

Sancerroise (haricots verts, lard, chavignol, noix...)
Napolitaine (penne, tomate séchée, jambon sec, pesto)
Lentilles du Berry aux agrumes et saumon fumé

Timbaline de saumon frais, avocat et riz façon sushi

Antipasti de légumes du soleil, crémeux Chavignol

Lingot de saint jacques, charlotte au curcuma et poireaux

Marbré de volaille, fêta et tomates confites

Magret de canard laqué

Grenadin de veau sauce tartare

Banderille de bœuf sauce choron

Poêlée de légumes méditerranéenne

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Entremet (Choco trésor, Madeleine coco framboise)

Tartes à partager

Douceur de mon enfance

Coulis, crème anglaise

* Possibilité d'avoir un plat chaud en remplacement de la viande froide

CETTE PRESTATION COMPREND :

- ◇ Le buffet à partir de 20 personnes
- ◇ A définir lors de la prise de commande :
 - Présentation des mets sur plats /
Conditionnement en containers (H.60 x L.50 x P.60 cm)
(Prévoir un véhicule adéquat - Retour du matériel par vos soins)
 - OU
 - Présentations des mets sur supports à usage unique
(Supplément 0.50 € / pers.)

LES PLATS CHAUDS *

	Buffet à 17,10 €	Buffet à 23.40 €	Buffet à 29.40 €	Buffet à 37,40 €
Jambon au foin	suppl. 3.70 €	suppl. 3.70 €	suppl. 1.90 €	Inclus
Sauté de volaille à la basquaise	suppl. 3.70 €	suppl. 3.70 €	suppl. 1.90 €	Inclus
Poulet sauce Sancerre blanc	suppl. 3.70 €	suppl. 3.70 €	suppl. 1.90 €	Inclus
Effiloché de confit de canard façon Parmentier	suppl. 5.20 €	suppl. 5.20 €	suppl. 3.70 €	suppl. 2.20 €
Filet de sandre et son jus de bouillabaisse	suppl. 5.20 €	suppl. 5.20 €	suppl. 3.70 €	suppl. 2.20 €
Grenadin de veau coulis forestier	suppl. 6.80 €	suppl. 6.80 €	suppl. 5.20 €	suppl. 3.70 €

* LES PLATS CHAUDS SONT SERVIS AVEC UNE SELECTION DE DEUX LEGUMES