

**L'ATELIER**

**110**

RESTAURANT- TRAITEUR

***BUFFETS A COMPOSER SAISON 2023-2024***

***LES SALADES:***

*SALADE PERIGOURDINE (Gésiers, pommes de terre, tomate)*

*TABOULE AUX AGRUMES (Pamplemousse, orange)*

*SALADE DE PATES AU POULET (Pâtes, poulet, crème)*

*SALADE DE GRAINES DE NATURE (Ebli, quinoa, cranberries)*

*SALADE GRECQUE (Concombre, tomates, olives noires et fêta)*

*SALADE DE LEGUMES GRILLES (Légumes à manger chauds ou froids)*

*SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre, jambon, oeuf)*

*SALADE DE CHOUX (Ail et fines herbes)*

*SALADE DE RIZ AU THON*

*SALADE MEDINA (Légumes à couscous assaisonnés)*

\*\*\*

***PLATEAU DE CHARCUTERIES***

*(Jambon cru, rosette, Chorizo, Saucisson à l'ail, Andouille de vire, Coppa, Terrine de campagne)*

*- Liste non exhaustive -*

***LES VIANDES FROIDES:***

*POULET ROTI*

*ROTI DE BOEUF*

*LONGE DE PORC CONFITE*

*ROTI DE VEAU A L'ORIENTALE*

*JAMBON A L'OS*

***LES POISSONS:***

*SAUMON BELLEVUE*

*ROULADE DE ROUGET AUX PETITS LEGUMES*

*MEDAILLON DE LIEU AUX AROMATES*

**FROMAGES,SALADE VERTE:**

*Camembert, Pont l'évêque, Livarot , Comté , Tomme Normande*

**DESSERTS:**

*TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON*

*SALADE DE FRUITS FRAIS*

*MOUSSE AU CHOCOLAT TARTE AU CITRON MERINGUEE*

*FEUILLANTINE AU CHOCOLAT*

*OU*

*GATEAU ANNIVERSAIRE DECORE SUR DEMANDE*

**LES FORFAITS:**

BUFFET	CONTENU	PRIC TTC/PERSONNE
<b>LE CAPUCINE</b>	2 SALADES 1 VIANDE,1 POISSON 1 FROMAGE+SALADE  2 DESSERTS	19 € / PERSONNE
<b>LE CAMELIA</b>	3 SALADES  1 VIANDE, 1 POISSON PLATEAU DE CHARCUTERIES 2 FROMAGES + SALADE  3 DESSERTS	22 € / PERSONNE
<b>L'ORCHIDEE</b>	3 SALADES  2 VIANDES,1 POISSON PLATEAU DE CHARCUTERIES 3 FROMAGES+SALADE  3 DESSERTS	28 € / PERSONNE

