

Buffet à 12€ / pers

Crudités (2 sortes)*
Terrines maison (2 tr / pers)
Rôti porc cuit (1 tr / pers)
Rosbif cuit (1 tr / pers)
Chips
Tartelette
aux fruits frais
Condiments***



*Crudités = 250 grs/pers ** Charcuterie (6 sortes) = rosette +
1/2 tr de Bayonne + roulade + salami + chorizo + saucisson à l'ail
***Condiments = mayonnaise + moutarde + ketchup + cornichons

Buffet à 15€ / pers

Crudités (3 sortes)*
Charcuteries (5 sortes)
Rosbif cuit (2 trs / pers)
Rôti porc cuit (2 trs / pers)
Poulet cuit (1 morc / pers)
Chips
Fromages (2 sortes)
ou tartelette aux fruits frais
Condiments***

Buffet à 20€ / pers

Feuilletés apéritif (6 pièces /pers)
Crudités & salades composées (6 sortes)*
Mousson de canard + terrines maison
Duo saumon fumé & médaillon
(1/2 tr/ pers)
Assortiment de charcuteries (6 / pers)**
Rosbif cuit (2 trs / pers)
Rôti porc cuit (2 trs / pers)
Poulet cuit (1 morc / pers)
Chips
Fromages (5 sortes) **ou**
Tartelette **ou** salade de fruits
Condiments***



Repas à thème

(Minimum de 5 pers)
Blanquette de veau à l'ancienne
Bourguignon + pâtes
Carbonnade + pâtes
Cassoulet
Choucroute garnie
Coq au vin + riz
Couscous royal
Jambon porto / ratafia + gratin
Joue de porc échalotes
Langue de bœuf cornichons + pdt
Lasagne boeuf + salade
Lasagne légumes + salade
Paëlla salade
Petit salé aux lentilles
Potée champenoise
Poule s/os à l'ancienne + riz
Saumon à l'oseille + riz thaï
Tartiflette



Repas chaud à 25€ / pers

Bouchon de Reims foie gras
ou Terrine de poissons
Feuilleté de saumon à l'oseille
ou Croûte au ris de veau
Longe de porc Renaissance
ou Contre Filet au poivre vert
ou Suprême de volaille
forestière
Deux légumes (selon saison)
Salades aux noix +
Duo de fromages
Charlotte maison (fraise ou
framboise ou chocolat)

Repas chaud à 35€ / pers

Feuilleté apéritif
assiette de foie gras ou
tartare de saumon
Feuilleté fondant poisson ou
cassoulette St Jacques
Rôti de veau morilles ou
Filet mignon savoyard ou
sauce échalote ou
Filet de canette ou
suprême de volaille aux cèpes
Deux légumes (selon saison)
Salades aux noix +
Trio de fromages
Buffet desserts (3 sortes)
(crème brûlée, salade de fruits
mousse chocolat,
île flottante...)

Charcuterie Pâtisserie

Baguette apéro (poulet mariné)	15,80€ / kg
Bouchée ris veau	3,50€ pièce
Canapés prestiges (~50p)	45€ plateau
Feuilletés apéritif (~60 p)	28€ plateau
Feuilleté jambon béchamel	15,80€ / kg
Macarons(assortiment 40p)	40€ plateau
Mignardises (assort. 50p)	48€ plateau
Navette maison	2€00€ pièce
Pain surprise (~48 p)	35€ pièce
Paté bérichon (porc / poulet)	15,80€ / kg
Paté croûte foie gras	22,80€ / kg
Paté croûte lapin	18,80€ / kg
Paté croûte porc / veau	15,80€ / kg
Paté croûte poulet	15,80€ / kg
Paté croûte Ratafia	18,80€ / kg
Pizza charcutière	15,80€ / kg
Plateau cochonail apéro	7,50€ / pers
Quiche lorraine / thon / saumon	15,80€ kg
Verrines légumes maison	2,00€ pièce
Verrines supérieur	3,00€ pièce

Menu bambin à 8,50€ / pers

Duo piémontaise et carotte rapée
Paté croûte + rosette(2 trs / pers)
Aiguillette poulet cuit + chips +
vache qui rit
Dessert surprise +
chocolat surprise

20% acompte confirmera la commande, sinon le
non versement de cette somme pourra entraîner
l'annulation de la réservation.

Les 20% seront perdus si annulation 8 jours
avant la dite date. Chèque de caution obligatoire
pour tous matériels ou maquettes décors ect....
300€ NON DEPOSE EN BANQUE.

LIVRAISON SUR
REIMS GRATUITE