



TRAITEUR

Buffet de Saint Sylvestre

Jambon fumé des Ardennes

Tartare de saint Jacques Cébette et Sumac

Saumon label rouge d'Écosse fumé par nos soins beurre d'algue

Foie-gras de canard compotée de figue et pruneau

Salade de roquette légumes d'hiver, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Sauté de veau sauce grand'mère pommes grenailles rôties

ou

Suprême de Chapon, crème de Champignons pommes grenailles rôties

Tête de Moine pâte de coing, raisin, noix

Bavarois aux biscuits roses de Reims raisins au marc de Champagne

ou

Bûche de Noël « Orangette » Dacquoise amande, marmelade, ganache orange confite, mousse chocolat



Tarif buffet avec plat chaud : 40,50 € TTC / personne



Cyril Harrois

— TRAITEUR —
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Préparez vos fêtes de fin d'année. Réservez vos repas !

*Les tarifs sont par personne, TTC, TVA
5,50 %
Buffets et menu sur réservation,
à partir de 2 personnes.
Les buffets sont à emporter froids le 31
Décembre 2022.*

