

Production de buffet à partir de **20 personnes minimum**

OPTION APERITIF

Assortiment de 4 amuses bouches (chauds ou froids) **+3,80 €**

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison

Forfait **130,00 €**

10.00 € le litre supplémentaire

Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



HORS-D'ŒUVRE ET SALADES COMPOSEES

- Salade piémontaise
- Fond d'artichaut farci aux légumes et thon
- Salade méditerranéenne (pâtes, émincé de poulet, tomate, mozza, pesto)
- Salade de perles marines au thon, surimi, avocat sauce cocktail
- Duo de carottes et céleri à la crème de fines herbes
- Taboulé aux petits légumes
- Salade grecque (concombre, tomate, feta, olives)
- Salade de tomates, mozzarella à l'huile, basilic

- Coleslaw alsacien aux choux, saucisses, carottes et raisins
- Salade de riz, thon, poivrons, tomates, œufs, olives
- Salade Créole (ananas, avocats, palmiers, crevettes, crème)
- Quartier de melon (selon saison)
- Salade endives, pommes, jambon, graine moutarde
- Cœurs d'endives aux blancs de volailles et tandoori
- Salade du chef (fromages, lardons, tomates, œufs, croûtons)

LES OPTIONS

Terrine de saumon maison, sauce cocktail **(+3,00 €)**

Filet de saumon froid entier sur peau en Bellevue, sur lit de macédoine 80g **(+3,50 €)**

Marquise de saumon fumé **(+2,50 € les 60g)**

EVENTAIL DE CHARCUTERIE

Voile de jambon de Serrano

Saucisson sec 1 tranche

Cubes de rillauds confits maison

Terrine de pâté de campagne Mayennais

Fourni avec
le buffet

Beurre

Mayonnaise

Cornichons

Vinaigrette

Moutarde

Chips

EVENTAIL DE VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf fermier « 1 tranche de 50g »

Jambon à l'os rôti (100g/pers) à la graine de moutarde froid tranché **OU** entier chaud à trancher

Option : Gratin dauphinois **(+2,00 € par personne)**

Pommes de terre grenailles aux épices mexicaines **(+2,00 € par personne)**

OU Voir autres garnitures dans la carte boutique traiteur

Supplément pain batard tranché : **0,60 €**

Supplément planche fromages : **1,50 €**

Location de Percolateur et son kilo de café

Hors sucre : **40,00 €**

Tarif buffet complet avec base 4 salades composées (dont 2 classiques)

20 A 40 PERS

12,90 €

+ DE 40 PERS

12,20 €

Tarif buffet complet avec base 6 salades composées (dont 2 classiques)

13,40 €

12,70 €

Tarif 4 salades composées uniquement (dont 2 classiques)

5,50 €

5,00 €

OPTION DESSERT :

- Tarte feuilletée aux pommes maison **1,70 €**
- Charlotte individuelle vanille fruits rouges et coulis **3,00 €**
- Tarte tatin aux pommes et ananas **3,20 €**
- Gâteau unique pour anniversaire et son coulis (voir carte traiteur) présentoir fourni **3,60 €**
- Trilogie gourmande 3 desserts du chef **4,50 €**

NOM : DATE :

LIEU :

HEURE d'enlèvement OU livraison : NOMBRE :

TARIF PAR PERSONNE : TEL PORTABLE :

Forfait livraison : -10 kms 25€ +10 kms 35€ +20 kms 40€ +30 kms Tarif selon lieu de livraison

Forfait valise chaude : **20€** (offert si + de 40 personnes)

Le matériel mis à disposition doit être rendu propre dans les 48 heures

Forfait nettoyage des supports 40€ si matériel rendu sale

SAS LE RELAIS – 1 Rue de l'Oudon – 53400 SAINT QUENTIN LES ANGES

02.43.06.10.62 - snc.le-relais@orange.fr – www.lerelais53.fr