

Nous pouvons prendre en charge l'organisation de votre événement, l'accueil et le service de vos invités à Paris, en Seine et Marne, Seine Saint Denis, Hauts de Seine, Val de Marne, dans le Val d'Oise, l'Essone, l'Oise et les Yvelines.

BUFFET PRESTO

*Tarte au chèvre ou saumon épinard
Feuille de chêne
Assortiment de jambon à l'os, fumé et rosette
Salade de fruits frais
ou
Mousse au chocolat à l'écorce d'orange*

16 Euros T. T. C. par personne

BUFFET DE LA MER

*Terrine de langoustine et cabillaud
Saumon fumé tranché à la main - crème fraîche
Truites fraîches en bellevue
Salade de pommes de terre au crabe, moule et crevette, œuf dur
Opéra ou tarte aux pommes alsacienne*

19 Euros T. T. C. par personne

BUFFET HIVER

*Terrine de lièvre, confiture d'oignon
Jambon à l'os, carré de porc aux pruneaux Jambon Serrano
Salade de lentilles du Puy, oignon doux
Tarte aux poires Bourdaloue*

18 Euros T. T. C. par personne

BUFFET SPORT

*Terrine de légumes - coulis de tomate
Filets de volailles jaunes rôties
Salade de taboulé - menthe fraîche
Salade niçoise haricot vert tomate, olive, oignon, poivron
Ananas découpé*

19 Euros T. T. C. par personne

BUFFET GOURMET

*Foie gras aux truffes et à l'abricot
Gelée de sauterne, confiture de figues
Saumon fumé, sauce à l'aneth, crème fraîche
1/2 homard à la parisienne
Salade de haricot vert et crabe frais
Fromages affinés
Craquant au chocolat, tartelette citron, religieuse café*

48 Euros T. T. C. par personne

LES BUFFETS par TRAITEUR CONCEPT



MERCI DE NOUS APPELER AU :
01 60 04 52 47

POUR TOUTE COMMANDE .



BUFFET COMPLET

Jambon fumé de Bayonne
Pavé au poivre
Rosette et salami
Chorizo
Saumon frais en Bellevue
Volaille jaune
Faux filet glacé à l'orange
Carré d'agneau au thym
Taboulé oriental
Assortiment de crudités (carotte rappée, haricot vert, concombre, Cèleri
rémoulade)
Ssalade piémontaise (œuf dur, pomme de terre, tomate, olive, kuachi
Brie fermier
Assortiment de tartes fraise, pomme, poire

30 Euros T. T. C. par personne

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Terrine de saumon frais
Assortiment lyonnais de charcuterie
Curry d'agneau à la créole
ou
Saumon frais aux épinards
ou
Volaille aux morilles
ou Blanquette de veau à l'ancienne
Plateau de fromage affinés
Bavarois, gateau chocolat

32 Euros T. T. C. par personne

COCKTAIL - APÉRITIF & VIN D'HONNEUR

Pain surprise, la pièce : 36 Euros T. T. C

Plateau de canapés : 48 Euros T. T. C

Oeuf de caille
Saumon fumé à l'aneth
salami dans beurre échiné
Mini asperge ketchup
Mousse fromage blanc fines herbes
Œuf de saumon américain
Chiffonade de parure
Ecrevisse, concombre, œuf de lump
foie gras sur pain d'épice
Tomate cerise Kiwi

Fours frais luxe : 48 Euros T. T. C

TRAITEUR CONCEPT - 01 60 04 52 47 -

