

*Traiteur,
Charcuteries Fines
80 Avenue de la
République
71210 MONTCHANIN
Tél : 03 85 78 11 89*

Laroze

Traiteur

*Boucherie
Traditionnelle,
Pâtisseries
29 Rue Gambetta
71210 SAINT VALLIER
Tél : 03 85 57 21 84*

*Nos Buffets Froids **



*Prix TTC / personne
Tarifs de Livraison : Nous Consulter*

Le Classique

10 Personnes Minimum

13€80

Crudités Variées

Terrine du Jour, Rosette

Rôti de Porc, Poulet rôti

*Fromages Plateau 3 Sortes
Ou*

Fromage Blanc à la Crème

Tarte aux Pommes

Pain, Condiments

L'Idéal

10 Personnes Minimum

18€50

Crudités Assorties

Jambon Cru, Terrine du Jour, Rosette

Rosbif Charolais, Rôti de Porc

Fromages Affinés 3 Sortes

Gâteau aux Fruits ou Chocolat

Pain, Condiments

L'Entre Deux

10 Personnes Minimum

23€00

Assortiment de 5 Salades

Mousseline de Sandre et Brochet et sa Garniture

Ou

Duo de Sandre, Saumon Sauvage

Et son Accompagnement

Jambon cru, Terrine du Jour, rosette

Rosbif Charolais, Rôti de Porc

Fromages plateau 5 sortes

Entremet à définir Ensemble (Voir Carte des Desserts)

Pain, Condiments

Nos Buffets Froids suite ☞

*Traiteur,
Charcuteries Fines
80 Avenue de la
République
71210 MONTCHANIN
Tél : 03 85 78 11 89*

Laroze

Traiteur

*Boucherie
Traditionnelle,
Pâtisseries
29 Rue Gambetta
71210 SAINT VALLIER
Tél : 03 85 57 21 84*

*Nos Buffets Froids * (suite)*

*Prix TTC / personne
Tarifs de Livraison : Nous Consulter*



L'Excellent

*15 Personnes Minimum
27€50*

*Variante de Salades

*Farandole de Melon et Pastèque

*Duo de Sandre et Saumon Sauvage
Ou*

*Mosaïque de Saint Jacques et Saumon et son
Accompagnement
Ou*

*Pressé de Saint Pierre et Rouget garni

*Jambon cru de Pays
Pâté en Croûte à l'ancienne extra, Rosette

*Rosbif Charolais, Rôti de Porc

*Plateau de Fromages affinés 6 sortes

Entremet à définir Ensemble (Voir Carte des Desserts)

Ou

*Assortiment de Mignardises

Petit Pain individuel, Miche de Campagne

Condiments

Buffet Froid d'entrée avec Plat Chaud

*Entre 29€80 et 36€00 (Suivant Plat Choisi)
(15 Personnes Minimum)*

Exemple :

*Ronde de Salades

*Poisson froid à définir

*Duo de Charcuterie fine

Viande chaude, exemple :

*Filet d'Oie rôti aux Girolles et son Duo de légumes
Ou*

*Mignon de Veau Braisé et son Accompagnement
Ou*

*Suprême de Pintade aux Champignons et son Duo de
Légumes

*Fromages affinés à l'assiette

*Dessert à définir Ensemble (Voir Carte des Desserts)

Petit Pain individuel, Miche de Campagne

Condiments

**Pouvons Adapter ou Modifier nos Buffets suivant Vos Demandes*