

Buffet à 19,40 € par personne

Foie Gras de Canard et sa Cramique Confitures variées
Médaille de Mérine aux petits Légumes
Tomate Maraîchère aux Crevettes

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Céleri • Betteraves • Pommes de Terre persillées • Duo de Crudités • Concombres à la Crème.

Rôti de Porc Cuit.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Terrine fine Mousse aux Pommes et Poires à la Cannelle.
Plateau de Charcuterie (5 sortes).

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade de Pâtes • Salade de Pommes de Terre Mimosa • Salade Piémontaise.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Mangue Passion individuel / Coulis de Framboise.

Buffet à 22,40 € par personne

Plateau de Saumon fumé et Scampis en folie.
Petite Tomate Maraîchère au Thon
Foie Gras de Canard et sa Cramique Confitures variées
Plateau d'Œufs façon Mimosa et Miette de King Crabe

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Céleri • Betteraves • Pommes de Terre persillées • Duo de Crudités • Concombres à la Crème.

Rôti de Porc en gelée.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Terrine de Coq au Cidre.
Terrine fine Mousse aux Pommes et Poires à la Cannelle.

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade de Pâtes Napoli • Salade de Pommes de Terre Mimosa • Salade Piémontaise.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Feuillantine au Chocolat individuel / Crème Anglaise.

Buffet à 19,90 € par personne

Langue Lucullus et sa Cramique Confitures variées
Médaille de Mérine aux petits Légumes
Petite Tomate Maraîchère au Thon

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Céleri • Betteraves • Pommes de Terre persillées • Duo de Crudités • Concombres à la Crème.

Rôti de Porc en gelée.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Terrine de Potjevlesch.
Plateau de Charcuterie (5 sortes).
Terrine fine Mousse à la Mangue.

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade de Pâtes • Salade de Pommes de Terre Mimosa • Salade Piémontaise.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Caramel-Poires individuel / Crème Anglaise.

POUR TOUT ÉVÉNEMENT

NOUVEAU

Possibilité de mettre à la place du dessert des buffets froids

LE BUFFET DE DESSERTS

6 MINI-REDUCTION/Pers.

- **Baba Ivre de Rhum • Mignardise**
- **Cannelé • Assortiment de Macarons**
- **Tiramisu • Crème brûlée • Crème Caramel**
- **Pana Cotta • Mousse Chocolat**



25 Personnes Minimum La part 7,20 €

Impressionnez vos invités!

Poêles GÉANTES

Méchoui PARTY

PRÊT DE LA POMPE À BIÈRE POUR TOUT ACHAT DE FÛT

FÛT de bière 6 L. à partir de 27 €



Votre Artisan Traiteur vous propose :

“SES BUFFETS FROIDS”
Fabrication Maison

Pour toute commande minimum de 20 personnes préparée et à emporter par vos soins.



Toutes nos recettes de cuisine sont créées et fabriquées par nos soins dans nos ateliers !

Une adresse pour vous servir



**Z.A Les Migraniers - La Pascalette
83250 LA LONDE-LES-MAURES
Tél. 04.94.98.33.53**

N'hésitez pas à nous consulter, pour tous renseignements complémentaires et vous aider à établir vos menus, vos buffets réceptions.

>> www.dl-sud.com <<

Apéritif • Cocktail • Vin d'Honneur

LES MISES EN BOUCHE

Pain surprise (le pain de 30 pièces)		
Charcuterie • Fromage		21,50 €
Saumon Fumé		25,50 €
Grand Large (Thon/Crabe/Salade)		28,50 €
Fraîcheur Jambon (Salade/Mayonnaise/Jambon/Comichon)		28,50 €
Le Rustique (Rillettes/Rosette/Jambon/Pâté)		26,50 €
Spéciale Volaille (Poulet Asperges/Provençale/Brocolis)		25,00 €
Italien (Jambon de Parme/Mortadelle)		24,50 €
Pain Nordique (le pain de 32 pièces).....		19,00 €
Saumon Fumé • Rillettes de Saumon		
Pain surprise navette (le pain de 25 pièces).....		23,00 €
AU CHOIX : • Thon - Crabe - Crudités ou • Jambon - Pâté - Fromage		
Toast garni (les 15 pièces)		14,25 €
Œufs de Lump (rouge, noir)		
Mousse de Saumon - Canard - Brocolis		
Briochette garnie assortie (les 10 pièces)		9,00 €
Thon (x5) • Crabe (x5)		
Mini-Croissant gourmand (pièce)		0,95 €
Thon - Crabe		
Navette garnie (pièce)		0,90 €
Jambon - Mousse de Foie - Fromage - Thon Salade - Crabe Crudités		
Verrine Cocktail assortie (les 12 pièces).....		20,40 €
Salade de Jambon (x3) • Saumon et Brocolis (x3)		
Tartare de Concombres (x3) • Poulet au Curry (x3)		
Feuille de Bananier (le plateau de 12 pièces).....		18,00 €
Tartare de Ratatouille de Légumes (x3) • Perles marines (x3)		
Salade de Crevettes (x3) • Tartare de Courgettes (x3)		
Mignardise sucrée (pièce).....		0,95 €
Verrine sucrée (pièce).....		1,70 €
Chouquette (pièce).....		0,50 €

AMUSE-BOUCHE À RÉCHAUFFER

Petit Four (les 15 pièces).....	15,00 €
Mini-Quiche • Mini-Pizza • Saucisse • Croque • Feuilleté...	
Mini-Brochette de Tapas de Volaille Sauce Curry (les 12 pièces).....	14,80 €
Plateau Apéritif Asiatique Sauce piquante (les 12 pièces) Poulet • Crevette • Aumônière de Fruits de Mer.....	12,80 €
Apéro Tapas Bruxellois Sauce Cocktail (les 24 pièces) Volaille - Saucisse - Légumes.....	13,20 €
Plateau Tempura Crevettes et Calamars Sauce Asiatique (les 12 pièces).....	14,60 €
Briochette de Foie Gras aux Figs (les 12 pièces).....	16,80 €



Organisateur de vos Repas,
Cocktail, Repas Chauds, Poêle géante, Méchouis...

Buffet à 18,10 € par personne

Médaille de Saumon en Bellevue
Petite Tomate Maraîchère au Crabe
Pêche au Thon et à la Ciboulette

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Céleri • Pommes de Terre persillées
Duo de Crudités • Betteraves • Concombres à la Crème.

Lard rôti à la Moutarde.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Plateau de Charcuterie (5 sortes).

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade de Pâtes Napoli • Salade Piémontaise
Salade Bretonne.

Brie sur paille.
Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Tarte Crumble aux Pommes.
ou Croquant au Chocolat / Crème anglaise.

Buffet à 18,40 € par personne

Médaille de Mérine aux petits Légumes
Petite Tomate Maraîchère garnie au Thon
Éclat de Saumon rose sur son Lit
de Macédoine de Légumes / Mayonnaise

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Betteraves • Chou Rouge
Concombres à la Crème • Pommes de Terre persillées
Duo de Crudités.

Rôti de Porc en gelée.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Terrine de Coq au Cidre
Plateau de Charcuterie (5 sortes).

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade de Pâtes Napoli • Salade Piémontaise
Salade Bretonne.

Brie sur paille.
Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Tarte aux Poires.
ou Bavaois aux Fruits rouges et son coulis.

La livraison est de 30 €
dans un rayon de 15 km
(au delà nous consulter)



Buffet à 18,50 € par personne

Langue Lucullus et sa Cramique / Confitures variées
Petite Tomate Maraîchère aux Crevettes
Roulade de Sole Tropicale sur Macédoine de Légumes
Sauce Cocktail

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Lentilles Vinaigrette • Céleri • Betteraves
Pommes de Terre persillées • Concombres à la Crème.

Rôti de Jambon braisé.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Rôti de Poulet à l'Italienne.
Plateau de Charcuterie (5 sortes).

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade du Soleil • Salade Strasbourgeoise
Salade de Pommes de Terre Mimosa.

Brie sur paille.
Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Tarte Crème Cerises ou Tiramisu individuel / Crème Anglaise.

Buffet à 18,90 € par personne

Saumon rose à la Nage Macédoine de Légumes
Petite Tomate Maraîchère au Crabe
Pêche au Thon et à la Ciboulette

BUFFET DE CRUDITÉS

6 Variétés : Carottes • Lentilles Vinaigrette • Céleri • Betteraves
Pommes de Terre persillées • Duo de Crudités.

Poitrine de Veau farcie.
Rôti de Bœuf cuit aux Herbes.
Jambon de Porcelet tranché
Plateau de Charcuterie (5 sortes).

BUFFET DE SALADES COMPOSÉES

Taboulé • Salade Napolitaine • Salade Piémontaise
Salade de Pommes de Terre Mimosa.

Brie sur paille.
Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Opéra individuel / Crème Anglaise.

• Pour toute réservation, 50 % d'arrhes à la commande et le reste à la livraison.