

D & L



FROIDS-CHAUDS

vous propose :
ses différents plats et desserts

>> www.dl-sud.com <<

> **Buffet :** par personne
25,80 €

Impressionnez
vos invités!

Langue Lucullus et sa Cramique - Confitures variées.
Petite Tomate Maraîchère aux Crevettes.
Éclat de Saumon rose sur son Lit de Macédoine de Légumes - Mayonnaise.
Plateau de Charcuterie (5 sortes). Rôti de Jambon braisé.

SALADES VARIÉES :

Carottes - Taboulé - Céleri - Piémontaise - Pâtes Napoli - Pommes de Terre persillées.

PLATS CHAUDS :

Filet Mignon de Porc à l'Ardennaise - Gratin Dauphinois.

Dos de Cabillaud aux petits Légumes Sauce Beurre blanc - Riz sauvage
servi dans nos Chafing Dish.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Opéra individuel - Crème Anglaise.

20 Personnes Minimum

> **Buffet :** par personne
23,50 €

Médaille de Saumon en Bellevue. Plateau de Saumon fumé et Scampis en Folie.
Petite Tomate Maraîchère au Thon. Plateau de Charcuterie (5 sortes).
Lard rôti à la Moutarde. Terrine fine Mousse à la Mangue.

SALADES VARIÉES :

Carottes - Taboulé - Céleri - Piémontaise - Pâtes Napoli - Pommes de Terre Mimosa.

PLATS CHAUDS :

Émincé de Volaille au Curry et Lait de Coco. Riz aux Oignons.

Filet de Sole à l'Ostendaise - Gratin d'Épinards
servi dans nos Chafing Dish.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Feuillantine au Chocolat individuel - Crème Anglaise.

20 Personnes Minimum

N'oubliez pas pour votre apéritif
toute une gamme de pains surprises, toasts garnis, petits-fours, tapas...

Nouveau!



PRATIQUES ET SIMPLES,
IDÉALES POUR
TOUTES OCCASIONS



> **Buffet :** par personne **28,50 €**

1/2 Queue de Homard en Bellevue. Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches. Petite Tomate Maraîchère au Crabe. Plateau de Charcuterie (5 sortes). Poitrine de Veau farcie. Terrine fine Mousse aux Pommes et Poires à la Cannelle.

SALADES VARIÉES :

Carottes - Taboulé - Céleri - Piémontaise - Salade du Soleil - Pommes de Terre Mimosa.

PLATS CHAUDS :

Grenadin de Veau cuit au Cidre et Pommes Fruits - Purée gratinée.

Potée de Saumon, Cabillaud, Scampis et sa Brunoise de Légumes Sauce diabolique - Riz, servi dans nos Chafing Dish.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Caramel - Poires individuel - Crème Anglaise.

20 Personnes Minimum

> **Buffet :** par personne **24,40 €**

Foie Gras de Canard et sa Cramique Confitures variées. Terrine fine Mousse aux Chicons. Médaillon de Merline aux petits Légumes. Tomate Maraîchère aux Crevettes. Plateau de Charcuterie (5 sortes). Rôti de Poulet à la Provençale.

SALADES VARIÉES :

Carottes - Taboulé - Céleri - Piémontaise - Pâtes Napoli - Champignons à la Grecque.

PLATS CHAUDS :

Sot L'y Laisse de Dinde aux Champignons - Purée gratinée.

Émincé de Saumon aux Poireaux confits Sauce Beurre citronné - Riz, servi dans nos Chafing Dish.

Plateau de Fromages.

Petits Pains variés, Beurre, Condiments et Sauces.

Gâteau Mangue Passion individuel - Coulis de Framboise.

20 Personnes Minimum

> **Les Desserts au Choix :**

La Part
3,20 €

CROQUANT AU CHOCOLAT/CRÈME ANGLAISE • TARTE CRUMBLE AUX POMMES
GÂTEAU OPERA INDIVIDUEL • BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES ET SON COULIS
GÂTEAU MANGUE PASSION INDIVIDUEL • TARTE CRÈME CERISES
TIRAMISU/CRÈME ANGLAISE • GÂTEAU FEUILLANTINE CHOCOLAT INDIVIDUEL
GÂTEAU CAMEL POIRE INDIVIDUEL

> **Le Buffet de Desserts (6 mini-réduction /pers.) :** La Part **7,20 €**

BABA IVRE DE RHUM • CRÈME BRÛLÉE • MIGNARDISE • PANA COTTA
CANNELÉ • MOUSSE CHOCOLAT • ASSORTIMENT DE MACARONS
CRÈME CAMEL • TIRAMISU

25 Personnes Minimum

Pensez à réserver !

PRÊT DE LA POMPE À BIÈRE POUR TOUT ACHAT DE FÛT
FÛT de bière 6 L. à partir de 27 €

>> www.dl-sud.com <<

