BRICE MOULIN TRAITEUR

🎉 Buffet Froid

Offrez à vos invités un moment savoureux autour d'un buffet froid complet, généreux et de saison. Chaque élément est cuisiné maison avec des produits frais et locaux, pour un événement aussi gourmand qu'élégant.

Buffet "Essentiel" – 23,5€ / pers

🥗 Entrées – 3 au choix parmi :

Une sélection simple, fraîche et de saison, idéale pour un moment convivial :

- Taboulé aux herbes fraîches et citron
- Salade de lentilles aux échalotes & vinaigrette moutardée
- Pommes de terre en salade, ciboulette & œufs durs
- Salade de carottes râpées, cumin & coriandre
- Quiche aux poireaux ou aux épinards
- Croc en Sel : crudités de saison & sauces à tremper
- Salade de pâtes aux légumes croquants

🧀 Plateaux :

À partager sur la table pour plus de convivialité :

- Plateau de charcuterie

Ou

- Plateau de fromages affinés

🍗 Viandes froides – 2 au choix :

Des viandes rôties maison, servies froides, avec leurs sauces :

- Rôti de porc & crème légère aux herbes fraiches
- Poulet mariné au citron & olives
- Roti de dinde aux herbes de Provence

🍰 Desserts - 2 au choix :

- Cake au citron
- Brownie au chocolat
- Salade de fruit de saison
- Clafouti de saison

📞 **Contact** : 09 56 25 20 88 – 06 05 39 16 21
📧 **Mail** : brice-moulin@hotmail.fr
🌐 **Site** : www.bricemoulin-juratraiteur.fr

BRICE MOULIN TRAITEUR

🎉 Buffet Froid

Buffet "Gourmet" – 33,5 € / pers

🥗 Assortiments d'entrées – 5 au choix parmi :

Une sélection fraîche, colorée et savoureuse pour satisfaire tous les palais :

- Carpaccio de tomates anciennes, burrata, basilic & tomates confites
- Salade de quinoa aux herbes fraîches
- Gougères au comté
- Salade d'épeautre aux agrumes
- Salade de poulet, pignons de pin & mozzarella
- Œufs mimosa à l'huile de truffe
- Truite du Jura fumée maison & crème ciboulette
- Salade de crevettes, avocat & romaine, vinaigrette citronnée
- Terrine de truite aux petits légumes
- Croc en Sel : crudités croquantes & sauces à tremper
- Cake au comté & saucisse de Morteau
- Terrine de cochon comtoise

🧀 Plateaux à partager :

Pour compléter le buffet et ravir les plus gourmands :

- Plateau de charcuteries fines

et

- Plateau de fromages affinés

🍗 Viandes froides – 3 au choix :

Des viandes tendres, cuites à point et servies froides avec des sauces maison :

- Veau rosé & sauce à la truite fumée
- Rôti de porc & sauce gribiche
- Rôti de bœuf & sauce tartare
- Poulet mariné au citron & olives
- Terrine de truite aux légumes

🍰 Desserts - 2 au choix :

- Cheesecake au citron vert
- Tiramisu
- Tarte aux fruits de saison
- Salade de fruit de saison
- Entremet chocolat praliné

Les plats sont susceptibles de varier selon les produits frais disponibles le jour J.
Chaque prestation est conçue sur mesure, et peuvent être adapté selon vos goûts, vos envies et l'esprit de votre événement.
Prix TTC – service non inclus

📞 **Contact** : 09 56 25 20 88 – 06 05 39 16 21
✉️ **Mail** : brice-moulin@hotmail.fr
🌐 **Site** : www.bricemoulin-juratraiteur.fr