

# Buffets froids

(minimum 30 personnes)

## Buffet Découverte .....13 €

Assortiment de charcuteries (jambon blanc, rosette, chorizo)

Pâtes à l'italienne

Taboulé oriental

Concombre façon raïta

Pommes de terre persillées

Carottes râpées au cumin

Céleri rémoulade

Brochette de poulet fermier de Licques

Crémeux de saumon à l'estragon

Terrine de campagne de Porc fermier

### Options

Saumon gravlax + 2,50€ // Rôti de bœuf de Comines+ 3€ // Rôti de filet mignon + 2€

Endives aux noix + 1€// Lentilles façon tikka massala+ 1€// riz mex, etc + 1€

Taboulé de quinoa aux gambas + 1,50€ // Riz cantonnais + 1,50€

## Buffet Gourmet ..... 15,50 €

Assortiment de charcuteries supérieures (Parme, Coppa, Mortadelle)

Nouilles à l'asiatique

Légumes du soleil au balsamique,

Piémontaise

Achards de légumes ,

Concombre façon raïta

Tagliatelles au saumon

Brochette de poulet fermier de Licques façon Yakiitori

Saumon en belle vue et crème d'aneth

Terrine de campagne de Porc fermier

### Options

Saumon gravlax + 2,50€ // Rôti de bœuf de Comines+ 3€ // Rôti de filet mignon + 2€

Endives aux noix + 1€// Lentilles façon tikka massala+ 1€// riz mex, etc + 1€

Taboulé de quinoa aux gambas + 1,50€ // Riz cantonnais + 1,50€

**Buffet Prestige** ..... 22 €

*Roti de veau de Comines  
Jambon San Daniele  
Terrine de Saint Jacques  
Soubressade*

*Jonque de vermicelles de soja aux crevettes grises  
Caponata  
Caviar d'aubergines  
Taboulé de sarrasin à la libanaise  
Macédoine (au couteau) de légumes braisées  
Orzo à la crème de feta / poivrons*

**Options**

*Saumon gravlax + 2,50€ // Rôti de bœuf de Comines+ 3€ // Rôti de filet mignon + 2€*

*Taboulé de quinoa aux gambas + 1,50€ // Riz cantonnais + 1,50€*

*Jambon Iberico : prix sur demande*

**Le tout est fait « maison » de A à Z**

*Magie des mets*

**06 85 21 49 37**