

Buffet fromages & Jambons s/griffe

- Fromages régionaux, classiques, à pâte dure, chèvres et brebis
- Jambon à l'os cuit, cru
- Pains divers, beurre, fruits et sirop



Buffet sandwicherie

Buffet garni avec une variété de sandwiches dressés sur plat :

- Salade de crabe, thon, pâté, crevettes, ...
- Pain bagna
- Ciabatina
- Club

Assortiment de fromages en supplément

Buffet de pâtes

Minimum 3 sortes de pâtes

- Penne aux courgettes et poulet curry
- Coquillettes aux tomates et basilic, jambon de ferme
- Cannelloni à la viande
- Macaronis à la carbonara
- Ravioles de langoustines au pesto

Buffet sandwicherie et tartes chaudes

Variétés de mini-sandwiches accompagnées de quiches et tourtes (lorraine, volailles, oignons, bocolis, Poireaux, saumon fumé, pizza, ...)

Buffet Dessert

Différents gâteaux maison, bavaois, charlottes aux poires, aux griottes, javanais, Forêt noire, café de Paris, mousse de citron, ...
Y compris café & thé



Buffet Mignardises

Nos formules soirées



Pour la soirée de votre mariage, comme point d'orgue de votre fête familiale ou entre amis, ou encore pour votre réception au sein de votre entreprise, vous trouverez dans cette brochure diverses combinaisons correspondant à la solution que vous cherchez

TRAITEUR
EPICERIE - CANTINE
la bonne porte

Rue Porte Haute, 4
B-6900 Marche en Famenne
Tél. : 084/315.204

Buffet Campagnard - minimum 30 personnes

- Rôti de veau et carré de porc sur salade folle
- Filet de bœuf grand-mère
- Jambon de ferme au melon
- Roulade de jambon cuit fumé aux petits légumes
- Poulet en chaud et froid
- Pavé de nos campagnes ardennaises
- Petits choux à la mousse de jambon
- Choix de salaisons fumées en éventail
- Hure de porc au Chablis avec sa vinaigrette de saison



Buffet Mixte - minimum 30 personnes

- Filet de saumon en vapeur d'herbes
- Terrine de brochet farcie à la brunoise de petits légumes
- Tomate farcie aux crevettes grises
- Bavarois de homard au coulis de tomate parfumé au basilic
- Pâté aux fruits de mer
- Chaud et froid de coucou de Malines
- Terrine de lapereau au basilic
- Petits choux farcis à la mousse de jambon
- Jambon à l'os
- Carré de porc parfumé au thym et miel d'acacias
- Filet de boeuf

Buffet de dégustation - minimum 50 personnes

- Idem buffet mixte avec les suppléments suivants
- Grand choix de crustacés, baby homard
 - Différentes terrines de poissons
 - Filets de truite et d'anguille fumés
 - Saumon sauvage d'Ecosse
 - Pâté de canard à l'orange
 - Rognons de porcelet au thym et au miel
 - Divers choix de mousses (canard, bécasse, ...)



Buffet chaud et froid - minimum 100 personnes

Préparations froides :

- Saumon en vapeur d'herbes
- Jambon cru melon
- Carpaccio de boeuf
- Jambon cuit à l'os et crudités
- Saumon fumé
- Pâté de poissons
- Carré de porc
-



Préparations chaudes :

- Lasagnes vertes
- Tortellinis
- Cannellonis de saumon
- Nouilles chinoises aux scampis et citron vert
- Filet de volailles aux champignons
- Riz sauté cantonnais
- Gratin dauphinois
- Pintadeau au thym
- Magret de canard à l'orange
- Légumes de saison



Toutes ces formules de buffet sont accompagnées de :

- Salade de pomme de terre
- Salade de pâtes fraîches parfumées à la ciboulette
- Salade de riz créole
- Taboulé
- Choix de crudités : carottes, chou fleur, concombre, salade exotique
- Choix de salades mixtes
- Champignons à la grecque
- Pintadeau au thym
- Sauces : Cocktail, Vincent, Mayonnaise, Tartare, Vinaigrette

