

Collection d'été

Les
buffets



Plateau fraîcheur

A composer sur mesure

Assortiment au choix

Médailillon de saumon Belle-vue
Melon océane et crevettes grises
Pêche au thon
Tomate aux crevettes grises cocktail
Tomate au thon
Tomate océane
Tartare aux 2 saumons
Saumon fumé
Asperges à la flamande (en saison)
Œuf en gelée au jambon et légumes
Ananas océane
Tomate mozzarella

3 choix	9.90 pp (3135)
4 choix	11.90 pp (3136)
5 choix	13.90 pp (3137)
6 choix	15.90 pp (3138)

Plateau festif

1320 15.90 pp

- Foie gras
- Saumon fumé

Accompagnements : Crème d'aneth, Blinis,
Confit d'oignons et chutney,
Gelée de porto, Fruit du moment.



Saumon Belle-vue

13.90 pp (1337)

Plateau charcuteries

3114 6.90 pp

Terrine ancienne, campagne ou foie, rillettes jambon blanc ou à l'os mortadelles, saucisson à l'ail ou pur porc fumé. (150g/pers)

Plateau Viandes Froides

3115 6.90 pp

Rosbeef, rôti de dinde braisé, rôti de porc, pilons de poulet, langue de bœuf, (150g/pers)

Plateau Crudités

3111 6.90 pp

Carotte râpée, céleri, salade de pâtes ou riz niçois au thon, pommes de terre piémontaise ou fines herbes, betterave rouge. (250g/pers)

La Planche (4 à 6 pers - photo)

1518 39.95

Charcuteries fines (Serrano, rosette, mortadelle, coppa, ...), assortiment de fromages, toasts accompagnés de rillettes et pâté, petits légumes ou fruit.



Buffet Campagnard

3101 19.90 pp

Terrine, Roulades et Charcuterie 100% maison

120 g / pers

Terrine à l'ancienne, Rillettes de porc, Jambon Blanc, Mortadelles, Saucissons (à l'ail, pur porc fumé)

Assortiment de crudités

150 g / pers

Carottes râpées
Cèleri rémoulade
Betteraves rouges

Nos salades composées

150 g / pers

Salade de pâtes ou Riz niçois au thon,
Taboulé
Pommes de terre Piémontaise ou Fines herbes

Plateaux de viandes

170 g / pers

Rosbeef finement tranché
Rôti de porc
Pilons de poulet délicatement épicés
Rôti de dinde braisé

Les sauces et condiments

Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Cornichons et petits oignons



Buffet flamand

3102 24.90 pp

Hors d'oeuvre

50 tomates cocktail au thon, et
petits légumes
50 cornets de jambon Argenteuil
aux fines pointes d'asperges

Plateau de Cochonnailles

50 ronds de saucissons Gargantua et
Flamand,
50 tranches de mortadelle
50 tranches de salami

Terrine et Charcuterie 100% maison

120 g / pers

Terrine à la bière des 3 Monts
Potjevleesch
Jambon à l'os

Assortiment de crudités

150 g / pers

Carottes râpées
Cèleri rémoulade
Poireaux vinaigrette ou Betterave
rouge

Nos salades composées

150 g / pers

Salade de pâtes
Salade de chou-fleur
Salade de pommes de terre au
lard

Viandes

170 g / pers

Rosbeef finement tranché
Aiguillettes de filet de poulet braisé
Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne

Fromages et accompagnements

Cubes de fromages (mimolette, Gouda)
Œufs Mimosa
Raisin, tomates cerises, salade verte

Les sauces et condiments

Mayonnaise, Ketchup, Piccalilli, Cornichons et petits oignons



Buffets froids

Présentation

- Magic Buffet à partir de 50 personnes

Frais de livraison

- Bailleul, hameaux et villages 15 €
- Au-delà le devis se basera sur les données kilométriques de Google Maps

Conditions de réservation

- 30% d'acompte à la commande
- 40% 8 jours avant
- le solde à la livraison

Buffet Dinatoire

3108 22.00 pp

7 pièces par personne

Feuilles d'endives au foie gras et spéculoos

Mini terrine de potjevleesch et pickels

Mini terrine de poulet au citron

Brochette de tomate, mozzarella, basilic et jambon cru

Melon enrobé de jambon Serrano

Bruschetta burrata, tomates confites

Mini fond moelleux, olive noire, crème de chèvre au chorizo ou
gougères à la crème de chèvre et chorizo

Tartinade maison en bocaux

Caviar d'aubergine, tomate et olive noire

Rillettes

Accompagnés de petits bâtonnets gressins

Apicorer

Rosace de cubes de fromages

Saucisson à l'ail

Rosette

Saucisson gargantua

Pâté de campagne

Condiments

Fraises ou autres fruits de saison, Raisins, Cornichons,
Olives, Orange séchée, Tomates cerises



Présentation

- Magic Buffet à partir de 50 personnes

Frais de livraison

- Bailleul, hameaux et villages 15 €
- Au-delà le devis se basera sur les données kilométriques de Google Maps

Conditions de réservation

- 30% d'acompte à la commande
 - 40% 8 jours avant
 - le solde à la livraison

Buffet à l'Italienne

3121 29.90 pp

Antipasti (entrées froides)

120 g / pers

Charcuteries Italiennes (jambon de Parme, mortadelle, coppa, brésaola)
Assortiment de fromage Italiens (parmesan, pecorino, gorgonzola, mozzarella)

Légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons et tomates confites)
Tapenades accompagnées de bâtonnets gressins

Nos salades composées

Salade de pâtes à l'italienne

Salade de penne au pesto

Salade de Boulgour à la pomme Granny-smith et grenade
Taboulé

Bouchées italiennes

1 Brochette de tomate mozzarella et Jambon Serrano

3 Billes de poulet au citron confit

2 Mini bruschetta

Assortiment de viandes

170 g / pers

Carpaccio de bœuf accompagné de roquette et copeaux de parmesan

Vitello Tonato à la crème de câpres et thon

Porchetta farci aux herbes

Pain de veau

Desserts

Tiramisu en verrines

Panna cotta et coulis de framboise

Décoration

Herbes fraîches (basilic, romarin) raisin, tomates cerises, billes de melon, orange séchée.



Buffet Festif

3122 35.00 pp

Entrées froides

120 g / pers

Saumon fumé Maison à la crème de citron vert

Foie gras Maison accompagné de confiture de figue

Cornets de jambon Argenteuil et cornets de saumon fumé Argenteuil

Assortiments de fromages

Brie truffé

Comté

Bleu d'Auvergne

Petites buchettes de chèvre aux fruits secs

Viandes

150 g / pers

Jambon à l'os

Rosbeef

Rôti de dinde farci aux fruits secs

Roulé de veau aux herbes

Fleur de saucissons Maison, Chiffonnade de Jambon San Daniele

Assortiment de crudités et salades

250 g / pers

Rosace de carottes multicolores au Jasmin

Chou-fleur en fleurette blanchi

Assortiments de radis

Feuilles d'endive au fromage de chèvre, éclats de noix et miel

Chou rouge râpé

Céleri Rémoulade

Salade de riz

Accompagnements

Humus de Betterave, vinaigrette au miel et moutarde, sauce yaourt aux herbes,

Toasts, pain d'épices, quartiers de citron



Service supplémentaire

Tourelle de 50 mignardises sucrées

5806 89.30

Assortiments de 9 sortes



Boissons



Souhaitez-vous un bar à cocktails à domicile ou des boissons assorties pour votre dîner ?
Nous serions ravis de vous faire une offre personnalisée.
Pourriez-vous nous faire savoir vos préférences ou besoins spécifiques ? Cela nous aidera à adapter notre proposition à vos désirs.





UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE !

N'hésitez pas à nous contacter pour
convenir d'un rendez-vous ou d'une
conversation afin de discuter plus en détail
de vos attentes.

16 rue du musée - 59270 BAILLEUL
Téléphone 03 28 49 27 69 – Eddie 06 79 66 21 57
goutu.et@gmail.com

Ouvert : Mar. Mer. Jeu. 8 h -13 h & 14 h - 19 h
Ven. Sam. 8 h - 19 h
Dim. 9 h - 12 h 30

www.maison-terrier.fr