

Buffet Dentelle à 59.90 €
Service Compris



En Buffet Principal

Salade du Colombier et petite Pousse du Moment
Copeaux de Parmesan

Biszaou de Volaille fermière farcée d'épices et herbes

Salade à la Niçoise

Garden Salad

(Bâtonnets de Carottes Couleurs, Maïs, Courgettes,
sauce légère au Raifort)

Palette du Terroir

Jambon Cru au Sel Sec, Tranchettes fines de :

Rosette, Salami, et Mortadelle Pistache

Salade de Tomates Billes Mozzarella

Jambon à l'Os et Fruits des Iles

L'occidentale Taboulé

(avec tomates et poivrons confis à l'huile d'olive)

Faux Filet de Boeuf Rôti aux épices Douces

Salade Altitude

(pdt lamelle, lardons grillés, dés de fromage,
sauce fromagère et ciboullette)

Salade Colzslow

(choux blanc, carottes, sauce pita)

Salade de Concombre à la Ciboullette

Risoni Pesto Verde

(Pâtes Risoni, sauce Pesto, olives noires, tomates dés)

Déclinaison de Sauce d'accompagnement

Marinade de légumes Italien et ses condiments,
Cornichons, tomates cerises, radis etc....

Le Plateau Fromager du Terroir 8 sortes

Boule de Campagne, Pain coupé, et Beurre

Arbre Fruitier de Fraîcheur

Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux

Buffet de Soir à 69.90 €
Service Compris



Le Buffet d'Entrées

Tentation de Saumon Fumé

Tzatziki de petits légumes et Perles de Saumon

En Animation avec le Chef

petits pains Chauds Grillés Minutés

Et

Pavé de Saumon Poché au Basilic

Petit Batteau de Gambas Tropical

Salade Nordique et son Carpaccio de Crustacés

Et En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle Complet

Nos Gâteaux Pâtissier !

La Dacquoise Aux Framboises
L'Enfer des Anges (tous fruits)
Le Délice d'été (Fruits Rouges)
Le Reine Margot (Exotiques)
Le Fraisier - Le Framboisier
Le Rocher Citron

Le Fondant Aux 3 Chocolats
Le Craquant Chocolat Amer
Le Rocher Praliné
Le Poire Chocolat

Le Poire Caramel
Le Calais
Le Miroir Chocolat
Le Craquant Caramel
Le Montélimar
Le Queen Lady (coco-citron)
Le Poire Spéculoos

La Pièce Montée en
Choux + 2.00 €
Si + de 80 adultes
Elle est offerte !

Les Invités du Soir après

24H ou

Dans l'après-midi Vers 18 H.....20.00 €

Buffet Cachemire à 71.90 €
Service Compris



Le Buffet d'Entrées

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

En Animation avec le Chef

petits pains Chauds Grillés Minutés

Petit Batteau de Gambas Tropical

son Carpaccio de Crustacés

Salade du Moment et émietté de la Mer

Et

Mini Poêlon de Crème Brûlée de Foie Gras

Salade et Garniture du Moment

Au Vinaigre Balsamique

Et En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle Complet

Toujours pour la Décoration
Notre Sculpture de Glace !

Nos Boissons Comprises !

Le Muscadet sèvre et Maine sur lie
(Pour les Crustacés et les Poissons)

Le Gaillac Doux (pour le Foie Gras) selon le menu

Le Bordeaux Rouge supérieur

Le Fut de Bière Pression Prestige (1664)

Le Rosé de Provence

Eau Plate, Jus d'orange pur jus et coca-cola

Le café

Les Buffets d'Entrées À la Cartz



Les Buffets D'entrées À la cartz

Les Entrées Terroir

Saveur Périgourdine en Trio

Poêlon de Crème Brûlée de foie gras
Médaille de Foie Gras
Tiramisu de Foie Gras
Et Notre Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

9.90 € Demi Langouste en Bellevue

18.90 €

Duo de Foie Gras

Médaille de Foie Gras
Escalope Poêlée de Foie Gras
sur Mosaïque de pain d'épice, Macaron Maison

9.70 €

Fantaisie de St Jacques Mascarpone de Gambas
À l'Aneth Croquant d'Asperges Vertes

7.90 €

Croustillant à l'ancienne aux 2 Saumons
Glaçage Herbes Fraîche

7.50 €

Opéra de Foie Gras aux abricots

Macaron Maison Fourré et fleur de Sel
Pain d'épices

8.10 €

Toutes Nos Entrées Océanes Serons Accompagnées
d'une Salade du Moment sur Émincé de la Mer

Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts 37.00 €

Le Crocodile ou la tortue 150 Toasts 69.00 €

Les Toasts à chauffer les 12 / 14.40€

Les Canapés Froids les 12/ 14.40 €

7.70 €

Poêlon de crème Brûlée de Foie Gras

Pain d'épices maison et Macaron Maison fourré

Entremet du Périgord

Parme, ciboulette, noix, cornichons et magret fumé
Jeune pousse de saison

7.30 €

Toutes Nos Entrées Terroir Seront Accompagnées
d'une Salade du Moment !

L'Organisation de votre Réception

À Votre Charge si vous le désirez !

L'apéritif, la Sono et le champagne du gâteau

Nous vous Offrons !

Le Droit de Bouchon, La cascade de votre champagne,
La Sculpture de Glace Pour la Présentation du Gâteau
en Exclusivité du Colombier.

La salle et le personnel sont à votre disposition :

jusque 22H pour un déjeuner avec soirée
ou jusque 04H du matin pour un dîner avec soirée

Au-delà de ces horaires un forfait est établi

De 30 à 60 personnes	90.00 €
De 60 à 90 personnes	120.00 €
De 90 à 120 personnes	150.00 €
De 120 à 150 personnes	180.00 €

Le Vin D'Honneur Au Champagne

Le Buffet Cocktails les 8 Pièces.....21.00 €

Avec le Service 16H30 à 19H et nappage des tables
1 Navettes et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur
pic, 2 Mini-Viennoiseries, 3 Mignardises.

Le Buffet cocktail les 9 pièces24.00 €

Avec présentation, nappage des tables,
et le service de 16H30 à 19H
1 Navette et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic, 2 Mini-
Viennoiseries, 3 Mignardises Et +2 verrines salées

BOISSONS COMPRISES pour ces 2 Prestations !

Le Champagne d'Exception ! Brut 1/3 pers.,
le jus d'oranges, le coca-cola.

Si vous désirez du Crémant à la place du Champagne !

On déduit (- 3.00 €) /pers

Le Vin d'Honneur Au Champagne + de 100 personnes
Nous vous offrons le champagne pour Votre Gâteau



AU COLOMBIER

Traiteur et Salle

52 Rue de la Mairie 62185 FRETUN

Tel 03.21.85.22.26

WWW.aucolombier.fr Depuis 1993

Les Buffets Tout Compris 2018

Ces Prix des menus Comprennent :
(Pour un minimum de 35 adultes)

Le Repas de Qualité

Sur Nos Assiettes en Porcelaine

Réalisé par Notre Chef **Thierry** 39 ans expériences
Qu'il crée avec sa Fille **Lucile** la Magie des ces
instants Festifs par son originalité !

Le Service dans la Convivialité

Avec Notre Maître d'Hôtel **Magali** et
sa brigade de serveurs **Souriants** et **Serviables**,
Tous Habillés par le Colombier,

Nous sommes à vos côtés pour vous permettent
De Partager en Famille ou Entre Amis
des Moments **Privilegiés** de **Joie** et de **Sérénité**.

Merci de votre confiance et de votre **Fidélité**
Qui nous **Honorent**

Et nous donnent envie de vous **Apporter**
plus de **Plaisir Gourmand !**

Des Boissons de Qualités

Votre Table en Nappage Tissus

Le Nettoyage de la Salle