

**Buffet Dentelle à 62.90 €**  
Service Compris



**En Buffet Principal**

Salade du Colombier et petite Pousse du Moment  
Copeaux de Parmesan

*Bizau de Volaille fermière farce 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 ..(+2.00 €/PERS.)**

**Notre Sculpture de Glace**

**La Cascade des Gâteaux**

**Buffet de Soie à 72.90 €**  
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 Fraisier  
Le Délice d'été (fruits Rouges)  
Le croquant passion,  
le duo framboises passion  
Le croquant Framboises,  
le Rocher citron,  
Le croquant fraises, l'Antillais,  
Le Fondant Aux 3 Chocolats,  
Le Poire Chocolat

Le Craquant Chocolat Amer,  
Le Rocher Praliné  
La forêt noire... le Craquant Choco-  
lat Blanc, le Merveilleux,  
Poire Caramel, Craquant Caramel  
Le Calais...le Tiramisu café .  
Le duo spéculoos caramel,  
le croquant 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.....25.00 €

**Buffet Cachemire à 74.90 €**  
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 entrées Chaudes à la cartz

### Les Entrées Froides

#### Saveur Périgourdine en Trio

Poêlon de Crème Brûlée de foie gras  
Médaille de Foie Gras

Carré Crémeux de Foie Gras Robe Ibérique  
Et Notre Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

10.30 €

#### Duo de Foie Gras

Médaille de Foie Gras

Escalope Poêlée de Foie Gras

sur Mosaïque de pain d'épice, Macaron Maison

9.90 €

#### Alliance Gourmande de Foie Gras

Façon Lucullus et pain aux fruits

Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

8.30 €

#### Croustillant à l'ancienne aux 2 Saumons

Glaçage Herbes Fraîche

7.90 €

#### Demi Langouste en Bellevue

19.90 €

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

### L'Organisation de votre Réception

#### A Votre Charge si vous le désirez !

L'apéritif, votre décoration, le DJ, 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 à 1 heure

De 35 à 60 personnes

90.00 €/H

De 60 à 90 personnes

120.00 €/H

De 90 à 120 personnes

150.00 €/H

De 120 à 150 personnes

180.00 €/H

### Les Entrées CHAUDES servies à table

#### Plaisir Brioché de St Jacques et Langoustine

Crémeux de poireaux Sauce Riesling

9.90 €

#### Le pavé de Saumon au chèvre chaud et Miel

8.90 €

#### Dos de cabillaud et son crumble de Chorizo

Au Parmesan

8.90 €

### Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts 40.00 €

Le Crocodile ou la tortue 150 Toasts 72.00 €

Les Toasts à chauffer les 12 / 15.60€

Les Canapés Froids les 12/ 15.60 €

### Le Vin D'Honneur Au Champagne

#### Le Buffet Cocktails les 8 Pièces.....21.80 €

Avec le Service 16H30 à 19H et nappage des tables

2 Navettes et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur  
pic, 2 Mini-Viennoiseries, 2 Mignardises.

#### Le Buffet cocktail les 9 pièces .....25.00€

Avec présentation, nappage des tables,

et le service de 16H30 à 19H

2 Navette et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic, 1 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



Depuis 1993  
Traiteur et salle  
rue des prairies  
62185 FRETHUN

# AU COLOMBIER

Tel 03.21.85.22.26

[www.aucolombier.fr](http://www.aucolombier.fr) [www.aucolombier-traiteur.fr](http://www.aucolombier-traiteur.fr)  
[www.facebook.com/aucolombiertraiteur](https://www.facebook.com/aucolombiertraiteur)

## Les Buffets Tout Compris 2021

### Ces Prix des menus Comprennent :

(Pour un minimum de 35 ou 50 adultes selon période)

### Le lieu, la salle, Le Repas de Qualité

Réalisé par Notre Chef **Thierry** 41 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