

Buffet Dentelle à 30.90 €

Minimum 25 personnes

En Buffet Principal

Salade du Colombier et petite Poussé du Moment
Copeaux de Parmesan

Biscuits de Volaille fermière Farce d'épices et herbes

Garden Salad

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

Salade à la Niçoise

Palette du Terroir

Jambon Cru au Sel Sec, Tranchettes fines de :

Rosette, Salami, et Mortadelle Pistache

Salade de Tomate 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 Bœuf Rôti aux épices Douces

Salade Altitude

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

Salade Coléslow

(choux blanc, carottes, sauce pita)

Salade de concombre à la Ciboulotte

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

Arbre Fruitier de Fraîcheur(+2.00 €/pers.)



Buffet de Soie 39.90 Euros

Minimum 25 personnes



Le Buffet d'Entrées

Tentation de Saumon Fumé

Tzatziki de petits légumes et Perles de Saumon

Et

Pavé de Saumon Poché au Basilic

Petit Batteau de Gambas Tropicale

Salade Nordique et son Carpaccio de Crustacés

Et En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle Complet

La Cascade des Gâteaux ...+ 4.00 €

La Dacquoise Aux Framboises

L'Enfer des Anges tous fruits

Le Délice d'été Fruits Rouges

Le Reine Margot exotique, Le Framboisier

Le Fraisier, le Rocher Citrons

Le Fondant Aux 3 Chocolats

Le Craquant Chocolat Amer

Le Rocher Praliné, Le Poire Chocolat

Le Miroir chocolat, le craquant chocolat Blanc

Le Merveilleux

Le Poire Caramel

Le Calais

Le Craquant Caramel

Le Montélimar nougat abricots

Le Queen Lady Coco-citron

Le Poire Spéculoos

Buffet Cachemire 43.90 Euros

Minimum 25 personnes



Le Buffet d'Entrées

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

Petit Batteau de Gambas Tropicale

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 Basmatique

Et En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle Complet

Ces buffets sont présentés et installés par nos soins.

NOS FROMAGES

(Quelques exemples Suivant la saison)

Le St Nectaire Fermier

La Tome de Savoie

Le Comté

Le St Albay

Le Fromage au Noix

Le Camembert au Calvados

Le Brie Crémeux

Le Bleue d'Auvergne

Le chèvre Bûche

La Brique du Nord

La Boulette d'Avesnes

La Sablé de Wissant

Écume de Wimereux

La Fleur d'Audresselles

Le Vieux Boulogne

Le Fort d'Ambleteuse

Le Maroilles

Les Buffets d'Entrées à la Cartz

Les Entrées Terroir

Saveur Périgourdine en Trio

Poêlon de Crème Brûlée de foie gras

Médaillon de Foie Gras

Carré crémeux de Foie Gras Robe Ibérique et pomme

Et Notre Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

10.10 €

Duo de Foie Gras

Médaillon de Foie Gras

Escalope Poêlée de Foie Gras

Compoté de Pomme et Macaron fourré Maison

9.90 €

Alliance Gourmande de Foie Gras Façon Lucullus

Glaçage Gaillac et Chorizo ibérique

Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

8.40 €

Poêlon de crème Brûlée de Foie Gras

Pain aux fruits, confit de pomme au Gaillac et macaron

8.00 €

Entremet du Périgord

Parme, ciboulette, noix, cornichons et magret fumé

Jeune pousse de saison

7.70 €

Toutes Nos Entrées Terroir Seront Accompagnées
d'une Salade Gourmande Aux Fruits Sec !

En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle A 30.90 €

La Cascade des Gâteaux+ 4.00 €

Bon Appétit !



Les Buffets D'entrées à la cartz

Les Entrées Océanes

Demi Langouste en Bellevue

19.90 €

Dos de Cabillaud au Basilic

sur salade Nordique

8.50 €

Croustillant à l'Ancienne Aux 2 Saumons

Glaçage Aux Herbes Fraîches

7.70 €

Toutes Nos Entrées Océanes Seront Accompagnées
d'une Salade Gourmande sur Emincé de la Mer

Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts 39.00 €

Le Crocodile ou la Tortue 150 Toasts 71.00 €

Les Toasts à chauffer les 12 / 15.60 €

Les Canapés Froids les 12/ 15.60 €

Le Vin D'Honneur 10.50 €/pers. (8 pièces)

Sans le Service, sans les Boissons

3 Navettes farcies et Bagels

2 Mini viennoiseries et 3 Mignardises

Possibilité de Buffet Cocktail à 13.90 €/pers.

9 Pièces avec Présentation

3 Navettes farcies et Bagels, 2 mini-viennoiseries,

2 mignardises et + 2 verrines salées

Notre Champagne d'Exception

La bouteille 18.90 €

Le Crémant de Loire

La bouteille 9.90 €



Depuis 1993
Traiteur et salle
rue des prairies
62185 FRETUN

AU COLOMBIER

Tel 03.21.85.22.26

WWW.aucolombier.fr Depuis 1993

Nos Buffets Froids 2020

Ces Prix des Buffets Comprennent :
Pour un Minimum de 25 Personnes

Les Buffets de Qualité

Réalisé Par Notre Chef *Thierry* 41 ans d'Expériences
Il crée avec sa Fille *Lucile* la **Magie** de ces instants **Festifs**
Par son savoir faire et son **Originalité** !

Le Devis

Réalisé avec attention Par *Magali*
Elle vous guide **au Mieux** dans votre choix
selon **vos envies** et **votre budget**

Nous sommes à vos côtés pour vous permettre
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** !