

Buffet Dentelle à 32.90 €

Minimum 25 personnes

En Buffet Principal

Salade du Colombier et petite Poussée du Moment
Copeaux de Parmesan

Biscuits de Volaille fermière Farce d'épices et herbes

Salade de Troffis aux petits légumes

Salade à la Niçoise

Palette du Terroir

Jambon Cru au Sel Sec, Tranchettes fines de :

Rosette, Salami, et Mortadelle Pistache

Salade de Tomate Billas Mozzarella

Jambon à l'Os et Fruits des Îles

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 ciboullette)

Salade Coléslow

(choux blanc, carottes, sauce pita)

Salade de concombre à la Ciboullette

Risoni Pesto Vert

(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 44.90 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 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 Chocolat Blanc

Les Merveilleux (chocolat ou spéculoos)

Le Poire Caramel,Le Craquant Caramel

Le Calais,..le Tiramisu café .

Le duo spéculoos caramel, le croquant spéculoos

Buffet Cachemire 46.90 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

NOS FROMAGES

(Quelques exemples Suivant la saison)

Le St Nectaire Fermier

La Tome de Savoie

Le Comté

Le St Albroy

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	10.90 €
<i>Poêlon de Crème Brûlée de foie gras</i>	
<i>Médaille de Foie Gras</i>	
<i>Nougat de Foie Gras Robe compoté d'abricots</i>	
<i>Et Notre Macaron Maison Fourré et fleur de Sel</i>	
Duo de Foie Gras	10.90 €
<i>Médaille de Foie Gras</i>	
<i>Escalope Poêlée de Foie Gras</i>	
<i>Compoté de Pomme et Macaron fourré Maison</i>	
Alliance Gourmande de Foie Gras Façon Lucullus	8.90 €
<i>Glaçage Gaillac et Chorizo ibérique</i>	
<i>Macaron Maison Fourré et fleur de Sel</i>	
Poêlon de crème Brûlée de Foie Gras	8.90 €
<i>Pain aux fruits, confit de pomme au Gaillac et macaron</i>	

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

En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle A 32.90 €

La Cascade des Gâteaux+ 4.00 €

Bon Appétit !



Les Buffets D'entrées à la cartz

Les Entrées Océanes

Demi Langouste en Bellevue	20.90 €
Dos de Cabillaud au Basilic	8.90 €
<i>sur salade Nordique</i>	

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

Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts	41.00 €
Le Coeur ou la Tortue 150 Toasts	74.00 €
Les Toasts à chauffer les 12 /	16.80 €
Les Canapés Froids les 12/	16.80 €

Le Vin D'Honneur 13.90 €/pers. (8 pièces)

Sans le Service, sans les Boissons

2 buns farcies et Bagels, 1 mini pain nordique, 1 mini galette sur pic, 2 Mini viennoiseries et 2 Mignardises

Possibilité de Buffet Cocktail à 16.90 €/pers.

9 Pièces sur plateaux dentelles
2 Navettes farcies et Bagels, 1 mini pain nordique, 1 mini galette sur pic, 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 www.aucolombier-traiteur.fr

Nos Buffets Froids 2022 Traiteur

Ces Prix des Buffets Comprennent :

Pour un Minimum de 25 Personnes

Le Buffet de Qualité

Réalisé Par Nos Chefs :
Lucile Jacques et Thierry

Des Recettes maison et produits frais

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 !**