

## Buffet Dentelle à 33.90 €

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 Mers

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 italiens 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 46.90 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 ...+ 4.50 €**

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 48.90 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 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

<b>Saveur Périgourdine en Trio</b>	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>	
<b>Duo de Foie Gras</b>	10.90 €
<i>Médaille de Foie Gras</i>	
<i>Escalope Poêlée de Foie Gras</i>	
<i>Compoté de Pomme et Macaron fourré Maison</i>	
<b>Alliance Gourmande de Foie Gras Façon Lucullus</b>	8.90 €
<i>Glaçage Gaillac et Chorizo ibérique</i>	
<i>Macaron Maison Fourré et fleur de Sel</i>	
<b>Poêlon de crème Brûlée de Foie Gras</b>	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 33.90 €**

**La Cascade des Gâteaux .....+ 4.50 €**

**Bon Appétit !**



## Les Buffets D'entrées à la cartz

### Les Entrées Océanes

<b>Demi Langouste en Bellevue</b>	20.90 €
<b>Dos de Cabillaud au Basilic</b>	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	42.00 €
Le Coeur ou la Tortue 150 Toasts	76.00 €
Les Toasts à chauffer les 12 /	18.00 €
Les Canapés Froids les 12/	18.00 €

**Le Vin D'Honneur 14.90 €/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 17.90 €/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 19.90 €

Le Crémant de Loire  
La bouteille 9.90 €



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)

## Nos Buffets Froids 2023 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 !**