

Buffet Dentelle à 70.40 €
Service Compris



Le cocktail 1 verre de Prévu
En Buffet Principal

Salade du Colombier et petite Poussé du Moment
Copeaux de Parmesan

Bisau de Volaille fermière Farce d'épices et herbes

Salade à la Niçoise

Salade de Troffis aux petits légumes

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 lles

L'occidentale Taboulé

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

Faux Filet de Bozaf 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 83.00 €
Service Compris



Le Buffet d'Entrées

Tentation de Saumon frais et Fumé en duo
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 Batzau de Gambas Tropical

Salade Nordique et son Carpaccio de Crustacés

Et En Buffet Principal

Le Buffet Dentelle Complet

Nos Gâteaux Pâtisier

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 + 2.50 €

Si + de 80 adultes
Elle est offerte !

Les Invités du Soir après 24H ou

Dans l'après-midi Vers 18 H.....25.00 €

(Pour le gâteau et le service)

Buffet Cachemire à 86.00 €
Service Compris



Le Buffet d'Entrées

Allumette des Caraïbes Pressé de Saumon
Gambas coulis Passion

En Animation avec le Chef

petits pains Chauds Grillés Minutés

Petit Batzau 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

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'oranges 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

Alliance gourmande de foie gras
Et Notre Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

Alliance Gourmande de Foie Gras

Façon Lucullus et pain aux fruits
Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

Dos de Cabillaud au Basilic

Sur salade Nordique

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

L'Organisation de votre Réception

A Votre Charge si vous le désirez !

Quelques boissons apéritives en supplément, 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

11.50 €	Plaisir Brioché de St Jacques et Gambas Crèmeux de poireaux Sauce Riesling	10.50 €
	Le pavé de Saumon au chèvre chaud et Miel	9.90 €
9.50 €	Dos de cabillaud et son crumble de Chorizo Au Parmesan	9.90 €

Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts	42.00 €
Le Crocodile ou la tortue 150 Toasts	76.00 €
Les Toasts à chauffer les 12 /	16.80 €
Les Canapés Froids les 12 /	16.80 €

Le Vin D'Honneur Au Champagne

Le Buffet Cocktails les 8 Pièces.....22.90 €

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

Le Buffet cocktail les 9 pièces26.50€

Avec présentation, nappage des tables,
et le service de 16H30 à 19H
2 buns et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic, 1 Mini-Viennoiseries, 2 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 www.aucolombier-traiteur.fr
www.facebook.com/aucolombiertraiteur

Les Buffets Tout Compris 2023

Ces Prix des menus Comprennent :

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

Le lieu, la salle, Le Repas de Qualité

Réalisé Maison par nos chefs :

Lucile et Jacques

ils créent la Magie des ces instants Festifs et gourmands par l'originalité et la fraîcheur des mets raffinés !

Le Service dans la Convivialité

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

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 !**

Des Boissons de Qualités

Votre Table en Nappage Tissus et serviettes

Le Nettoyage de la Salle