

**Buffet Dentelle à 60.90 €**  
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 Soir à 70.90 €**  
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 Délice d'été (Fruits Rouges)  
Le Reine Margot (Exotiques)  
Le Fraisier - Le Framboisier  
Le Rocher Citron

Le Fondant Aux 3 Chocolats  
Le Craquant Chocolat Amer  
Le Rocher Praliné  
Le Poire Chocolat

Le Poire Caramel  
Le Calais  
Le Miroir Chocolat  
Le Craquant Caramel  
Le Montélimar  
Le Queen Lady (coco-citron)  
Le Poire 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.....20.00 €**

**Buffet Cachemire à 72.90 €**  
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 Buffets D'entrées À la cartz

### Les Entrées Terroir

#### 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

#### Duo de Foie Gras

Médaille de Foie Gras  
Escalope Poêlée de Foie Gras  
sur Mosaïque de pain d'épice, Macaron Maison

#### Alliance Gourmande de Foie Gras

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

#### Poêlon de crème Brûlée de Foie Gras

Pain d'épices maison et Macaron Maison fourré

#### Entremet du Périgord

Parme, ciboulette, noix, cornichons et magret fumé  
Jeune pousse de saison

Toutes Nos Entrées Terroir 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

De 30 à 60 personnes	
De 60 à 90 personnes	90.00 €
De 90 à 120 personnes	120.00 €
De 120 à 150 personnes	150.00 €
	180.00 €

### Les Entrées Océanes

10.10 €	Demi Langouste en Bellevue	19.90 €
9.90 €	Fantaisie de St Jacques Mascarpone de Gambas À l'Aneth Croquant d'Asperges Vertes	8.20 €
8.30 €	Croustillant à l'ancienne aux 2 Saumons Glaçage Herbes Fraîche	7.70 €
7.90 €	Toutes Nos Entrées Océanes Serons Accompagnées d'une Salade du Moment sur Émincé de la Mer	

### Pour Vos Apéritifs

Pain Surprise 72 Toasts	38.00 €
Le Crocodile ou la tortue 150 Toasts	70.00 €
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.....21.30 €

Avec le Service 16H30 à 19H et nappage des tables  
1 Navettes et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur  
pic, 2 Mini-Viennoiseries, 3 Mignardises.

#### Le Buffet cocktail les 9 pièces .....24.40 €

Avec présentation, nappage des tables,  
et le service de 16H30 à 19H  
1 Navette et bagels, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic, 2 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



# AU COLOMBIER

## Traiteur et Salle

52 Rue de la Mairie 62185 FRETIGNON

Tel 03.21.85.22.26

[WWW.aucolombier.fr](http://WWW.aucolombier.fr) Depuis 1993

## Les Buffets Tout Compris 2019

Ces Prix des menus Comprennent :  
(Pour un minimum de 35 adultes)

### Le Repas de Qualité

Sur Nos Assiettes en Porcelaine

Réalisé par Notre Chef **Thierry** 40 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