

## À PARTIR DE 15 PERSONNES

### Buffet Classique

Assortiments de Crudités de Saison (2 sortes)  
 Persillé de Marsannay®  
 Taboulé  
 Poulet Froid  
 Brie et Comté  
 Tarte aux Pommes  
 Condiments

Prix Par Personne : 15,50 € TTC

### Buffet Campagnard

Assortiments de Crudités de Saison (2 sortes)  
 Rosette  
 Terrine Forestière  
 Persillé de Marsannay®  
 Longe de Porc  
 Salade de Pâtes Trois Couleurs  
 Plateau de Trois Fromages  
 Tarte aux Poires Amandine  
 Condiments

Prix Par Personne : 18,50 € TTC

### Buffet Déjeuner sur l'Herbe

Concombres aux Abricots et Crème de Moutarde  
 Taboulé  
 Persillé de Marsannay®  
 Terrine de Saumon, Sauce Aurore  
 Rôti de Porc Aux Herbes  
 Salade de Pâtes Trois Couleurs  
 Plateau de Trois Fromages  
 Tartelette Chocolat Framboise  
 Condiments

Prix Par Personne : 21,00 € TTC

### Buffet des Délices

Salade de Lentilles aux Pommes  
 Carottes Râpées  
 Taboulé  
 Chiffonade de Jambon Sec  
 Persillé de Marsannay®  
 Terrine de Campagne aux Cassis  
 Pièce de Boeuf Rôtie aux Epices  
 Salade de Riz Niçoise  
 Plateau de Fromages Affinés  
 Gâteau Warszawa (Chocolat, Vodka)  
 Condiments

Prix Par Personne : 24,00 € TTC

### Buffet des Gastronomes

Persillé de Marsannay®  
 Terrine aux Escargots  
 Aspic d'Oeuf Mollet en Gelée de Vin Rouge  
 Terrine de Saumon aux Saint-Jacques, Sauce Verte  
 Rôti de Bœuf  
 Filet Mignon Au Thym  
 Salade Coleslaw  
 Salade de Pâtes Trois Couleurs  
 Plateau de Fromages Affinés  
 Dessert au Choix  
 Condiments

Prix Par Personne : 27,00 € TTC

### Buffet Découverte du Terroir

Rosette  
 Chiffonade de Jambon Sec  
 Persillé de Marsannay® au Cassis  
 Œuf Mollet en Gelée de Vin Rouge  
 Terrine de Canard aux Raisins  
 Salade de Riz Niçoise  
 Darne de Saumon en Gelée de Chardonnay, Sauce Andalouse  
 Longe de Porc aux Herbes  
 Filet de Canard Miel et Thym  
 Salade de Haricots Verts aux Noix  
 Salade de Pommes de Terre aux Asperges  
 Plateau de Fromages  
 Dessert au Choix  
 Prix Par Personne : 31,00 € TTC

#### Suppléments:

Foie Gras Maison à L'Armagnac: 7,50 €  
 Buffet de Desserts: 5,00 €

## Buffet Tradition

Assortiments de Crudités de Saison (2 sortes)

Persillé de Marsannay®

Chiffonade de Jambon Cru

Salade de Pois Chiche et Féta

•

Jambon Braisé au Porto, Garniture de Légumes

Ou

Cuisse de Poulet Gaston Gérard, Garniture de Légumes

•

Plateau de Fromages Affinés

•

Dessert au Choix

Prix Par Personne : 29,50 € TTC

## Buffet Les Petites Toques

Assortiments de Crudités de Saison (2 sortes)

Persillé de Marsannay®

Terrine Forestière

Rosette

Terrine de Saumon, Sauce Andalouse

•

Magret de Canard, Sauce aux Poivrons, Garniture de Légumes

Ou

Mignon de Porc à La Graine de Moutarde, Garniture de Légumes

•

Plateau de Fromages Affinés

•

Dessert au Choix

Prix Par Personne : 33,00 € TTC

## Buffet Le Gourmet

Verrine de Gaspacho Epicé

Persillé de Marsannay® à La Moutarde

Terrine Forestière

Terrine de Campagne au Cassis

Terrine de St Jacques, Sauce Verte

Salade Coleslaw

•

Suprême de Pintade Farcie aux Morilles

Ou

Noix de Veau Braisé aux Morilles

Garniture de Légumes

•

Plateau de Fromages Affinés

•

Dessert au Choix

•

Prix Par Personne : 38,00 € TTC

## Buffet Bourguignon

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

Gougères

Bouchée aux Escargots

Mini Pâté en Croûte

Persillé de Marsannay®

Persillé de Marsannay® à La Moutarde

Terrine aux Escargots

Terrine de Truite à la Ciboulette

Œufs en Meurette et ses Croûtons

•

Filet Mignon de Porc, Confit d'Oignons

Saucisson Chaud

•

Plateau de Fromages Affinés de La Région

•

Poire au Vin Rouge et son Pain d'Epices

Tarte Pomme Cassis

•

Pain de Campagne

Prix Par Personne : 40,00 € TTC

Supplément Gratin Dauphinois: 2,80 €

**PRIX TTC (TVA 10%) - SANS SERVICE**

### EXTRAIT DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

#### Commande

Afin de vous donner toute satisfaction, toute commande doit :

- Nous parvenir au plus tard 6 jours avant la date de votre repas

- Être confirmée par téléphone ou courrier électronique et par le versement d'un acompte dans les 48 heures.

#### Tarifs de livraison

Nous livrons dans un rayon de 30 km au tarif de 15,00 € TTC (25,00€ TTC le dimanche et jours fériés). Au-delà de 30 km, merci de nous consulter.

#### Conditions de paiement

Un acompte à la commande correspondant à 20 % de celle-ci sera exigé ; le solde à l'enlèvement ou à la livraison de la marchandise, plus la consigne du matériel.

#### Matériel et vaisselle

Sauf accord particulier, la vaisselle et le matériel doivent être rendus propres.

Les altérations, pertes ou casses seront facturées selon le tarif tenu à votre disposition.

#### Litiges et contestations

Tout litige ou contestation ressort de la compétence des tribunaux de Dijon, à l'exclusion de tout autre.