



Traiteur, plateaux repas, événementiel

NOTRE CARTE

(BUFFETS FROIDS)

Le délai de commande pour nos buffets froids est de 72h (sous réserve de disponibilité) et le montant de notre forfait de livraison s'élève à 30€ HT sur la métropole lilloise (frais de transport et de récupération du matériel).

Sont en option : l'installation et le débarrassage (forfait de 1,5€ HT/pers.), la vaisselle (sur devis) ainsi que le service (sur devis sur une base minimale de 50 pers.).

Notre forfait de livraison inclut le transport de votre commande, sa livraison dans la salle où votre événement a lieu si celle-ci se situe à proximité de la zone de déchargement ainsi que la récupération, du matériel et de la vaisselle éventuelle, débarrassée et remise dans les caisses prévues à cet effet. Sachez que nous serons contraints de déposer votre commande à l'accueil de votre entreprise si son acheminement vers la salle où votre événement a lieu engendre un effort logistique susceptible de désorganiser notre plan de tournée.

Si vous le souhaitez, notre option d'installation et de débarrassage vous assure, en revanche, la livraison et l'installation sur buffets de votre commande, dans la salle où votre événement a lieu, ainsi que la récupération du matériel et de la vaisselle éventuelle, débarrassée et remise dans les caisses prévues à cet effet.



Traiteur, plateaux repas, événementiel

L'Agreste (à partir de 13€
HT/pers. sur une base minimale de
30 pers.)

Les légumes

Mesclun de salade aux cerneaux de
noix & aux gésiers de canard
Salade de tomates aux oignons
rouges

Les féculents

Salade auvergnate (pommes de terre,
tomates, dés de fromage & cerneaux
de noix)
Salade de pâtes à l'ail (pâtes,
courgettes, ciboulette & ail)
Salade de lentilles aux lardons

Les viandes

Assortiment de charcuteries & de terrines
Filet de poulet en croûte de fines herbes

Les poissons

Rillettes de maquereau à l'estragon
Saumon fumé en tranche

**Pain (2 boules par personne), beurre, vinaigrette &
condiments**

En option !

Assortiment de fromages (supplément de 3,5€ HT)
Assortiment de tartes sucrées (supplément de 3,5€ HT)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Le Ch'ti (à partir de 13€ HT/pers. sur une base minimale de 30 pers.)

Les légumes

Mesclun de salade au hareng fumé
Salade de tomates persillées aux oignons rouges
Salade d'endives à la chicorée

Les féculents

Salade de pâtes au jambon de pays
Salade de pommes de terre à la crème de maroilles

Les viandes

Potjevlech
Filet de poulet au maroilles

Les poissons

Tomates aux crevettes grises
Terrine de poisson aux aromates

Pain (2 boules par personne), beurre, vinaigrette & condiments

En option !

Assortiment de fromages (supplément de 3,5€ HT)
Assortiment de tartes sucrées (supplément de 3,5€ HT)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

L'Italian (à partir de 13€ HT/pers. sur une base minimale de 30 pers.)

Les légumes

Salade de roquette au parmesan
Salade de tomates & de mozzarella au basilic

Les féculents

Salade de spaghettis à la roquette, au parmesan, aux tomates confites & pignons de pin
Salade de tortis au pesto & légumes croquants
Salade de penne au jambon crû

Les viandes

Assortiment de charcuterie italienne
Rôti de bœuf au caramel de vinaigre balsamique

Les poissons

Filets de rouget au basilic
Gambas entières à l'ail & au basilic

Pain (2 boules par personne), beurre, vinaigrette & condiments

En option !

Assortiment de fromages (supplément de 3,5€ HT)
Assortiment de tartes sucrées (supplément de 3,5€ HT)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Le Méditerranéen (à partir de 13€ HT/pers. sur une base minimale de 30 pers.)

Les légumes

Salade de roquette aux légumes confits
Salade de tomates & dés de fêta

Les féculents

Taboulé méditerranéen
Bouलगour aux légumes, coulis de poivron
Salade de riz fraîcheur (tomates, maïs & concombre)

Les viandes

Ballottines de poulet aux courgettes, concassé de tomate
Selle d'agneau à la fleur de sel & aux aromates

Les poissons

Mini-pavés de saumon à la rose
Mini-pavés de colin safrané aux épices

Pain (2 boules par personne), beurre, vinaigrette & condiments

En option !

Assortiment de fromages (supplément de 3,5€ HT)
Assortiment de tartes sucrées (supplément de 3,5€ HT)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

NOTRE CARTE

(BUFFETS CHAUDS)

Le délai de commande pour nos buffets chauds est de 72h (sous réserve de disponibilité) et le montant de notre forfait de livraison s'élève à 30€ HT sur la métropole lilloise (frais de livraison et de récupération du matériel).

Sont en option : l'installation et le débarrassage (forfait de 1,5€ HT/pers.), la vaisselle (sur devis) ainsi que le service (sur devis sur une base minimale de 50 pers.).

Dans le cas particulier de nos buffets chauds, notre forfait de livraison inclut le transport de votre commande, sa livraison dans la salle où votre événement a lieu ainsi que la récupération, du matériel et de la vaisselle éventuelle, débarrassée et remise dans les caisses prévues à cet effet.

Si vous le souhaitez, notre option d'installation et de débarrassage vous assure, en revanche, la livraison et l'installation sur buffets de votre commande ainsi que la récupération du matériel et de la vaisselle éventuelle, débarrassée et remise dans les caisses prévues à cet effet.

Nos buffets chauds sont à 13€ HT/pers. sur une base minimale de 30 pers. et comprennent un plat chaud (à base de viande ou de poisson) ainsi qu'un accompagnement (chaud, lui aussi !)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Nos buffets chauds à base de viande :

Émincé de filet de poulet aux champignons, riz basmati

Mignon de porc poudré à l'ail, pommes fondantes

Tajine d'agneau au miel, semoule fine aux fruits secs
(supplément de 1€ HT)

Magret de canard, pommes sarladaises

Fondant de veau aux baies roses, pommes fondantes
(supplément de 1€ HT)

Estouffade de bœuf à la provençale, riz basmati

Nos buffets chauds à base de poisson :

Pavé de colin à la provençale, pommes vapeur

Waterzooï de saumon, riz basmati

Lasagnes au poisson & fruits de mer

Tajine de cabillaud à la coriandre, riz basmati

En option !

Assortiment de fromages, pain et beurre (supplément de
3,5€ HT)

Assortiment de tartes sucrées (supplément de 3,5€ HT)