



AUX SAVEURS D'ARDENNES
08000 LA FRANCHEVILLE
ZAC DU GRAND BAN

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

auxsaveursdardennes@orange.fr

www.auxsaveursdardennes.com

BUFFET FROID 2020

Nous mettons à votre service notre expérience et notre savoir-faire, pour toutes sortes d'évènements, aux particuliers comme aux entreprises, avec ou sans prestation de service. Exposez-nous vos projets et nous vous guiderons dans votre choix. Nous sommes à votre écoute et nous vous conseillerons pour la réussite de votre réception, selon vos envies et votre budget. Confiez-nous l'organisation de vos événements. Quel que soit le lieu, et le nombre de convives, nous nous adapterons.

Vous trouverez ci-dessous 4 buffets avec des bases différentes, qui restent toutefois personnalisables et modulables à souhait.

BUFFET TRADITIONNEL :

Poulet fermier cuit à la broche
Rôti de porc Ardennes de France cuit à l'étouffée
Chiffonnade de jambon sec « Saveurs d'Ardenne », Rosette
Terrine Rimbaud, Jambon cuit à l'os, Saucisson cuit
Salade Piémontaise, Taboulé méridional au poulet
Tomates au vinaigre balsamique, Céleri rémoulade et Carottes râpées au jus de citron
Sauces et Condiments
Pain en baguette.

Tarif : 13.54 € ht soit 14.90 € ttc / adulte

Tarif : 7.27 € ht soit 8.00 € ttc / enfant.

BUFFET CAMPAGNARD :

Rôti de Bœuf cuit au sel de Guérande.
Poulet fermier cuit à la broche
Rôti de porc Ardennes de France cuit à l'étouffée
Chiffonnade de jambon sec « Saveurs d'Ardenne », Rosette
Terrine Rimbaud, Jambon cuit à l'os, Saucisson cuit
Salade Piémontaise, Taboulé méridional au poulet et Pâtes au saumon
Tomates au vinaigre balsamique, Céleri rémoulade et Carottes râpées au jus de citron
Sauces et Condiments
Fromage : Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental
Pain en baguette.
Gâteau maison : Parfum au choix à définir
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Poirier, Choco-poire, Multi-fruits
(Supplément de 1 €/ personne si plusieurs parfums)

Tarif : 18.00 € ht soit 19.80 € ttc / adulte

Tarif : 9.00 € ht soit 9.90 € ttc / enfant

BUFFET PRESTIGE :

Saumon fumé de Norvège et son brin d'aneth
Terrine de noix de St Jacques au riesling
Bouquet de crevettes roses
Rôti de Bœuf cuit au sel de Guérande
Poulet fermier cuit à la broche
Rôti de porc Ardennes de France cuit à l'étouffée
Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardennes »
Rosette, Terrine Rimbaud
Jambon cuit à l'os, Saucisson cuit
Tomates au vinaigre balsamique, Céleri rémoulade et Carottes râpées au jus de citron
Salade Piémontaise, Taboulé méridional au poulet et Pâtes au saumon
Sauces et Condiments
Fromages : Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental
Pain en baguette
Gâteau maison : Parfum au choix à définir
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Choco-poire, Poirier, Multi-fruits
(Supplément de 1 €/personne si plusieurs parfums)

Tarif : 21.63 € ht soit 23.80 € ttc / adulte
Tarif : 10.45 € ht soit 11.50 € ttc / enfant.

BUFFET EXCELLENCE :

Saumon cuit et sa garniture
Saumon fumé de Norvège et son brin d'aneth
Terrine de noix de St Jacques au riesling, Bouquet de crevettes roses
Rôti de bœuf cuit au sel de Guérande, Poulet fermier cuit à la broche
Rôti de porc Ardennes de France cuit à l'étouffée
Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs Ardennes »
Rosette, Terrine Rimbaud
Jambon cuit à l'os, Saucisson cuit
Pêches au thon
Salade Piémontaise, Taboulé méridional au poulet et Pâtes au saumon
Tomates au vinaigre balsamique, Céleri rémoulade et Carottes râpées au jus de citron
Sauces et condiments
Fromages : Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental, Tomme des Ardennes, Maroilles
Pain en baguette
Gâteau maison : Parfums au choix à définir
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Poirier, Choco-poire, Multi-fruits
(Supplément de 1€ / personne si plusieurs parfums)

Tarif : 25.90 € ht soit 28.50 € ttc / adulte
Tarif : 13.63 € ht soit 15.00 € ttc / enfant

PERSONNEL de SERVICE : nous consulter

LOCATION de VAISSELLE et MATERIELS : nous consulter

LIVRAISON en véhicule frigorifique : nous consulter

Aux SAVEURS d'ARDENNES, c'est aussi des buffets froids, des repas chauds, des méchouis, des repas médiévaux, des plats uniques en cocottes géantes, des plateaux repas, et de la restauration de festival et de salon.

Pour de plus amples renseignements, contactez Nathalie au service traiteur au :
Tel : 03.24.57.97.41 (ligne directe) ou Email : traiteur.auxsaveursdardennes@orange.fr