



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](mailto:auxsaveursdardennes@orange.fr)

[www.auxsaveursdardennes.com](http://www.auxsaveursdardennes.com)

# BUFFET FROID 2021

*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 : 14.09 € ht soit 15.50 € ttc / adulte

Tarif : 7.72 € ht soit 8.50 € 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 : 18.90 € ht soit 20.80 € ttc / adulte

Tarif : 9.54 € ht soit 10.50 € 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 : 22.54 € ht soit 24.80 € ttc / adulte  
Tarif : 10.86 € ht soit 11.95 € ttc / enfant.

### **BUFFET EXCELLENCE :**

Saumon cuit et sa garniture  
Pêches au thon  
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  
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 : Parfum au choix à définir  
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Poirier, Choco-poire, Multi-fruits  
(Supplément de 1€ / personne si plusieurs parfums)

Tarif : 26.81 € ht soit 29.50 € ttc / adulte  
Tarif : 14.09 € ht soit 15.50 € ttc / enfant

**Le PERSONNEL de SERVICE :** nous consulter

**La LOCATION de VAISSELLE et MATERIELS :** nous consulter

**La 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 le service traiteur au :

Tel : 03.24.57.97.41 (ligne directe) ou 03.24.57.63.99 ou Email : [traiteur@saveursdardennes.com](mailto:traiteur@saveursdardennes.com)