



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

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

traiteur@saveursdardennes.com

www.auxsaveursdardennes.com

BUFFET FROID 2024

Que vous soyez un particulier ou un professionnel, nous mettons à votre service notre expérience et notre savoir-faire, pour toutes sortes d'évènements, 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'Ardennes », 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 : 17.73 € ht soit 19.50 € ttc / adulte

Tarif : 9.64 € ht soit 10.60 € 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'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 (Supplément de 1 €/ personne pour salade verte, vinaigrette)
Pain en baguette.
Gâteau maison : Parfum au choix à définir
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Poirier, Choco-poire, Multi-ruits, 3 Chocolats, Royal Choco
(Supplément de 1 €/ personne si plusieurs parfums)

Tarif : 22.68 € ht soit 24.95 € ttc / adulte

Tarif : 12.68 € ht soit 13.95 € 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 (*Supplément de 1 €/ personne pour salade verte, vinaigrette*)
Pain en baguette
Gâteau maison : Parfum au choix à définir
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Poirier, Choco-poire, Multi-ruits, 3 Chocolats, Royal Choco
(Supplément de 1 €/personne si plusieurs parfums)

Tarif : 26.32 € ht soit 28.95 € ttc / adulte

Tarif : 14.09 € ht soit 15.50 € 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
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
(*Supplément de 1 €/ personne pour salade verte, vinaigrette*)
Pain en baguette
Gâteau maison : Parfum au choix à définir
Fraisier, Framboisier, Forêt noire, Poirier, Choco-poire, Multi-ruits, 3 Chocolats, Royal Choco
(Supplément de 1€ / personne si plusieurs parfums)

Tarif : 30.86 € ht soit 33.95 € ttc / adulte

Tarif : 16.18 € ht soit 17.80 € ttc / enfant

Le personnel de cuisine et de service : nous consulter

La location de vaisselles et de matériel : 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 : 03.51.25.19.19 (ligne directe) ou 03.24.57.63.99 ou Email : traiteur@saveursdardennes.com