



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](mailto:traiteur@saveursdardennes.com)  
[www.auxsaveursdardennes.com](http://www.auxsaveursdardennes.com)

# BUFFET FROID 2026

*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 : 19.05 € ht soit 20.95 € ttc / adulte

Tarif : 10.23 € ht soit 11.25 € 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-fruits, 3 Chocolats, Royal Choco  
(Supplément de 1 €/ personne si plusieurs parfums)

Tarif : 24.09 € ht soit 26.50 € ttc / adulte

Tarif : 13.59 € ht soit 14.95 € 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-verts, 3 Chocolats, Royal Choco  
(*Supplément de 1 €/personne si plusieurs parfums*)

Tarif : 28.59 € ht soit 31.45 € ttc / adulte  
Tarif : 15.23 € ht soit 16.75 € 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-verts, 3 Chocolats, Royal Choco  
(*Supplément de 1€ / personne si plusieurs parfums*)

Tarif : 34.32 € ht soit 37.75 € ttc / adulte  
Tarif : 17.18 € ht soit 18.90 € 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](mailto:traiteur@saveursdardennes.com)