



Buchelay
Réception
Traiteur

*Organisateur
de votre Événement !*

www.buchelay-traiteur.fr



SOMMAIRE

Sommaire

› Cocktail & Apéritif	4
› Entrées froides	5
› Entrées chaudes	6
› Entrées froides de poisson	7
› Carte des viandes	8
› Nos légumes d'accompagnements	10
› Carte " Autour d'un plat "	11
› Carte des desserts	12
› Les salades pour buffet	14
› Les buffets froids	15



Cocktail ou apéritif

PIÈCES SALÉES

› Canapés assortis <i>Crevettes, champignons, tomates cerise, saumon fumé, ...</i>	la pièce	1,10 €
› Mini sandwiches Suédois <i>Thon/mayonnaise, chiffonnade de salade tomate ou surimi/mayonnaise, chiffonnade de salade tomate</i>	la pièce	1,30 €
› Navettes <i>Mini pains au lait garnis, fromage,, thon...</i>	la pièce	1,30 €
› Macarons foie gras	la pièce	1,50 €
› Cassolettes salées assorties <i>Melon, tartare de saumon ou St Jacques, légumes confits, fromages, crevettes...</i>	la pièce	1,80 €
› Verrines salées <i>Mousse de légumes, tartare de tomate, mini ratatouille</i>	la pièce	1,80 €
› Cuillères garnies crevettes marinées	la pièce	1,50 €
› Radis crevette en épingle	la pièce	1,50 €
› Brouillade d'œuf au saumon fumé et ciboulette	la pièce	1,80 €
› Briochin foie gras	la pièce	1,50 €
› Mini brochettes <i>Tomate/mozzarella, viande de grison/comté, gambas/ananas</i>	la pièce	1,50 €
› Fours salés (à remettre en température sur place) <i>Mini quiches, mini pizzas, feuilletés assortis...</i>		1,10 €
› Assiette du Jardinier <i>Légumes crus coupés, accompagnés de sauce (chou-fleur, carotte, céleri, tomate cerise, radis)</i>	l'assiette	12,50 €

PIÈCES SUCRÉES

› Mini Macaron	la pièce	1,10 €
› Petit four frais	la pièce	1,50 €
› Mini cannelé	la pièce	1,10 €
› Verrine	la pièce	1,80 €
› Mini crème caramel beurre salé	la pièce	1,80 €
› Brochette de fruits	la pièce	1,60 €

Tous nos tarifs sont TTC

Entrées froides

- › Aumônière de foie gras, pain d'épices et confiture de figues 14,50 €/pers.
- › Terrine de foie gras de canard maison
confiture de figues et mangue fraîche 14,50 €/pers.
- › Salade Périgourdine 13,50 €/pers.
Salade, maïs, magret fumé, copeaux de foie gras
- › Salade de magret fumé aux quartiers d'orange 12,00 €/pers.
- › Eventail de melon et son jambon de pays (selon saison) 9,50 €/pers.
- › Duo de pâté en croûte, poire au vin rouge 9,50 €/pers.
- › Terrine de gibier confiture d'oignons 8,50 €/pers.
- › Ananas à la Tahitienne 9,50 €/pers.



Entrées chaudes

› Poêlée de foie gras et tartelette tatin	14,50 €/pers
› Duo de Sarlat, terrine et poêlée au coulis de fruits rouges	15,00 €/pers
› Cassolette du pêcheur (pétoncles et dés de saumon)	8,50 €/pers
› Feuilleté d'écrevisses et gambas à la fondue de poireaux	9,00 €/pers
› Coquille Saint-Jacques, sauce champagne	12,00 €/pers
› Feuilleté de ris de veau au porto	14,00 €/pers
› Cassolette de ris de veau à la forestière	13,00 €/pers
› Cassolette de Saint-Jacques sauce fruit de la Passion	13,50 €/pers
› Cassolette de ris de veau aux pommes et calvados	15,00 €/pers

Entrées chaudes de poisson

› Paupiette de saumon, sauce citron	10,50 €/pers
› Escalope de saumon au coulis d'écrevisses	11,50 €/pers
› Filet de sandre au Riesling	13,50 €/pers
› Duo de brochette de gambas et Saint-Jacques, sauce citron	15,00 €/pers
› Médaille de lotte safranée	13,50 €/pers
› Filet de sole sauce champagne	14,00 €/pers
› Duo empereur et lotte, sauce crème et ciboulette	15,50 €/pers
› Filet d'empereur à la fondue de poireaux	15,00 €/pers
› Aile de raie aux câpres	13,00 €/pers
› Filet de bar, sauce poivron rouge	15,50 €/pers
› Escalope de saumon poêlée au coulis de framboise	13,00 €/pers
› Filet de saumon sauce à l'orange traditionnelle	13,00 €/pers
› Dos de cabillaud, sauce curry	13,50 €/pers

Tous nos tarifs sont TTC

Entrées froides de poisson

- › Roulade de saumon fumé aux pointes d'asperges 10,00 €/pers
- › Tartare de Saint-Jacques aux agrumes 9,50 €/pers
- › Méli-mélo d'avocat, saumon fumé aux agrumes 10,00 €/pers
- › Ananas cocktail 9,50 €/pers
- › Avocat aux crevettes 8,50 €/pers
- › Pamplemousse cocktail garni salade perles marines 9,50 €/pers
- › Duo de saumon fumé et saumon cru mariné à l'aneth 9,50 €/pers
- › Médaillon de saumon à la parisienne 10,50 €/pers
- › Pavé de saumon en chaud-froid, salade perles marines 11,50 €/pers
- › Chiffonnade de Saumon fumé et oeuf mollet 9,50 €/pers
- › Assiette du pêcheur 11,50 €/pers
Saumon fumé, terrine de poisson (à définir), cassolette crème de ciboulette, asperges vertes
- › Aumônière de raie et sa mousseline céleri-rémoulade/fenouil 12,00 €/pers
- › Terrine de Saint-Jacques, sauce béarnaise 9,50 €/pers
- › Carpaccio de Saint-Jacques au parfum d'Asie et agrumes 11,50 €/pers
- › Tartare de saumon aux pointes d'asperges 9,50 €/pers
- › Verrine de salade de Saint-Jacques et écrevisses, sauce homardine 11,50 €/pers
- › Bavarois de fromage, saumon, coeur coulant, courgette croquante, poivron rouge 11,50 €/pers



Carte des viandes

BOEUF

- › Rôti de boeuf aux pruneaux 11,50 €/pers
- › Rôti de boeuf aux champignons 11,50 €/pers
- › Filet de boeuf au poivre vert 13,00 €/pers
- › Filet de boeuf Cyrano de Bergerac 15,00 €/pers
- › Filet de boeuf sauce périgourdine 16,50 €/pers
- › Filet de boeuf aux morilles 16,50 €/pers
- › Tournedos Rossini, filet de boeuf, escalope de foie gras, sauce Rossini, Toast pain de mie 18,50 €/pers

VOLAILLES

- › Suprême de pintadeau forestier 12,00 €/pers
- › Suprême de pintadeau farci, sauce girolles 13,50 €/pers
- › Cuisse de pintadeau au whisky 11,50 €/pers
- › Jambonnette de pintadeau farcie, sauce aux écrevisses 11,50 €/pers
- › Cuisse de canard à l'orange 11,50 €/pers
- › Cuisse de canard rôtie aux herbes 11,50 €/pers
- › Cuisse de canard confite accompagnée de sa poire au vin rouge 12,00 €/pers
- › Filet de canette aux pruneaux 13,50 €/pers
- › Filet de canette au poivre vert 13,50 €/pers
- › Magret de canard aux framboises 13,50 €/pers
- › Aiguillettes de canard sauce Vallée d'Auge 14,50 €/pers
- › Emincé de poulet fermier farci, sauce morilles 14,50 €/pers
- › Caille rôtie aux pommes 15,50 €/pers
- › Caille semi désossée au foie gras, sauce périgourdine 16,50 €/pers



Tous nos tarifs sont TTC



PORC

- › Sauté de porc aux olives 10,50 €/pers
- › Rôti de porc forestier 10,50 €/pers
- › Rôti de porc aux pruneaux 10,50 €/pers
- › Rôti de porc à la normande 10,50 €/pers
- › Rôti de porc à l'ananas 10,50 €/pers
- › Mignon de porc au roquefort 13,50 €/pers
- › Mignon de porc au cidre et aux pommes 13,50 €/pers
- › Mignon de porc lard et pruneaux 13,50 €/pers

AGNEAU

- › Souris d'agneau au jus et ail confit 14,50 €/pers
- › Gigot d'agneau à la provençale 12,50 €/pers
- › Noisette d'agneau parfumée au thym 16,00 €/pers
- › Filet mignon d'agneau sauce aux airelles 18,50 €/pers

VEAU

- › Sauté de veau aux champignons 12,50 €/pers
- › Rôti de veau aux petits légumes 12,50 €/pers
- › Fondant de veau confit crème de girolles 14,50 €/pers
- › Mignon de veau au lard fumé 15,00 €/pers
- › Grenadin de veau aux morilles 16,50 €/pers



Mes accompagnements

Inclus dans le prix des plats, 2 légumes de votre choix

LÉGUMES POUR VOS VIANDES :

- › Flan de pommes de terre
- › Fond d'artichaut gratiné
- › Tian de légumes à la provençale
- › Fagot de haricots verts
- › Ratatouille poêlée traditionnelle
- › 1/2 tomate provençale
- › Pommes dauphines
- › Pomme paillason
- › Pomme fruit garnie poêlée forestière
- › Brochette de légumes
- › Tartelette arlésienne
- › Poêlée de champignons
- › Haricots blancs cuisinés à la tomate
- › Couronne de pommes de terre Anna
- › Salsifis aux oignons aux lardons
- › Brochette de pommes de terre confites
- › Gratinée de patate douce

LÉGUMES POUR VOS POISSONS :

- › Flan de courgettes
- › Flan de polenta aux petits légumes
- › Flan de champignons
- › Fenouil braisé
- › Riz aux 3 saveurs
- › Riz créole
- › Endives braisées (en saison)
- › Rondelles de carottes au beurre
- › Timbale de tagliatelles au beurre
- › Jardinière de légumes
- › Pommes de terre vapeur



Tous nos tarifs sont TTC

Carte " Autour d'un plat "

- > Paëlla 14,00 € /pers
Riz, calamar, moules, cocktail de fruits de mer, poulet, poisson
- > Choucroute alsacienne 16,00 € /pers
Chou, pommes de terre, saucisse de Francfort, saucisse de Strasbourg, saucisse de Morteau, jarret 1/2 sel
- > Choucroute de la mer 18,00 € /pers
Chou, haddock, saumon, moules, poisson blanc, bouquet pommes de terre
- > Couscous 14,00 € /pers
Semoule et raisins, merguez, poulet, mouton, légumes
- > Estouffade de boeuf bourguignon 14,00 € /pers
- > Blanquette de veau à l'ancienne 14,00 € /pers
- > Tartiflette 12,50 € /pers
Pommes de terre, oignons, poitrine fumée, reblochon, vin blanc, crème fraîche
- > Colombo de poulet accompagné de riz pilaf 12,50 € /pers
- > Cassoulet de Toulouse 14,00 € /pers
Haricots blancs, poitrine, confit de canard, saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse



Carte des desserts

DESSERTS TRADITIONNELS DE NOS REGIONS OU DU TERROIR

NOTRE ASSORTIMENT DE CRÈMES ET MOUSSES

En saladier : 2,00 € pers./minimum 8 pers.

- › Mousse au chocolat
- › Mousse au café
- › Mousse noix de coco
- › Mousse au citron
- › Mousse capuccino
- › Ile flottante



NOS TARTES MAISON

Individuelle : 2,60 €/pers. - Grande tarte : 3,50 €/pers.

- › Tarte aux pommes
- › Tarte aux poires
- › Tarte aux abricots
- › Tarte aux fruits (poire, abricot, quetshe)
- › Tarte aux fraises (en saison)
- › Tarte Tatin
- › Tarte citron meringuée
- › Tarte chocolat



" CHARLOTTE " MAISON

4,00 €/pers.

- › Charlotte chocolat
- › Charlotte poire
- › Charlotte framboise
- › Tiramitsu



Tous nos tarifs sont TTC

BAVAROIS MAISON

4,00 €/pers.

- › Crèmeux chocolat blanc, passion
- › Bavarois fruit rouge, crème brûlée
- › Douceur framboisier
- › Bavarois poire/caramel
- › Bavarois cassis, nougat chocolat
- › Bavarois praliné, crèmeux chocolat noir
- › Le trois chocolat (blanc, lait, noir)
- › Craquant chocolat

PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

minimum 20 pers. 3 minis macarons assortis
5,50 €/pers.

CROQUEMBOUCHES (à base de choux garnis et nougatine)

minimum 25 pers. 4 choux garnis crème nature : 6 € /pers.

- › Pièce montée
- › Corne d'abondance
- › Eglise
- › Manège
- › Nounours....

Pour un nombre inférieur

- › Petite Cocotte en nougatine ou une coupe sur pied



IDÉES DE DESSERTS : buffets de desserts

(à la pièce)

- › Mini macaron
- › Verrine sucrée
- › Brochette de fruits
- › Petit Four frais sucré
- › Mini crème caramel, beurre salé



1,10 €

1,80 €

1,60 €

1,50 €

1,80 €

Les salades pour buffet

- › Salade piémontaise
- › Salade tahitienne
Pommes de terre, pommes, ananas, jambon, sauce crème/mayonnaise
- › Salade strasbourgeoise
Dérivée de la piémontaise, garniture saucisse de Strasbourg
- › Taboulé aux agrumes
- › Emincé de chou blanc aux pommes et aux raisins
- › Tomates à la fête
- › Carottes râpées vinaigrette balsamique
- › Haricots verts, gésiers confits et maïs
- › Mexicaine
Riz, poivrons verts et rouges, chorizo, maïs, vinaigrette
- › Salade de pâtes « al pesto »
- › Coleslaw
Chou blanc et carottes, oignons, sauce crème/mayonnaise
- › Tagliatelles au saumon
- › Salade de pâtes tricolores crevettes/surimi
- › Céleri rémoulade
- › Concombre à la crème
- › Salade de lentilles, oignons, lardons



SALADES VENDUES SEULES (180/200gr par pers.) : 5,50 € /PERS.



Tous nos tarifs sont TTC

Les buffets froids

BUFFET FROID N°1

› Entrées

Assortiment de charcuterie
Terrine campagnarde

› Viandes froides

Rôti de boeuf
Suprême de volaille
Rôti de porc

› Salades composées

Piémontaise
Taboulé aux agrumes
Emincé de chou blanc aux
pommes et raisins

› Fromage

Brie

› Dessert

Tartes aux fruits

Pain, Condiments

»»»»

PRIX TTC / PERS :

19,00 €

Supplément forfait livraison
(selon distance)

BUFFET FROID N°2

› Entrées

Assortiment de charcuterie
Terrine campagnarde
Jambon de pays
Pavé de saumon en chaud-froid
Terrine de poisson

› Viandes froides

Rôti de boeuf
Suprême de volaille
Rôti de porc

› Salades composées

Au choix dans la liste jointe

› Fromage

Plateau de fromages (7 variétés)

› Option dessert,

NOUS CONSULTER

Pain, Condiments

»»»»

PRIX TTC / PERS :

25,50 €

Supplément forfait livraison
(selon distance)

BUFFET FROID N°3

› Entrées

Assortiment de charcuterie
Terrine campagnarde
Jambon de pays
Pavé de saumon en chaud-froid
Saumon fumé

› Viandes froides

Rôti de boeuf
Suprême de volaille
Rôti de porc

› Salades composées

Au choix dans la liste jointe

› Fromage

Plateau de fromages
(7 variétés)

› Dessert

Assortiment
de tartes aux fruits
(supplément d'autres
desserts)

Pain, Condiments

»»»»

PRIX TTC / PERS :

28,50 €

Supplément forfait livraison
(selon distance)





Buchelay
Réception
Traiteur

Vous pouvez prendre contact avec notre secrétariat :
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30 - le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h

Tarifs 2022

Nos tarifs sont à titre indicatif et susceptible d'être modifiés.

6 rue de l'Ardèche - 78200 Buchelay - **Tél. 01 30 92 00 89**

bernard-franck@buchelay-traiteur.fr