

PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET RUBIS 2017/2018

4 Canapés Nouvelle tendance
1 Briochette flétan fumé , 1 Verrine salée
1 Paris Brest au foie gras , 1 Caroline au deux saumons
1 brochette de St-Jacques, 1 gambas panée , 1 croq escargot, 1 moule chaude

ENTREE 1 PART DE CHAQUE

Foie gras de canard sur canapé et sa figue au thé
Saumon fumé sur socle et ses blinis aux œufs de lump et fromage frais
Jambon sec
Rouget allongé sur pain toasté mousse de homard pétales de st jacques
Pana cotta crabe œuf fumé , macaron

Sorbet au choix de la carte

Plat chaud unique servi à table OU en duo servi au buffet

Médallions de lotte Sauce Lucifer
OU Noix de Saint Jacques à la Thermidor
OU Tournedos de bœuf à la Périgueux
OU Médallions de veau à la crème de Morilles

Salade et son plateau de fromages (9 sortes)

Buffet de Dessert (4) au choix de la carte, présenté sur socle décoré au thème de votre cérémonie

Pain individuel et baguette Café (sauf livré)
Mayonnaise, moutarde, cornichons, mousseline et autres sauces

En option Un litre de cocktail pour 3 personnes, au choix de la carte
Une bouteille pour deux personnes de Cru du Bordelais et rosé de Provence
Un litre de jus d'orange et coca cola pour 5 personnes, Vittel (1 litre pour 2 personnes)

Nappage tissu ivoire , serviettes en tissu couleur, vaisselle complète, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place et service de 19 h à 2 h du matin

PRIX NETS TTC.

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule)

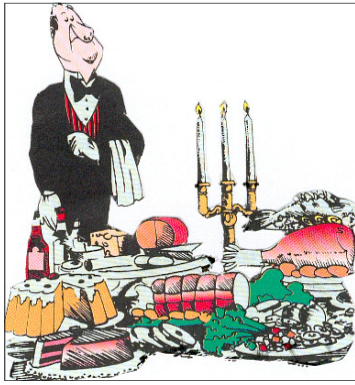
31 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

41 €

FORMULE BOISSONS

10 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET PERLE 2017/2018

3 Canapés fins nouvelle tendance
1 Navette crudité , 1 Verrine salée
1 Burger rilette , 2 Fantaisies chaudes
1 Tartelette sablée fraîcheur , 1 Pain Nordique saumon fumé

ENTREE 1 PART DE CHAQUE

Côtes de Saumon Fumé Roti maison sur socle décoré
Jambon sec
Assortiment de charcuterie fine en papillon
Terrine de St Jacques et mousseline aux herbes
Petit farcie de sardine mousse tomate

Sorbet au choix de la carte

Plat chaud unique servi à table OU en duo servi au buffet

Effiloché de canard confit saveur de mirabelle et brochette aiguillette tendre griotte
OU Suprême de pintade farcie au deux pommes sauce Normande
OU Brochette de Noix de joue de porc confite sauce Lucullus
OU Sauté de bœuf façon Orientale
OU Gambas ; grosse moule ; aiguillettes de volaille et son riz à l'Espagnol

Salade et son plateau de fromages (7 sortes)

Buffet de Dessert (3) au choix de la carte décoré au thème de votre cérémonie

Pain individuel et baguette Café (sauf livré)
Mayonnaise, moutarde, cornichons, mousseline

En option Un litre de cocktail pour 3 personnes au choix de la carte
Une bouteille pour deux personnes de Cru du Bordelais et rosé de Provence
Un litre de jus d'orange et coca cola pour 5 personnes, Vittel, (1 litre pour 2 personnes)

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur, vaisselle complète, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place et service de 19 h à 2 h du matin

PRIX NETS TTC.

LIVRE, Sans boissons...*(Nourriture seule)*

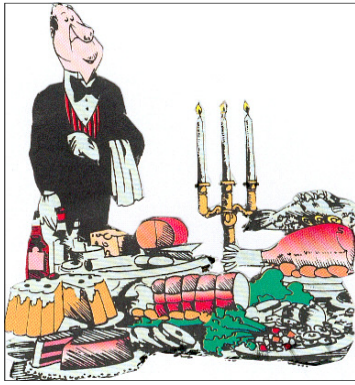
27 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

37 €

FORMULE BOISSONS

10 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET ACAJOU 2017/2018

3 Canapés fins nouvelle tendance

1 gambas papillon

1 briochette crevette Thai , 1 verrine crevette ananas curry

1 brochette de saumon au cézame 1 brochette de saint jacques Provençale

1 acras de morue 1 mini boudin au pomme

Foie gras de canard maison sur brioche et figue au thé

Magret fumé en aiguillettes sur papillon

Saumon fumé sur socle et ses blinis aux œufs de lump

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette

Coupelle de pamplemousse a l'exotique et Bouquets frais

Rillettes de volaille au gingembre

Salade Créole (ananas ; céleri rave et branche ; mais ; haricot rouge)

Salade fraîcheur (poivrons ; champignons ; choux blanc ; radis ; tomate ; soja)

Salade Antillaise (riz ; ananas ; crevettes ; mais ; poivrons)

Roti de Veau aux épices douces

Jambon fumé à l'ananas frais

Filet de canard à la mangue

Pavé de selle d'agneau au safran

Cœur de rumsteak au poivre parfumé

Plateau de fromages 9 sortes et beurre

BUFFET DE DESSERTS (3 parts au choix dans la carte)

Petit Pain et baguette Café (sauf livré)

Mayonnaise, moutarde, cornichons, mousseline et autres sauces

En option Platana punch (orange banane rhum malibu)

Rosé de Provence et Saumur Champigny 1 btl pour 2 personnes en tout

Jus d'orange / coca cola / vittel

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , chandelier, bougeoirs et vaisselle complète

Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge de 19 h a 2 h du matin

PRIX NETS TTC.

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule)

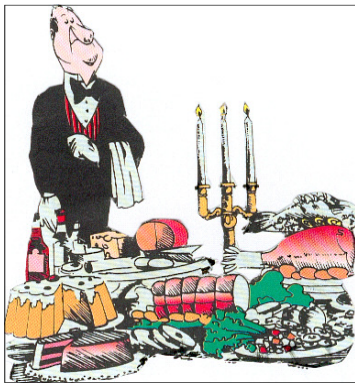
31 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

41 €

FORMULE BOISSONS

11 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET ARGENT 2017/2018

3 Canapés nouvelle tendance
1 Pain Nordique au saumon fumé
3 Fantaisies chaudes + 1 Paris Brest au foie gras

ENTREE 1 PART DE CHAQUE

Foie gras de canard maison sur toasts
Tiramisu tourteau graine de moutarde
Rouget allongé sur pain toasté mousse homard écailles de st jacques
Jambon sec sur socle
Saumon fumé sur socle
Cotes de saumon frais rotie sur socle

Salade de pomme de terre saumon fumé œuf dur fèves et capres
Salade semoule avocat tomate confite jambon sec pamplemousse
Salade carotte radis blanc poulet emmental asperges tomate cerise

VIANDE 1 PART DE CHAQUE

Jambon Blanc à l'ananas frais
Magret de canard aux herbes sur socle
Pavé de Selle d'agneau au Curry en couronne
Coeur de rumsteak en aiguillettes
Médailon de veau sur socle

Fromages variés à la coupe et beurre 9 sortes

Duo de Dessert au choix de la carte décoré au thème de votre cérémonie

Petit Pain et baguette Café (sauf livré)
Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup, mousseline

En option Un litre de cocktail pour 3 personnes, au choix de la carte
Bordeaux (1/2), Rosé de Provence (1/2), soit une bouteille pour deux personnes
Un litre de jus d'orange et coca cola pour 5 personnes EAU 1 bt pour 3

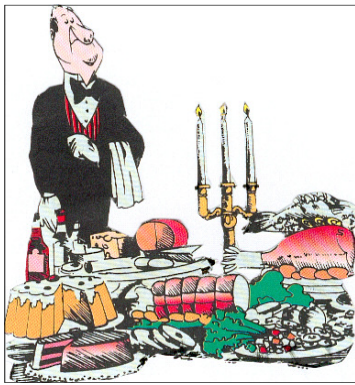
Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , chandelier, bougeoirs et vaisselle complète
Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge de 19 h a 2 h du matin

PRIX NETS TTC.

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule) 27 €

COMPLET, Avec personnel de service et office 37 €

FORMULE BOISSONS 9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET BRONZE 2017/2018

- 3 Canapés nouvelle tendance (dans 14 variétés)
3 Fantaisies chaudes (dans 6 variétés)

ENTREES 1 PART DE CHAQUE

Parfait de volaille confiture d'oignons au curry doux
Terrine de ST Jacques aux herbes fraîches sur socle de la mer
Médaille de mousse de canard abricot moelleux sur toast
Petit farci de sardine mousse de tomate
Jambon sec sur socle

Salade Nicoise (haricot vert œuf dur thon olive tomate pdt)
Salade pâtes surimi crevettes tomate concombre huile olive basilic
Salade lentilles et légumes grillés et chorizo

VIANDES 1 PART DE CHAQUE

Jambon blanc sur socle
Gigot d'agneau au curry en couronne
Filet de volaille au 4 épices en aiguillettes sur socle
Emincé de Rôti de boeuf

Fromages à la coupe et beurre 7 sortes

Duo de Dessert au choix de la carte décoré au thème de votre cérémonie

Petit Pain et baguette Café (sauf livré)

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup, mousseline aux herbes

En option Cocktail au choix de la carte (Un litre pour 3 personnes)
Une bouteille de vin pour deux personnes, (1/2 de BORDEAUX, 1/2 de Rosé de Provence)
Un litre de jus d'orange et coca cola pour 5 personnes et Vittel 1 pour 3

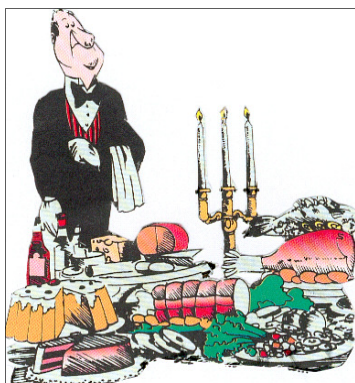
Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , vaisselle complète , bougeoir et bougies
Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge de 19 h a 2 h du matin

PRIX NETS TTC.

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule) 22 €

COMPLET, Avec personnel de service et office 32 €

FORMULE BOISSONS 9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

TOUT NOS BUFFETS SONT POUR UN MINIMUM DE 30 PERSONNES

BUFFETS CAMPAGNARDS 2017/2018 Livrés

BC 1

Terrine charcutière sur socle
Rillette
PAPILLON de charcuterie
Pistachine
Jambon sec

Taboulé maison
Salade Piémontaise
(p d t tomate œuf dur cornichon mayo estragon)

Rôti de porc braisé sur socle
Emincé de rôti de bœuf

Pommes chips

Trio de fromages et beurre

Tarte amandine au fruits frais

Petit Pain et baguette

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup

PRIX NET TTC 15 € par Pers
LIVRAISON INCLUSE 20 KMS

BC 2

6 fantaisies chaudes

Rouleau de poisson sur bateau
Terrine charcutière sur socle
Rillette
Papillon de charcuterie
Pistachine

Jambon sec sur socle

Salade Piémontaise (p d t tomate œuf mayo)
Salade Océane (pâtes /surimi/ crevettes / concombre)
Salade de thon et harengs doux

Rôti de porc braisé sur paon
Emincé de rôti de bœuf
Filet de volaille sur socle

Pommes chips

Plateau de 5 fromages et beurre

Duo de Pâtisseries au choix de la carte

Petit Pain et baguette

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup

PRIX NET TTC 18 € par Pers
LIVRAISON INCLUSE 20 KMS

BOISSONS

COCKTAIL AU CHOIX DE LA CARTE un litre pour 3 personnes
Une bouteille de Côtes-du-Rhône et Rosé pour deux personnes
Un litre de jus d'orange et coca cola pour 5 personnes et Vittel 1 btl pour 3

PRIX NET TTC 7 € par Personne