

La Carte des buffets à emporter

Les buffets sont préparés pour un minimum de 15pers

L'Évasion:

18.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (0.250gr de salade par pers)

Salade du pêcheur : saumon, crevettes, pomme de terre, pomme fruit, sauce citron ciboulette

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

Salade façon césar : tomates, œufs durs, poulet, parmesan, sauce césar

Linguines façon kebab : tomate, viande kebab, oignon, sauce blanche

Salade grecque : tomate, concombre, poivron, féta

Le coin mer :

Verrine de la mer : 1 par personnes

(Emietté de lieu fumé, graine nature crammerries, saumon fumé, crevette, crème citron ciboulette)

Le plateau cochonnaille : (4 tranches par pers)

Rosette, andouille de vire, Chorizo ibérique,

Jambon blanc, jambon Speck,

Terrine, rillette

Le plateau de viande froide :

Rôti de bœuf (rumsteck) (2 tranches par pers)

Noix de jambon sauce barbecue (1 tranches par pers)

Aiguillettes de poulet à la moutarde à l'ancienne

Planche du fromager : (50g par pers)

Assortiment de 3 fromages

Le coin dessert : 4 mignardises par pers ou 1 part d'entremet

Brochette guimauve

Mini moelleux caramel noix de pécan

Dôme fruit rouge sur sa dacquoise

Financier pistache

Entremet au choix :

Le croquant trois chocolats

Le fraisier (selon saison)

Le framboisier (selon saison)

Le croquant poire caramel

La fraîcheur chocolat blanc fruits rouges

Boules coupées : 1 boule pour 6 pers

Condiments : Chips (500gr pour 20 pers), Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

Le Gourmet:

15.50€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (0.250gr de salade par pers)

Salade du pêcheur : saumon, crevettes, pomme de terre, pomme fruit, sauce citron ciboulette

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

Salade façon césar : tomates, œufs durs, poulet, parmesan, sauce césar

Linguines façon kebab : tomate, viande kebab, oignon, sauce blanche

Salade grecque : tomate, concombre, poivron, féta

Le coin cochonnaille : (3 tranches par pers)

Rosette, Andouille de vire, chorizo ibérique, Jambon blanc, jambon Speck

Terrine de porc aux pruneaux, rislette

Le coin viande :

Rôti de bœuf (rumsteck) (2 tranches par pers)

Noix de jambon sauce barbecue (2 tranches par pers)

Le camembert portion :

Le coin dessert : 4 mignardises par pers ou 1 part d'entremet

Brochette quinauve

Mini moelleux noix de pécan

Dôme fruit sur sa dacquoise

Financier pistache

Entremet au choix :

Le croquant trois chocolats

Le fraisier (selon saison)

Le framboisier (selon saison)

Le croquant poire caramel

La fraîcheur chocolat blanc fruits rouges

Boules coupées : 1 boule pour 6 pers

Condiments : Chips (500gr pour 20 pers), Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre



Hôtel - Restaurant - Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

laporteangevine@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 30/06/2024. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,

Dans la mesure du possible, les commandes doivent être passées avant le mercredi midi passé ce délai nous

Ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les produits.

Toute vaisselle de présentation mise à votre disposition

Doit être rendue dans les 4 jours suivant la prestation et propre.