



BUFFETS FROID

Printemps / Été 2022

07.88.28.93.69

03.26.07.37.14

danslacuisinedelauriane@gmail.com

www.danslacuisinedelauriane.com

3 impasse du chateau
accès impasse des Chaulins
51390 Jouy-Lès-Reims

BUFFET CAMPAGNARD 15€/PERSONNE

- Salades composées (piémontaise, à la grecque, tagliatelle surimi)
 - Crevettes et saumon fumé
- Planche de charcuterie (Rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
 - Rôti de porc, filets de poulet
 - Melon et jambon fumé
 - Tomate, mozzarella, basilic
- Trilogie de fromage (Camembert, Comté et Selles sur Cher), salade verte
 - Pain baguette

BUFFET GOURMAND 20€/PERSONNE

- Salade composée (niçoise, caesar, penne à l'italienne)
 - Filet de saumon froid, bouquet de crevettes
- Planche de charcuterie (rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes, mortadelle)
 - Trilogie de viande (rôti de bœuf, rôti de porc, filet de poulet)
- Palette de tomate ancienne, mozzarella burrata, basilic et vinaigre balsamique
 - Melon, jambon fumé et gelée de porto
- Plateau de fromage AOP (Camembert, Comté, Selles sur Cher, Fourme d'Ambert, Maroilles), salade verte, vinaigrette à la tomate séchée
 - Pain baguette

BUFFET DU LENDEMAIN 10€/PERSONNE

- Assortiment de crudités (Carotte, concombre, betterave)
- Assortiment de charcuterie (Rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
 - Rôti de porc, filets de poulet
 - Chips
 - Brie / Salade
 - Pain baguette

MENU ENFANT 10€/PERSONNE

Oeuf dur ou melon, filet de poulet, chips ou tomate cerise, Kiri, mousse au chocolat et smarties, eau à la fraise

COCKTAIL D'INATOIRE

Vous trouverez la carte des amuses bouches sur la carte salée , cependant nous vous proposons une gamme supplémentaire pour embellir vos buffets et régaler vos invités !

SALÉ

Cône Apéritif

charcuterie, fromage, crudités par 12
35€ + 10 euros caution support

Brouette de légumes et son duo de sauces (minimum 20 personnes)
2,50€/ personne + 10 euros caution brouette

Trilogie de tartinade

sardine à l'orientale, la parisienne (jambon/oeuf/cornichon), saumon/fromage ail et fines herbes
2€/ personne

Les p'tits croissants

jambon/emmental/roquette/tomate séchée , saumon/fromage ail et herbes/
concombre/oignon rouge, pesto/tomate/mozzarella/jambon fumé
1,20€ pièce

Le stand Mexicain

 (minimum 20 personnes)

Chili con carne ou poulet aux poivrons, barquitas (1/personne), guacamole, cheddar râpé, tagliatelles d'oeuf, salade verte
2,50€ / personne + caution matériel 80 euros

Les brochettes sur planche

L'Italienne (tomate cerise, mozzarella, olives noires, jambon fumé)
L'estival (tomate cerise, mozzarella, melon,jambon fumé)
La pêcheur (tomate cerise, emmental, surimi, crevette)
1€ / pièce , minimum 20 pièces (possibilité de mixer les parfums)

SUCRÉ

Cône sucrée

bonbons, fruits, biscuits et sauce chocolat par 12
35€ + 10 € caution support

Fondue au chocolat fruits ,biscuits et bonbons (minimum 20 personnes)
3 € /personne + 50 € caution matériel

Plateau de fruits frais

2,50 € / personne

Mini donuts

1€ (possibilité de personnaliser les couleurs)

Cake pops vanille ou chocolat

1€ (possibilité de personnaliser les couleurs)

Magnum cake vanille ou chocolat

2€ (possibilité de personnaliser les couleurs)

Sablé personnalisé

pâte à sucre ou impression alimentaire, emballé individuellement
2,50 €

Tous les buffets salés sont livrés avec leurs condiments
(cornichons, vinaigrette, mayonnaise, moutarde)

LOCATION VAISSELLE: 1 assiette plate, 1 assiette à dessert, fourchette, couteau, cuillère à café, verre à eau, verre à vin, coupe à champagne/4 € par personne

Les commandes s'effectuent minimum 1 semaine à l'avance.
Un acompte de 40% est demandé à la signature du devis.
Livraison gratuite à domicile sur Reims & ses alentours (10km) livraison payante au delà.