

NOS SUGGESTIONS OPTIONNELLES AUX BUFFETS :

- Terrine de rouget , St Jacques et poivrons confits **+3.90€ TTC/Pers**
 - Terrine de légumes en mosaïque et coulis acidulé de tomate **+3.90€ TTC/Pers**
crue (50g/Pers)
 - Saumon fumé tranché, croûtons de pain et ses blinis, crème à la ciboulette et citron quartier **+4.90€ TTC/Pers**
 - Saucissonnade (andouille, saucisson à l'ail, saucisson sec **+ 1.50€ TTC/Pers**
- Entrée « Bodega » **5.90€ TTC/Pers****
- Salade Horiatiki , mousse poivron, olive séché et tuile de parmesan



BUFFET FROID

(Printemps - Eté)

(01/04 - 31/09)

Lerouge
traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir



FABRICATION
MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

contact@lerougetraiteur.fr

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lerouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€



BUFFET N° 1 (MINIMUM 10 PERSONNES)

16.40€/ pers

Les Salades Composées de Saison au choix : (250g / Pers)

- **Salade Landaise** (Haricots Verts, Gésiers, Magret de Canard, Noix et Emmental)
- **Piémontaise** (Pomme de Terre, Tomate, Oeuf Dur, Jambon, Cornichon, Persil)
- **Méli-Melo** (Tomate de Couleur, Mozzarella, Basilic, Huile d'Olive, Oignon Rouge)
- **Carotte Râpé** (Carotte, Échalote, Ciboulette, Huile d'Olive)
- **Salade Fraicheur** (Pastèque, Melon, Menthe)
- **Salade Didi** (Riz, Poulet, Courgette, Tomate, Sauce Aigre Douce)
- **Méditerranéenne** (Courgette, Feta, Raisins, Oignon Rouge, Huile de sésame)
- **Salade Marine** (Perle de pâte, Concombre, Ananas, Crevette, Surimi)

Les Charcuteries

- Terrine de Rillettes du Mans (40g)
- Pancetta Italienne « affumicata stufata » en fine tranche (30g)

Les Viandes Froides Assorties

- Cuisse de poulet Roti au miel & thym (60g)
- Longe de Porc Farcie aux raisins & abricots (60g)

Condiments

- Chips – Cornichons – Moutarde – Mayonnaise

L'Ardoise de Fromages (60g)

- Brie de Meaux – St Nectaire fermier – Bûche de chèvre Cendrée – Comté 12 mois d'affinage

Les Desserts

- Tartelette « Maison » à la crème d'amande et fruits (Bourdaloue, Pomme, Abricot, Mirabelle, Griotte)

Option :

Desserts Pâtisiers
(Le Royal, La Pom Sarthoise, Le Poirier, Le Louna, La forêt Noire Amarena, le Fraisier)

Pain

+1.90€ TTC/Pers

+0.90€ TTC/Pers

BUFFET N° 2 (BUFFET MINIMUM 15 PERSONNES)

19.90€/ pers

Les Salades Composées au choix : (180g / Pers)

- Voir salades composées du buffet n°1

ET

- **Entrée** : Dôme de colin, petits légumes

ou

Moelleux de légumes, chantilly roquette, jambon de Bayonne

La Charcuterie Sarthoise

- Terrine de Rillettes du Mans (30g)
- Terrine de Campagne Maison (30g)

La Charcuterie Italienne

- Jambon « Patorello Speck 12 mois d'affinage » (30g)

Les viandes Froides Assorties

- Rôti de bœuf (60g)
- Magret de canard laqué au miel et tandoori (60g)
- +
- Clafoutis de Légumes d'Été

Condiments

- Cornichons – Moutarde – Mayonnaise

L'Ardoise de Fromages (60g)

- Brie de Meaux – St Nectaire fermier – Fourme d'Ambert - Tome Refrain - Comté affiné à 12 mois

Les Desserts

- Salade de fruits « Maison » de saison
- Assortiment de 2 fours secs / pers

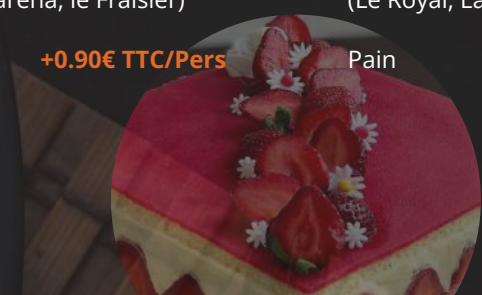
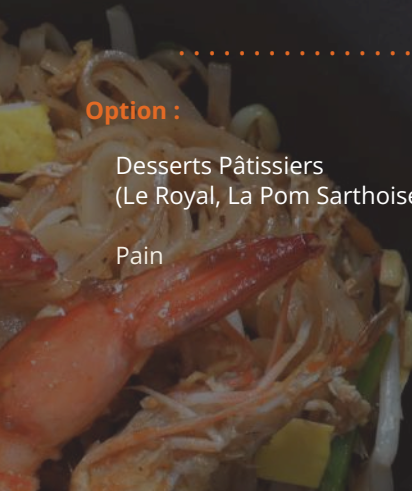
Option :

Desserts Pâtisiers
(Le Royal, La Pom Sarthoise, Le Poirier, Le Louna, La forêt Noire Amarena, le Fraisier)

Pain

+1.90€ TTC/Pers

+0.90€ TTC/Pers



NOS SUGGESTIONS OPTIONNELLES AUX BUFFETS :

Terrine de St Jacques aux petits légumes **+3.90€ TTC/Pers**

Terrine de légumes en mosaïque et coulis acidulé de tomate **+3.90€ TTC/Pers**
crue (50g/Pers)

Saumon fumé tranché, croûtons de pain et ses blinis, crème
à la ciboulette et citron quartier **+4.90€ TTC/Pers**

Saucissonnade (andouille, saucisson à l'ail, saucisson sec) **+ 1.50€ TTC/Pers**

Entrée « Bodega » 5.90€ TTC/Pers

Caprèse revisitée, mousse de mozzarella et coulis de tomate relevé au Xérès,
Pesto et gressin croquant



BUFFET FROID

(Automne - Hiver)

(01/10 - 31/03)

Lerouge
traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir



FABRICATION
MAISON

16 BOULEVARD LOUIS LEPRINCE RINGUET – 72000 LE MANS

02.43.42.39.01

contact@lerougetraiteur.fr

LEROUGE-TRAITEUR-LE-MANS.FR



SIREN: 418 912 747
389 319 120 R.C.S Le Mans
SASU Lerouge Traiteur
Siret: n° 389 319 120 00033
CS 200.000€

BUFFET N° 1 (MINIMUM 10 PERSONNES)

16.40€/ pers

Les Salades Composées de Saison au choix : (250g / Pers)

- **Salade Rustique** (Lentilles Oignons Rouges, Lardons)
- **Piémontaise** (Pomme de Terre, Tomate, Oeuf Dur, Jambon, Cornichon, Persil)
- **Salade Gourmande** (Pomme de Terre, gésiers, Ciboulette)
- **Carotte Râpé** (Carotte, Échalote, Ciboulette, Huile d'Olive)
- **Salade Normande** (Choux, Pommes, Emmental, Jambon & Noix)
- **Salade Marco-Polo** : (Surimi , Poivrons, Pennes, Sauce Cocktail, Cognac)

Les Charcuteries

- Terrine de Rillettes du Mans (40g)
- Pancetta Italienne « affumicata stufata » en fine tranche (30g)

Les Viandes Froides Assorties

- Cuisse de poulet Roti au miel & thym (60g)
- Longe de Porc Farcie aux raisins & abricots (60g)

Condiments

- Chips – Cornichons – Moutarde – Mayonnaise

L'Ardoise de Fromages (60g)

- Brie de Meaux – St Nectaire fermier – Bûche de chèvre Cendrée – Comté 12 mois d'affinage

Les Desserts

- Tartelette « Maison » à la crème d'amande et fruits (Bourdaloue, Pomme, Abricot, Mirabelle, Griotte)

Option :

Desserts Pâtisiers
(Le Royal, La Pom Sarthoise, Le Poirier, Le Louna, La Forêt Noire Amarena, le Fraisier)

+1.90€ TTC/Pers

Pain

+0.90€ TTC/Pers

BUFFET N° 2 (BUFFET MINIMUM 15 PERSONNES)

19.90€/ pers

Les Salades Composées au choix : (180g / Pers)

- Voir salades composées du buffet n°1

ET

- **Entrée** : Dôme de colin, petits légumes

ou

Moelleux de légumes, chantilly roquette, jambon de Bayonne

La Charcuterie Sarthoise

- Terrine de Rillettes du Mans (30g)
- Terrine de Campagne Maison (30g)

La Charcuterie Italienne

- Jambon « Patorello Speck 12 mois d'affinage » (30g)

Les viandes Froides Assorties

- Rôti de bœuf (60g)
- Magret de canard laqué au miel et tandoori (60g)
- +
- Flan de Poireaux et Pomme de Terre à l'Emmental

Condiments

- Cornichons – Moutarde – Mayonnaise

L'Ardoise de Fromages (60g)

- Brie de Meaux – St Nectaire fermier – Roquefort - Tome Refrain - Comté affiné à 12 mois

Les Desserts

- Salade de fruits « Maison » de saison
- Assortiment de 2 fours secs / pers

Option :

Desserts Pâtisiers
(Le Royal, La Pom Sarthoise, Le Poirier, Le Louna, La Forêt Noire Amarena, le Fraisier)

+1.90€ TTC/Pers

Pain

+0.90€ TTC/Pers

