

NOS SUGGESTIONS OPTIONNELLES AUX BUFFETS :

- Terrine de saumon aux écrevisses et fines herbes (80g/Pers) **+3.90€ TTC/Pers**
- Terrine de légumes en mosaïque et coulis acidulé de tomate crue (50g/Pers) **+3.90€ TTC/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**
- Flan de poireaux et pomme de terre à l'emmental
ou
• Clafoutis de Légumes d'Eté **+2.50€ TTC/Pers**
- Entrée « Bodega »** **5.90€ TTC/Pers**
 - Caprèse revisitée, mousse de mozzarella et coulis de tomate relevé au Xérès, Pesto et gressin croquant
ou
 - Bavaroise légère d'avocat aux segments d'agrumes et saumon fumé tranché

Notre métier, notre passion : recevoir



BUFFET FROID

Lerouge
traiteur

Notre métier, notre passion : recevoir



 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 impériale thaï (volaille et crevette, choux chinois aux cajou grillées et arachides)
- Niçoise (tomate, haricot vert, pomme de terre, olives noires, basilic, ventrèche de thon)
- Salade César (volaille aux croutons dorés, parmesan copeaux et côtes de salade romaine)
- Piémontaise (pomme de terre, tomate, olive noire, cornichon, mayonnaise, œuf dur)
- Crétoise (tomate – Féta – Concombre – Olive Noire – Poivron Jaune – Oignon Rouge)
- Landaise (haricots verts, magret fumé, foie gras, emmental, cerneaux de noix)
- Mini penne (tomates confites et crues, tartare de saumon fumé, ciboulette)
- Taboulé (semoule, menthe, tomate, poivron, jus de citron, persil plat, concombre)
- Salade de carotte aux agrumes en segment, graines variées
- Salade de tomate, sauce crème au vinaigre de xérès et ciboulette ciselée

Les Charcuteries

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

Les Viandes Froides Assorties

- Rôti de Bœuf « Blason Prestige » (60g)
- Chiffonnade de Volaille braisée au miel et jus d'orange (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 Pâtisseries **+1.90€ TTC/Pers**
(Fraisier, Mara des Bois, Royal Chocolat, Bahia, Mogador, Irrésistible, Désir, Agrum's)
- Tarte Individuelle « Tendance » aux Fruits Frais de Saison **+1.50€ TTC/Pers**
- Pain **+0.50€ 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

La Charcuterie Sarthoise

- Terrine de Rillettes du Mans (30g)

La Charcuterie Italienne

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

Les viandes Froides Assorties

- Rôti de bœuf « Blason Prestige » (50g)
- Magret de canard laqué au miel et tandoori (50g)
+
- Flan de Poireaux et Pomme de Terre à l'Emmental (ou Clafoutis de Légumes d'Eté)

Condiments

- 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 Pâtisseries **+1.90€ TTC/Pers**
(Fraisier, Mara des Bois, Royal Chocolat, Bahia, Mogador, Irrésistible, Désir, Agrum's)
- Tarte Individuelle « Tendance » aux Fruits Frais de Saison **+1.50€ TTC/Pers**
- Pain **+0.50€ TTC/Pers**