



Créations Gourmandes



# **BUFFETS**

## **2016**

*Fournisseur Officiel  
de vos plus belles réceptions*



**Contacts:**

M. GAUTHIER Joël  
06 87 34 56 09

[www.jaudys-traiteur.fr](http://www.jaudys-traiteur.fr)  
[jaudystraitteur@gmil.com](mailto:jaudystraitteur@gmil.com)

*EURL Jaudys, capital 18 000 €*  
Siret: 801 318 908 00010 N°TVA intra-communautaire: FR13 801 318 908



## **BUFFETS**

### *Buffet Saveurs*

*A partir de 20,00€ HT/pers(minimum 30pers) TVA 10%*

#### **Les Entrées :**

Ardoise de charcuteries Lyonnaise

Salade crétoise (romaine, concombre, féta, tomate, olives)

Salade de pommes de terre aux épices douces

Duo carotte et pomme verte à la coriandre fraîche

#### **Plats Chauds :**

Daube provençale, Gratin dauphinois

Ou

Poulet Basquaise, riz basmati

ou

Lasagne de saumon et pleurotes

**ou**

#### **Plats Froid:**

Saumon froid en belle vue

Et

Méli-mélo de viandes froides (Bœuf, volaille, veau)

Assortiments de sauces froides

Mayonnaise, tartare, épices, aneth, vinaigrettes

#### **Buffet de fromages : (+3 € H.T)**

Assortiment de fromages affinés selon la saison, pain aux figues

#### **Buffet de Desserts:**

Assortiments de mini tartelettes

Mini mirlitons et mini financiers

Macarons et verrines

#### **Pain:**

Assortiments de 2 petits pains par personne



## **BUFFETS**

### *Buffet Fraîcheur*

*A partir de 24,00€ HT/pers(minimum 30pers) TVA 10%*

#### **Les Entrées :**

Tomates Mozzarella en écaïlle de basilic  
Fraicheur de Taboulé  
Salade Niçoise décomposée  
Salade de pommes de terre en robe des champs  
Mesclun aux copeaux de parmesan et tomates cerise  
Salade de haricots verts et sanguins au Balsamique  
Petits Farcis Niçois Tièdes

#### **Plats Chauds :**

Cuisse de Canard sauce forestière  
Ou  
Suprême de pintade aux champignons  
Et  
pavé de saumon et pleurotes

#### **Buffet de fromages :**

Assortiment de fromages affinés selon la saison, pain au figues

#### **Cascade de sucrées :**

Assortiments de mini tartelettes  
Mini mirlitons et mini financiers  
Macarons et verrines

#### **Pain:**

Assortiments de 2 petits pains par personne



**Buffet**

## *Buffet Raffiné*

*A partir de 26,00€ HT/pers(minimum 30pers) TVA 10%*

### **Les Entrées :**

Saumon fumé maison et gaufre au curcuma, crème d'aneth citronné

Rillettes de canard aux figues

Terrine de poisson

Salade de haricots verts et sanguins au Balsamique

Petits Farcis Niçois Tièdes

### **Plats Chauds :**

Osso Bucco milanaise

Ou

Suprême de pintade farcis aux champignons

Et

filet de loup aux écrevisses

ou

Pavé de saumon à l'oseille

### **Garnitures :**

Riz basmati aux petits légumes

ou

Gratin dauphinois

et

Flan de carottes et brocolis

ou

Jardinière de légumes au thym frais

### **Buffet de fromages :**

Assortiment de fromages affinés selon la saison, pain aux figues

### **Desserts :**

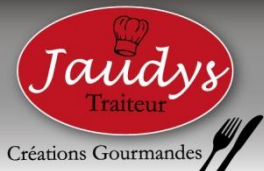
Entremet chocolat

Fraisier

Panacotta

### **Pain:**

Assortiments de 3 petits pains par personne



## **BUFFETS**

### *Buffet Provençal*

*A partir de 30,00€ HT/pers(minimum 30pers) TVA 10%*

#### **Buffet d'entrées :**

Bagna Cauda (Panière de crudités et ses sauces)

Omelette aux blettes

Farandole d'antipasti

(Poivron rôti à l'ail doux, aubergine et courgette grillées et marinées)

Salade Niçoise

Pissaladière

Petits farcis niçois

Filet de rouget en croûte de tapenade

Mesclun, tomate cerise et copeaux de parmesan

Salade de Poulpe à la provençale

#### **2 Plats chauds servis par nos chefs au buffet : au choix**

Daube à la Niçoise et polenta crémeuse

Cuisse de canard sauce forestière

Parmentier de canard aux figues

Lapin chasseur

Osso bucco à la milanaise

Lasagne al forno

Aïoli

#### **Buffet de fromages :**

Assortiment de fromages provençaux affinés selon la saison, pain aux figues

#### **Buffet de Desserts:**

Tiramisu

Tarte poire amandine

Tarte au citron de Menton

Salade de fruits verveine et menthe

#### **Pain:**

Assortiments de 3 petits pains par personne

## Buffet Prestige

*A partir de 35,00€ HT/pers (minimum 30pers) TVA 10%*

### **Buffet d'entrées :**

Salade de lentille au curry et légumes croquants  
Salade d'haricots plats aux noisette champignons et canard confit  
Salade d'endive roquefort pommes et noix  
Tomate, baratta et basilic  
Gambas marinées à l'huile d'olive citron et basilic  
Meli-Mélo de Salade mélangée, tomate cerise, oignons,  
vinaigrette à l'ancienne  
Homard poché fine ratatouille à la coriandre (+5 € H.T)

### **1 Animation au buffet d'entrée : (+5 € H.T)(minimum 80pers)**

Pata negra à la tranche  
Condiments (poivronade et artichoïade) et crostini

### **2 Plats chauds servis par nos chefs au buffet (un poisson et une viande) : au choix**

Carré d'Agneau à la tranche  
Ou Canette rôtie aux épices  
Ou Roti de Bœuf en croûte  
ET  
Filet de dorade cuit sur la peau, sauce vierge  
Ou Médaillon de sole, sauce au vin rouge  
Ou Saumon en Bellevue tiède et ses sauces

### **Accompagnements :**

Pomme écrasée aux tomates confites et cebettes  
Printanière de légumes

### **Fromages au buffet :**

Assortiment de fromages prestigieux affinés selon la saison, pain aux figues

### **Buffet de desserts :**

Opéra  
Fraisier  
Tarte au citron meringuée  
Fontaine à chocolat (brochettes de fruits et gourmandises)

### **Pain:**

Assortiments de 3 petits pains par personne