

Les menus

Menu à 16,90 €

Terrine d'écrevisses et Saint-Jacques
Gigotelette de pintade farcie aux marrons
Pomme Anna

Menu à 18,95 €

Terrine de chevreuil aux baies de genièvre
Cassolette de fruits de mer
Filet de canette aux trompettes
Pomme paillason, soufflé de courge

Menu à 26,90 €

Foie gras maison, confiture à la figue
Cassolette de Saint-Jacques fine champagne
Caille farcie au foie gras

ou

Tête de filet de veau aux morilles
Pommes de terre sarladaise et marron soufflé d'asperge

**L'équipe du
buffet des saveurs
vous souhaite de
très bonnes fêtes de
fin d'année!**

21 rue de la Libération, 38300 Bourgoin-Jallieu

☎ : 04 37 03 18 91 - 06 77 47 22 05

✉ infos@lebuffetdessaveurs.com

Site internet : www.lebuffetdessaveurs.com

Le buffet des saveurs

*Un buffet de fête
pour vos repas de
fin d'année!*

**Pensez à passer vos commandes
avant le 21 décembre!**

Les apéritifs

Plateau de mignardises salées 22,80 € les 24 pièces
Verrines salées..... 1,20 € la pièce
Feuilletés salés..... 25,90 € le kg
Cocktail apéritif: 6 pièces mignardises salées
et 2 verrines 7,95 €/personne
Pain surprise, mini-sandwich, brochettes club, plaque
quiche, pizza, etc.

Les entrées

Terrine d'écrevisses et Saint-Jacques..... 5,20 € la portion
Terrine de saumon, crevettes et petits légumes
..... 4,10 € la portion
Demi-queue de langouste 13,90 € la portion
Saumon en Bellevue..... 5,80 € la portion
Saumon fumé norvégien 38,90 € le kg
... à la portion sur plat décoré..... 4,10 € la portion
Coquilles Saint Jacques à la normande..... 5,60 € la portion
Aumônière de Saint Jacques et fruits de mer aux épinards
..... 5,60 € la portion
Brioche de foie gras..... 5,80 € la portion
Foie gras au figues..... 7,70 € la portion
Escargots de Bourgogne maison 7,10 € la douzaine
Terrine de sanglier aux noisettes 4,40 € la portion
Terrine de chevreuil aux baies de genièvre... 4,40 € la portion

Les plats

Poulet aux écrevisses 6,80 € la portion
Poulet fermier aux morilles..... 7,80 € la portion
Giglette de pintade farcie aux marrons .. 7,80 € la portion
Filet de canette aux trompettes 6,95 € la portion
Caille semi-desossée au foie gras 8,60 € la portion
Dinde fermière rôtie dans son jus..... 6,90 € la portion
Tête de filet de veau aux morilles..... 9,80 € la portion
Civet de sanglier..... 6,90 € la portion
Civet de chevreuil 6,80 € la portion
Estouffade de sanglier aux myrtilles 7,20 € la portion

Les poissons

Cassolette de Saint Pierre fine champagne
..... 4,95 € la portion
Filet de bar sauce homardine et ses petits légumes
..... 5,20 € la portion

N'hésitez pas à nous demander des conseils pour
tous vos accompagnements (vins, desserts...)

Filet de loup sauce viognier 8,20 € la portion
Langouste à l'américaine 14,20 € la portion
Crevettes (calibre 40/60) 26,90 € le kg
Cuisses de grenouilles..... 8,50 € la portion

Les garnitures

Soufflé de courges 2,80 € la portion
Gratin de cardons 3,40 € la portion
Gratin dauphinois..... 2,60 € la portion
Gratin dauphinois aux cèpes..... 3,40 € la portion
Flan de pleurotes..... 2,60 € la portion
Pommes paillasson 2,40 € la portion
Pomme de terre sarladaises aux marrons 2,60 € la portion
Soufflet d'asperges..... 2,60 € la portion
Pommes Anna..... 2,40 € la portion

Consultez-nous pour
vos devis personnalisés!