Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions

Buffet froid et chaud

Buffet Froid N° 1

Les Salades
Salade de courgettes à la coriandre fraîche
Salade de riz sauvage et cœur d'artichauts, saumon fumé et tomates confites
Salade d'aubergines & ricotta grillé
Salade de carottes multicolores aux graines de courges et tournesols grillées

Les Verrines
Tartare de fèves à l'huile de Cameline
Crevettes sauce cocktail et pomelos

Les viandes
Jambon à l'os et jambon sec Italien
Moelleux de volaille aux pleurotes

Les 5 Fromages affinés du marché & Saladier de salade folle

Les Desserts
Tiramisu biscuits rose et framboise, mousse chocolat noire
Salade de fruits de saison, Tarte aux fruits du moment

29.10 Ht par personnes emporté sans service
Commande minimum de 20 personnes

Buffet froid N° 2

Les Salades
Salade à la façon niçoise
Salade de Fusilli tomates séchées & jambon sec
Salade de légumes grillés aux huiles vierges
«Courgettes, aubergines, artichaut, tomates séchées, champignons & oignons balsamique »

Les Verrines
Tartare de poissons fins au citron vert
Crémeux de lentillons de champagne & salade d'herbettes

Les terrines et viandes
Pâté croûte champenois tradition
Pressé de jambon de Reims & foie gras en gelée de moutarde au mout de raisin
Meilleur de volaille aux morilles

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Les Desserts
Tarte aux fruits frais, entremet carré fruits rouges
Salade de fruits frais, mousse chocolat Caramélia

30.91 Ht par personnes emporté sans service
Commande minimum de 20 personnes

Buffet N° 3 – Entrées froides, plat chaud en schaffing disch au choix

Les Salades
Salade Monégasque aux olives et anchois
Frégola Sarda grillée au pesto, Jambon sec et truffes d'été
Salade de queues de gambas & chou chinois aux graines de sésames

Les Verrines
Crabe cocktail & avocats, feuilles de capucines
Yaourt de foie gras de canard & gelée de homard

Saumon froid façon Bellevue
Charcuterie fines « jambon sec, ceccina, lomo Ibérico »

Plats chauds et ses Garnitures en en schaffing disch
Filet de daurade sauce champagne **Ou** Pavé de saumon à l'oseille
Ou
Pastilla de bœuf au foie gras & vin rouge **Ou** Suprême de volaille aux champignons

Garnitures
Gratin dauphinois, Fricassée de légumes de saison

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Desserts
Entremet trois chocolats, carré fruits rouges, tiramisu classico
Moelleux mangue passion, salade de fruits frais

35.00 Ht par personnes emporté sans service
Commande minimum de 20 personnes

Buffet N° 4 – Entrées froides, plat chaud en schaffing disch au choix

Les Salades
Céleris façon rémoulade à la moutarde au moût de raisin
Salade scandinave de pommes de terre ciboulette, saumon écossais pickles d'oignons rouges

Verrines et charcuteries
Tartare daurade & bar aux huiles vierges
Verrine de pois chiches & fèves, huile de sésames et feuille de capucines
Ardoise de charcuteries « Jambon sec, Mortadelle, Céccina »

Plats chauds et ses Garnitures en en schaffing disch
Dos de bar sauce fenouil grecque **Ou** Queue de lotte sauce armoricaine
Ou
Pavé de veau aux Morilles Ou Pluma de porc ibérique rôti au chorizo

Garnitures
Légumes de saison, pommes de terre rattes rôties

Les 5 Fromages affinés du marché de nos régions, saladier de salade folle

Desserts
Gros macarons framboise, crème brûlée, Opéra café et chocolat,
Entremet pina colada, Salade de fruits frais

36.37 Ht par personnes emporté sans service
Commande minimum de 20 personnes

En Options

Service facturé à l'heure effectuée
à 40.91 €uros ht /heure

Sommelier facturé à l'heure effectuée
à 40.91 €uros ht /heure

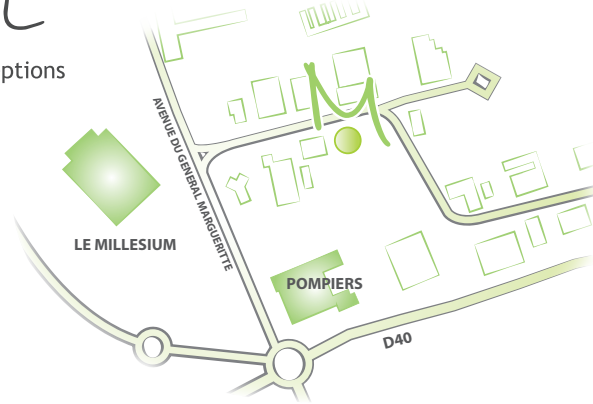
Forfait location de vaisselle, couverts, verrerie
6.50 €uros ht par personne

Forfait location de nappage et serviette
6.00 €uros ht par personne

Forfait eau plate et gazeuse bouteille verre
3.80 €uros ht par personne

Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr

Réalisation - id design 03 10 00 88 05 - SIRET 513 389 226 00010