



M^{arsc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Buffet
froid et chaud

Buffet Froid N° 1

Les Salades

-Monégasque « thon frais à l'huile, courgettes, poivrons, fenouil confit, olives »
Riz safrané & riz sauvage, tomates confites, cœur d'artichauts, queues de crevettes
Salade de pâtes Radiatori sauce tartare, volaille moelleuse, haricots verts & cebettes
Salade de choux chinois, graines de courges, tournesol & moutarde, pommes fruits

Verrine

Crevettes sauce cocktail et guacamole d'avocats

Les Terrines & Viandes

Terrine de noix de coquilles saint jacques aux corail et fines herbes
Jambon blanc à l'os et jambon sec Italien
Ballotine de volaille aux champignons

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Les Desserts

Pain perdu biscuits rose et crémeux framboises
Salade de fruits de saison, Tarte aux fruits du moment, entremet 3 chocolats

26.36 HT par personne **emporté sans service**
Commande minimum de 20 personnes

Buffet froid N° 2

Les Salades

Salade méditerranéen façon niçoise

Salade de radis, Daïkon, Pak Choï, parfum de gingembre & citronnelle

Salade grecque « tomates, concombres, feta, olives noires, persil plat, huile d'olive »

Fregola Sarda torréfié, jambon sec, truffe d'été, basilic & tomates confites

Verrine

Crèmeux de lentillons de champagne aux œufs de saumons

Les terrines et viandes

Compressé de Tataki de thon et foie gras de canard, gelée pomme au vin rouge

Pâté croûte champenois

Pièce de bœuf & pièce de veau en gelée

Les 5 Fromages affinés du marché Saladier de salade folle

Les Desserts

Tarte aux fruits frais, entremet carré rouge, Gâteau chocolat feuille d'or ,

Salade de fruits frais, mousse chocolat Caramélia

28.15 HT par personne **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

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

Salades, verrines et charcuteries

Tomates multicolores, champignons bruns & blancs, sucrones & huile de noix

Salade de riz vénéré terre mer « lard maigre et saumon grillé »

Cake de polenta aux girolles en persillade

Tartare de crevettes et crabe cocktail aux agrumes

Saumon froid façon Bellevue

Charcuterie fines « jambon sec, ceccina, lomo Ibérico »

Plats chauds et ses Garnitures 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

32.95 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

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

Salades, verrines et charcuteries

- Salade de champignons confits au pistou et pignons de pin
- Queues de gambas au pesto, penne, câpres à queue, artichauts, tomates confites
- Salades de tomates multicolores, feuilles de basilic et sel fumé
- Gelée de volaille aux herbes et foie gras de canard
- Ardoise de charcuteries «Jambon sec, Mortadelle, Cécina »
- Verrine de Tartare de daurade et noix de coquilles saint Jacques à la truffe

Plats chauds et ses Garnitures en schaffing disch

- Dos de bar au fenouil Ou Queue de lotte armoricaine
- Ou
- Pavé de veau aux Morilles Ou Pluma de porc ibérique rôti aux oignons verts

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

34.15 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

En Options

Service facturé à l'heure effectuée

à 38.19 €uros ht /heure

Sommelier facturé à l'heure effectuée

à 38.19 €uros ht /heure

Forfait location de vaisselle, couverts, verrerie

5.30 €uros ht par personne

Forfait location de nappage et serviette

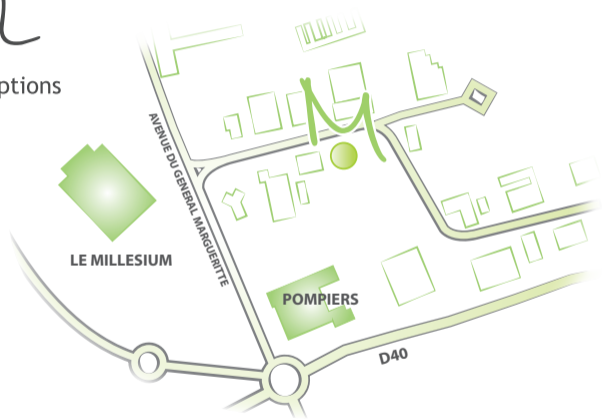
5.00 €uros ht par personne

Forfait eau plate et gazeuse bouteille verre

3.50 €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