



M^{arsc} 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
Choux chinois aux graines de courges et tournesols grillées

Les Verrines

Gaspacho de fèves et huile de Cameline
Crevettes sauce cocktail et pomelos

Les viandes

Jambon à l'os et jambon sec Italien
Ballotine 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

28.30 HT par personne **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

Buffet froid N° 2

Les Salades

Salade à la façon niçoise

Salade de Fusilli au jambon sec & champignons

Salade de légumes grillés aux huiles vierges

Les Verrines

Tartare de saumon, crème de citron vert

Crèmeux de lentillons de champagne & salade d'herbette

Les terrines et viandes

Pâté croûte champenois tradition

Pressé de jambon de Reims à la 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

30.45 HT par personne **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 pak choï aux graines de sésames

Les Verrines

Minestrone de crabe aux agrumes
Royale de foie gras de canard, herbes folles & pistaches
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 sauce fumé

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

34.95 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

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

Salades, verrines et charcuteries

Mille-feuille de légumes de saison, sauce grelette aux fines herbes
Salade scandinave, ciboulette, saumon écossais et pickles d'oignons rouges
Tartare daurade & bar aux huiles vierges
Verrine de pois chiches & fèves, huile de sésames et menthe fraîche
Ardoise de charcuteries « Jambon sec, Mortadelle, Céccina »

Plats chauds et ses Garnitures 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 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

36.27 HT par personnes **emporté sans service**

Commande minimum de 20 personnes

En Options

Service facturé à l'heure effectuée

à 40.90 €uros ht /heure

Sommelier facturé à l'heure effectuée

à 40.90 €uros ht /heure

Forfait location de vaisselle, couverts, verrerie

5.50 €uros ht par personne

Forfait location de nappage et serviette

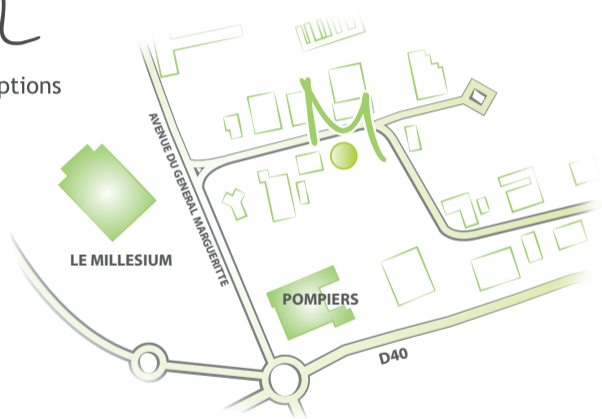
5.20 €uros ht par personne

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