

Proposition n° 8

- ◆ **Assortiment de crudités variées (*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
 - 1 tranche de rôti cuit
 - 2 tranches de rosbif
 - 1/8 poulet froid fermier
- ◆ **Terrine de légumes** (accompagnée d'un coulis de tomates frais maison)
 Prix par personne : **17,60 €** Mise sur plat incluse

Proposition n° 9 (apéritif inclus)

- ◆ **Canapés froids** : 3 par personne
- ◆ **Verrine aux 2 saumons (version apéritif)**
- ◆ **Assortiment de crudités variées (*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Terrine de rouget et mousseline de merlan** : 1 tranche par personne
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
 - 1 tranche de rôti cuit
 - 2 tranches de rosbif
- ◆ **Chips (50 grammes par personne)** Prix par personne : **21,50 €** Mise sur plat incluse

Proposition n° 10 type cocktail (minimum 15/20 personnes)

- ◆ **Mini-Verrines** : 2 par personne (parmi 3 sortes de verrines au choix : guacamole/légumes du soleil, Ricotta/Tomates et aux 2 Saumons)
- ◆ **Verrines Crudités** : 2 par personne (au choix dans la liste de crudités)
- ◆ **Brochette Melon(*)/Jambon Cru ou 1 Brochette Magret Fumé/Raisins** : 1 par personne (*) selon saison
- ◆ **Brochette Terrine de Campagne/Cornichons ou 1 Brochette Jambon à l'Os/Tomates Cerise/Cornichons** : 1 par personne
- ◆ **Rillons Cocktails** : 2 par personne
- ◆ **Mini-Sandwichs type pains surprise** : 2 charcuterie par personne
 Prix par personne : **20,60 €** Mise sur plat incluse

Proposition n° 11 type cocktail (minimum 15/20 personnes)

- ◆ **Mini-Verrines** : 2 par personne (parmi 3 sortes de verrines au choix: guacamole/légumes du soleil, Ricotta/Tomates, aux 2 Saumons)
- ◆ **Verrine Crudités** : 1 par personne (au choix dans la liste de crudités)
- ◆ **Verrines Légumes** : 1 Carottes / Tomates Cerises, 1 Chou-Fleur / Radis accompagnées de sauce crème ciboulette et sauce guacamole
- ◆ **Brochette Melon(*)/Jambon Cru ou 1 Brochette Magret Fumé/Raisins** : 1 par personne (*) selon saison
- ◆ **Brochette Jambon à l'Os/Tomates Cerises/Cornichons** : 1 par personne
- ◆ **Mini-Sandwichs type navette (*)** : 2 par personne (1 Charcuterie et 1 Thon/Tomates/Mayonnaise par personne) (*) selon possibilité du boulanger
- ◆ **Mini-Tartelettes** : 3 par personne (1 boudin/compotée de pommes, 1 asperges/ciboulette et 1 saumon frais/crème fraîche par personne)
- ◆ **Mini-Sandwichs type pains surprise** : 2 charcuterie par personne (au choix entre pâté de foie, salami, jambon cru ou jambon blanc)
 Prix par personne : **25,70 €** Mise sur plat incluse

PRIX 2022 PROPOSITIONS DE BUFFETS FROIDS / COCKTAILS

Pour un meilleur service, merci de commander
minimum 5 à 8 jours à l'avance
Pour des gros volumes 15 jours à 3 semaines



Charcuterie Artisanale
Traiteur
Plats cuisinés à emporter
C. et J.P. Halloween

20, rue du Général Giraud
41300 Falbris
Tél. 02 54 97 29 17

Spécialités :
Rillons
Poillettes
Boudins Blancs et Noirs

Ces propositions ne sont pas exhaustives.
Nous sommes à l'écoute de vos demandes ou suggestions.
Tout devis est modifiable selon votre souhait (nous consulter pour réactualisation du coût)
nos prix sont susceptibles d'évoluer en cours d'année

APERITIFS

- Cocktails chauds (environ 70 pièces au kg)	Le kg	47,50 €
- Pain surprise (pour 10 personnes)	La pièce	31,50 €
. Charcuterie (jambon blanc, jambon cru, pâté de foie, salami)		39,50 €
. Norvégien (saumon fumé, crevettes, crabe)		41,50 €
. Festif (foie gras, terrine Grand-Mère, jambon cru, rillettes d'oie)		1,10 €
- Canapés variés (minimum 30 pièces)		7,20 €
- Mini-Verrines assorties (minimum 15 verrines)	Les 3	
(aux 2 saumons, Ricotta/tomates, Guacamole/Légumes du Soleil)		

Les propositions suivantes sont sans apéritif (sauf la proposition n°9)

~~~~

### Proposition n° 1

- ◆ **Assortiment de crudités variées (\*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Terrine Grand-Mère** : 50 grs/personne (ou autre terrine en remplacement ou en plus en fonction du nombre)
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne :
  - 1 tranche de rôti cuit
  - 2 tranches de rosbif (+ mayonnaise)

Prix par personne : **11,70 €** Mise sur plat incluse

~~~~

Proposition n° 2

- ◆ **Assortiment de crudités variées (*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Plat(s) de charcuterie** comprenant par personne :
 - 50 grs de rillettes pur porc **OU** 50 grs de pâté de foie
 - 50 grs de pâté de campagne **OU** 50 grs de pâté de lapin
 - 2 tr de saucisson sec **OU** 1 tr de salami
 - 2 tr de saucisson à l'ail **OU** 1 tr de saucisson sec et 1 à l'ail
 - 1 demie-tranche de jambon blanc
 - 1 demie-tranche de jambon cru
 - 1 tranche d'andouille de vire
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
 - 1 tranche de rôti cuit
 - 2 tranches de rosbif

Prix par personne : **14,10 €**

Mise sur plat incluse

~~~~

### Proposition n° 3

- ◆ **Assortiment de crudités variées (\*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Terrine de Saint-Jacques** : 1 tranche par personne (accompagnée de sa sauce crème ciboulette)
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
  - 1/8 poulet froid fermier
  - 1 tranche de gigot d'agneau
- ◆ **Ratatouille froide** : 120 grammes par personne

Prix par personne : **18,70€**

Mise sur plat incluse

~~~~

Proposition n° 4

- ◆ **Assortiment de crudités variées (*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Saumon (farci aux petits légumes) reconstitué avec garniture** : environ 2 tranches par personne
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
 - 2 tranches de rosbif
 - 1/8 poulet froid fermier
- ◆ **Flan de Courgettes** : 1 par personne

Prix par personne : **24,00 €**

Mise sur plat incluse

~~~~

### Proposition n° 5

- ◆ **Assortiment de crudités variées (\*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Médailillon de saumon farci aux petits légumes ou non** (accompagnée d'une mayonnaise maison)
- ◆ **Ratatouille froide** : 120 grammes par personne
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
  - 1 tranche de rôti cuit
  - 1 tranche de gigot d'agneau
  - 1 tranche de rosbif

Prix par personne : **18,70 €**

Mise sur plat incluse

~~~~

Proposition n° 6

- ◆ **Assortiment de crudités variées (*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Gâteau de lapereau** (accompagné de sa confiture d'oignons maison) : environ 1 tranche et demie par personne
- ◆ **Jambon à l'os pré-découpé, reconstitué** : environ 1 tranche et demie par personne (**minimum 25 personnes**)
- ◆ **Ratatouille froide** : 120 grammes par personne

Prix par personne : **18,90 €**

Mise sur plat incluse

~~~~

### Proposition n° 7

- ◆ **Assortiment de crudités variées (\*)** : 250 gr/personne
- ◆ **Pâté en Croûte** : 1 tranche par personne
- ◆ **Verrine aux 2 Saumons** : 1 par personne
- ◆ **Viandes froides** comprenant par personne (+ mayonnaise) :
  - 1 tranche de rôti cuit
  - 2 tranches de rosbif

Prix par personne : **19,20 €**

Mise sur plat incluse