

## *Nos menus de Buffet Champêtre*



*Traiteur Azuréen*

*Partenaire de tous vos évènements*

*E-Mail : [contact@traiteurazureen.com](mailto:contact@traiteurazureen.com) / Site internet : [www.traiteur-azureen.com](http://www.traiteur-azureen.com) / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74*

**Menu à 25.00 € TTC / pers.**

*Apéritif*

*Pichade Mentonnaise*

*Wrap de jambon crème cheese raifort*

*Assortiment de feuilleté*

*Mini croustade variée*

*(Saumon-épinard, légumes confits, cèpes persillade, roquefort, quiche lorraine)*

*Buffet*

*Assortiment de charcuterie du pays*

*Œuf mimosa*

*Salade Coleslaw*

*Assortiment de crudités (carotte râpée, cèleri rémoulade)*

*Salade de riz Niçoise*

*Rôtie de dinde*

*Rôtie de porc*

Traiteur Azuréen

NICE

*Ecrasée de pomme de terre*

*Ratatouille*

*Fromage*

*Dessert*

*Gâteau Ou Pièce monté de macarons (2pc/pers.)*

*Pain*

*Café*

*Traiteur Azuréen*

*Partenaire de tous vos évènements*

**E-Mail :** [contact@traiteurazureen.com](mailto:contact@traiteurazureen.com) / **Site internet :** [www.traiteur-azureen.com](http://www.traiteur-azureen.com) / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

**Menu à 35.00 € TTC / pers.**

*Apéritif*

Mini Pan Bagnat  
Tortilla Espagnole  
Pichade Mentonnaise  
Cuillère polenta crémeuse citron confit  
Wrap julienne de légumes

*Buffet*

Salade de mezzés penné aux pistous et ses tomates cerise  
Salade Alaska  
½ tomate Antiboise  
Salade de Boulgour aux petits légumes  
Filet de saumon Bellevue  
Cascade de melon et jambon cru  
Ratatouille niçoise fraîche  
Tranche de Roastbeef accompagné de ses sauces fraîches  
Tranches de rôti de porc accompagné de ses sauces fraîches  
Fromage  
Salade mesclun

*Dessert*

Gâteau *Ou* Pièce monté macarons (2pc/pers.)

Pain

Café

---

*Traiteur Azuréen*

*Partenaire de tous vos évènements*

**E-Mail :** [contact@traiteurazureen.com](mailto:contact@traiteurazureen.com) / **Site internet :** [www.traiteur-azureen.com](http://www.traiteur-azureen.com) / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

**Menu à 45.00 € TTC/ pers.**

*Apéritif*

*Mini club poulet jambon*

*Verrine Coleslaw*

*Pichade Mentonnaise*

*Quiche varié*

*(Lorraine, roquefort, saumon-épinard, légumes confit, cèpes-persillade)*

*Verrine Mimosa*

*Buffet froid*

*Tomate surprise mozzarella pistou*

*Grosse verrine risotto fromage blanc citron confit*

*Salade Niçoise*

*Gaspacho de courgette julienne de parmesan*

*Farandole de charcuterie agrémentée d'olive et de cornichons*

*Buffet chaud*

*Poitrine de veau farcis roulé à la blette*

*Polenta crémeuse*

*Ou*

*Papillote de saumon et sa julienne de légumes aux saveurs d'Asie*

*Plateau de fromage*

*Salade Mesclun*

*Dessert*

*Gâteau Ou Pièce monté de macarons (2 pc/pers.)*

*Pain, Café*

---

*Traiteur Azuréen*

*Partenaire de tous vos évènements*

**E-Mail :** [contact@traiteurazureen.com](mailto:contact@traiteurazureen.com) / **Site internet :** [www.traiteur-azureen.com](http://www.traiteur-azureen.com) / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

**Menu à 55.00 € TTC/ pers.**

*Apéritif*

*Wrap de julienne de légumes  
Cuillère de polenta crémeuse et citron confit  
Mini Pan Bagnat  
Tortilla Espagnole*

*Buffet Entrée*

*Saumon Gravlax maison  
Salade Alaska  
Salade Niçoise  
Cascade de jambon cru et son melon  
Tomate surprise mozzarella pesto  
Salade fusilli al pesto*

*Buffet Plat*

*Suprême de volaille fermier farci sous peau, pomme de terre fondante  
Ratatouille et pomme d'arphin*

*Ou*

*Mitonner d'agneau au curry riz sauvage*

*Ou*

*Dos de cabillaud beurre blanc citronnée  
Bohémienne de légumes*

*Plateau de fromage  
Salade Mesclun*

*Dessert*

*Gâteau Ou Pièce monté Ou Pièce monté de macarons (2 pc/pers.)  
Pain, Café*

---

*Traiteur Azuréen*

*Partenaire de tous vos évènements*

**E-Mail :** [contact@traiteurazureen.com](mailto:contact@traiteurazureen.com) / **Site internet :** [www.traiteur-azureen.com](http://www.traiteur-azureen.com) / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)