

# Traiteur « La Digue de Villers »

## **Les buffets à thème :**

### **BUFFET PRINTANIER :**

Pyramide de légumes frais et marinés : tomates, carottes, radis, choux fleurs, concombres, brocolis, asperges, céleri, brochettes de tomates et mozzarella..., Sauce fromage blanc à la ciboulette, mayonnaise, sauce tartare et cocktail.

### **BUFFET DE SAUMON :**

Saumon fumé et mariné en cascade, découpage de saumon mariné devant le convive par un cuisinier, saumon en Bellevue, rillettes de saumon, œufs de saumon, blinis et crème fraîche, pains spéciaux.

### **BUFFET DE FOIE GRAS :**

Foie gras mi-cuit, foie gras aux épices, foie gras poêlé chaud découpé et servi devant le convive par un cuisinier, chutney de figues, confiture d'oignons, pains aux céréales.

### **BUFFET DE SUSHI :**

Maki sushi saumon avocat, maki sushi thon moutarde verte, maki aux légumes, aux courgettes, au concombre, aux tomates séchées.

### **BUFFET DE GLACES :**

Glaces et sorbets (parfums à définir)

### **CREPES PARTY :**

2 Crêpes salées ( œuf, jambon, fromage, saumon, crème fraiche....) et 3 sucrées ( miel, confiture, crème de marron, chocolat chaud....)

Nous sommes à votre disposition pour élaborer d'autres thèmes de votre choix (fruits de mer, normands, provençal, par régions ou par pays...).

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits.

