

Buffet des Mariés n°2

26.00€ par personne

Salades composées assorties

(Salade piémontaise et taboulé)

&

Salade vosgienne

&

Salade choux et pommes

(sauce vinaigrette de cidre)

&

Terrine de canard au poivre vert

&

Marquise de saumon et flétan fumé

&

Longe glacée et gigot d'agneau en rosace

&

Assortiment de cochonnailles en belle vue

(Jambon de pays, salami et pancetta)

&

Plateau de fromages affinés (7 sortes)

(Brie, St Nectaire, Comté, Munster, Chèvre, Bleu, St Marcelin)

&

Buffet de mousses de fruits

(3 Parfums aux choix)

Possibilité d'inclure pour 4.00€ par personne

Fontaine à chocolat accompagnée de brochettes de fruits et de guimauves

Dans le buffet sont inclus

Sauces fromage blanc diverses

Assortiment de condiments

Assortiment d'olives

&

Un ensemble de décorations

pour la table du buffet

Vin d'honneur des Mariés

9.00€ par personne (minimum 25 pers)

Canapés apéritif assortis (2 par pers)

Réductions chaudes (3 par pers)

Trio croustillants de crevettes (2 par personne)

Pain surprise tradition 5 parfums

Assortiment de condiments

Assortiment d'olives diverses

Assortiment de fruits secs

Jus de fruits divers, coca-cola

Eau plate, eau gazeuse

Punch Lorrain et sangria maison

OU

Punch martiniquais et kir au vin d'Alsace

Possibilité d'inclure une pièce montée pour un

supplément de 6.60€ par personne

(3 choux par personne)

Les tarifs sont affichés TTC

(TVA 5.5 %), sans prestation

de service, livraison ou boisson

Tarif de service : 19.50 € TTC de

l'heure par serveuse (TVA à 10%)

Livraison gratuite dans un périmètre de 10 km

Location de vaisselle à partir de 2.50€ par pers

Nous pouvons également nous

rencontrer afin de déterminer

au mieux vos besoins selon

vos goûts & votre budget

Pour vous servir,

Eric Traiteur

www.eric-traiteur.fr
contact@eric-traiteur.com



Plaque Gastronomique

ERIC MUSZYNSKI

44 Avenue de la Liberté
54700 Blénod les Pont-à-Mousson
Réservation par téléphone

03 83 82 04 75 / 06 25 48 80 18

Menu n°1

32.00€ par personne

Médaille de foie gras en gelée
de champagne et son confit d'oignons
&
Sandre sur tarte fine sauce beurre blanc
&
Caille désossée farcie sauce périgourdine
&
Ros'Anna de carottes sur lit de poireaux
et écrasé de bleu d'antan
&
Salade à l'échalote
&
Plateau de fromages affinés (7 sortes)
&
Cabosse chocolat coeur
fondant caramel noisette

Menu n°3

31.00€ par personne

Salade gourmande et saumon fumé
(Saumon, foie gras, gésiers,
magret fumé, crème framboise...)
&
Dos de cabillaud en fondue de poireau
&
Filet de boeuf sauce champagne
&
Flan de duxelle forestière
et brochette de légumes confits
&
Salade au vinaigre de balsamique
&
Plateau de fromages affinés (7 sortes)
&
Croquant chocolat prestige et ses délices

Menu n°2

29.00€ par personne

Salade scandinave
(Crevettes, St Jacques,
saumon fumé, crème aneth...)
&
Pavé de merlu breton sauce crevette
&
Brochette de canard à l'ananas
&
Fricassée forestière
et pressé de légumes maraichers
&
Salade aux noix
&
Plateau de fromages affinés (7 sortes)
&
Reflet de fruits rouges et ses délices

Menu n°4

28.00€ par personne

Opéra de saumon d'Atlantique
(oeufs champignons sauce aux herbes...)
&
Croustade d'asperges aux petits légumes
&
Noix de veau forestière
&
Fond d'artichaud à la bretonne,
et palet de tagliatelles de carottes
&
Salade au vinaigre de cidre
&
Plateau de fromages affinés (7 sortes)
&
Baccara croustillant caramel et sa suite

Buffet des Mariés n°1

30.00€ par personne

Crudités de saison Bellevue (4 sortes)
&
Salade landaise et sa crème framboise
(magret, foie gras, gésiers confits, noix, raisins...)
&
Crevettes et noix de St Jacques à la thaïlandaise
(St Jacques, crabe, surimi, queues d'écrevisses...)
&
Saumon glacé aux herbes bellevue
&
Suprême de pintade au poivre vert et rosbeef en rosace
&
Marquise de jambon de pays
&
Assortiment de charcuterie fine
(terrines de campagne, rillettes, galantine aux olives)
&
Plateau de fromages affinés (7 sortes)
(Brie, St nectaire, Comté, Munster, Chèvre, Bleu, St Marcellin)
&
Buffet de génoises aux fruits
ou
Soupe de fruits rouges, coupe poire-choco et salade de fruits
Possibilité d'inclure pour 4.00€ par personne
Fontaine à chocolat accompagnée de brochettes
de fruits et de guimauves

Dans le buffet sont inclus :

- Sauces fromage blanc diverses
- Assortiment de condiments
- Assortiment d'olives
- Un ensemble de décorations pour la table du buffet

