

# ATELIER EG II Concept *TRAITEUR & RECEPTIONS*

Créateurs de vos buffets,

Présente

Les buffets dinatoires debout

*Direction Commerciale : Pascale GODENIR*

*Bureau : 06.75.43.13.22*

*Laboratoire : 03.82.89.99.05.*

*Fax : 03.82.23.87.92.*

*[www.eg2concepttraiteur.fr](http://www.eg2concepttraiteur.fr)*

*commercial@eg2concepttraiteur.fr*



Zone artisanale du petit breuil, zone n1, 54400 LONGWY

## ***BUFFET DINATOIRE « debout »***

### **AZAY LE RIDEAU**

16 PIECES

Soit 10 salées, 2 fromage, 4 sucrées

#### **Constitution du Buffet**

Présentation de crudités variés de saisons en cassolette et verrine ( 1 )  
(taboulé libanais, tartare de tomates basilic, compotée de concombre)

cuillère foie gras au pain d épices, cuillère saumon fumé au sel de guérande ( 1)

Pain buns sandwich club aux céréales et pain blanc garnis :  
Jambon cuit au bouillon, jambon cru de savoie,  
Surimi et effiloché de saumon, emulsion foie gras maison,  
Fromage frais aux herbes  
(2 par personne)

Piqués de jambon cru de MARVILLE abricots, 1  
Mini mauricette : thon bagnat, saucisson de région 1  
Bruschetta tartine de jambon persillé 1  
Canapés variés de printemps 1

#### **Partie chaude ( 4 )**

Mini brochette de poulet au citron,  
Mini brochette de bœuf aux cerises  
Piqués de saumon grillé à l'espelette  
Assortiment de spécialité asiatiques

Toast de fromage de région assortis ( 1 )

#### **DESSERT**

Assortiment de tartes variés de saison ( 1 )  
Corbeille de fruits frais ( 1 )

Les verrines ; mini crème brûlée, emulsion tiramisu, emulsion framboise et coulis ( 1)

Café, thé, douceurs de lorraine

Service ,  
Nappage, verreries et installation par nos soins

***Cocktail sans alcool, jus, eau plate et gazeuze, softs***

**22.85 € HT PAR PERSONNE**

## ***BUFFET DINATOIRE « debout »***

### **FONTAINEBLEAU**

16 pièces

#### **Constitution du Buffet**

Présentation de crudités variés de saisons (3 sortes) (en cassolette et verrine : 1 par personne)  
(charlotte de saumon fumé à la crème d'isigny en verrine,  
salade de gambas surimi mandarine, fantaisie aux écrevisses)

Bruschetta ( 2)

Jambon de parme et son parmesan,  
Jambon cuit au bouillon mirabelle,  
Effiloché de saumon fumé câpres,

Pains buns garnis de saison colorés : surimi citron, jambon de meuse moutarde, ( 1)  
Poulet curry , saumon fumé maison sel de guérande oignons capres,

Palette de terrine de saumon à l'oseille, (1)  
Délice de filet de truite et pata nagra ( 1)

Mini navette briochés garnies ( 1)  
Collection de toast garnis de saison ( 1)

#### **BUFFET CHAUD : ( 3)**

Mini brochettes de volaille marines,

Mini brochettes d'onglet tapas,

Assortiment de mini quiches lorraine, roquefort, crevettes,

Cocotte de poisson blanc sur lit de riz sauvage,

Cocotte d'émincé de volaille sur lit de légumes de saison

Plateau de fromage de saison et de région, pain en tranches ( 1)

Miniatures sucrées assorties ( 3)

Mini verrine sucrées : ile flottante, salade de fruits frais, mousse chocolat emulsion ( 1)

Fruits frais en corbeille

Nappage, verreries et installation par nos soins  
(service)

**Cocktail sans alcool, jus , eau plate, et gazeuze, softs**

**24.80 € HT PAR PERSONNE**

## ***BUFFET DINATOIRE « debout »***

### ***VERSAILLES***

**16 pièces**

#### **Constitution du Buffet**

Les boîtes à .... : taboulé à la menthe, salade grecque, promenade de saumon fumé à la japonaise, (1)

Les mini tartines : (2 )  
Effilochée de saumon fumé sur blinis  
Mignon de canard au foie gras  
Sandre glacé au poireau

Collection de canapés de printemps (1)  
Collection de mini navettes assorties briochées (1)  
Présentation de club sandwich garnis de saison : nordique, pain noir, pain céréales, présenté en boîte déco et mis à disposition sur tables hautes ( grignotage sympa pour tous) (1)

mini mauricette garnies (1) : tomme de savoie aux noix, rambol, brie de meaux,

Verrine et cocotte, boîte : landaise au magret, saumon au sel de guérande aneth, dés d'emmental au thym effloché de saumon fumé maison, œufs lumps et guacamole, (1)

#### **le chaud (4)**

**Piqués de caille grillées aux herbes,  
Cocotte de lotte et st jacques sur lit de riz sauvage  
Cocotte d'émincé de veau forestier, sur lit de légumes au pesto  
Mini brochettes de volaille aux figes, mini brochettes de volaille à l'ananas**

#### **LE SUCRE**

Mini verrines en emulsion : fromage blanc coulis de fruits , ile flottante à l'anis, mousse chocolat orange,  
Emulsion spéculos, flan pistache, (1)  
Assortiment de mini religieuses (1)  
Assortiment de miniatures sucrées (2)

Service ,  
Nappage, verreries et installation par nos soins

***COCKTAIL SANS ALCOOL , eau plate et gazeuze, softs, jus,***

***29.90 € HT PAR PERSONNE***