



**LUTINS GOURMANDS**  
**32, BD DE LA MUETTE**  
**95140 GARGES LES GONESSE**  
**TEL : 01 39 86 81 04**  
**FAX : 01 39 93 02 13**

**PORTABLE : 06.60.43.79.63**

**EMAIL : [les.lutins.gourmands@aliceadsl.fr](mailto:les.lutins.gourmands@aliceadsl.fr)**

**Site : [www.les-lutins-gourmands.com](http://www.les-lutins-gourmands.com)**

## **BUFFET FROID DELICE**

### **Accompagnement apéritif**

2 canapés par personne

2 feuilletés chauds par personne

1 pain surprise pour 25 personnes

### **CASCADE EXOTIQUE**

1/3 ½ Avocat aux crevettes

1/3 ½ Ananas garni salade de fruits de mer

1/3 ½ Pamplemousse surprise

Saumon froid à la Norvégienne et ses langoustines en folie

Ou

Coquille St Jacques mariné aux agrumes

Présentation de Jambon Fumé et ses Charcuteries festives

### **PALETTE DE VIANDES FROIDES**

Faux filet froid et aiguillettes de canard

Emincé de veau et Carré d'agneau au miel

Salade Toscane (Pates multicolores, gésiers confits, tomates, brocolis, noix)

Salade Bali (Filet de poulet, ananas, champignons, asperges, sauce Mayonnaise au curry)

Salade Savoyarde (Pommes de terre, cervelas, gruyère, tomate, ciboulette et vinaigre de framboise)

Mesclun de salade aux noix

Plateaux de fromages

## **LA TABLE A DESSERT**

Moitié pièce montée

Moitié Cascade d'Entremets

Corbeille de fruits

Assortiment de petits fours frais (2/personne)

Café

Pain de campagne

### **PRIX**

**PRIX UNITAIRE DE LA PRESTATION : 44,00 € / Personne**

**PRIX UNITAIRE DU BUFFET SEUL : 33,00 € / Personne**

#### ***Ce prix comprend également :***

- *L'ensemble de la vaisselle et matériel nécessaire à votre réception*
- *Le service*
- *Nappage et serviettes en tissus*



**LUTINS GOURMANDS**  
**32, BD DE LA MUETTE**  
**95140 GARGES LES GONESSE**  
**TEL : 01 39 86 81 04**  
**FAX : 01 39 93 02 13**

**PORTABLE : 06.60.43.79.63**

**EMAIL : [les.lutins.gourmands@aliceadsl.fr](mailto:les.lutins.gourmands@aliceadsl.fr)**

**Site : [www.les-lutins-gourmands.com](http://www.les-lutins-gourmands.com)**

### **BUFFET GOURMAND**

Caquelon du soleil (/mesclun de salade, pointe d'asperges, œufs pochés, tomate, maïs, sauce cocktail)

Présentation de Jambon fumé

Terrine de canard au poivre vert

Saumon froid reconstitué et sa touche de fraîcheur

Terrine de légumes et son coulis de tomates fraîches

### **TRIO DE VIANDES FROIDES**

Faux filets froid

Carré d'Agneau au miel

Aiguillettes de canard

### **ACCOMPAGNEMENTS**

Salade de mâche, poires et St Jacques

Salade Vénus (riz, crevettes, pétoncles, tomates et haricots verts)

Salade Printanière (Pommes de terre, champignons, tomates et concombres)

Salade Grecque ( concombres, fêtas, tomates et olives)

Plateaux de fromages

Cascade d'Entremets

Pain de campagne

### **PRIX**

**PRIX UNITAIRE DE LA PRESTATION : 38,00 € / Personne**

**PRIX UNITAIRE DU BUFFET SEUL : 25,00 € / Personne**

***Ce prix comprend également :***

- *L'ensemble de la vaisselle pour votre réception*
- *Le service jusqu'à 1 heure du matin*
- *Nappage et serviettes en tissus*