

**SARL PELLAULT PERE ET FILS**

**CHARCUTIER TRAITEUR**

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

**Tel**: 05.49.85.63.01

[www.pellault-traiteur.com](http://www.pellault-traiteur.com)

**BUFFET A 35 € PAR PERSONNE**

(Sans nappe, sans vaisselle et sans service)

**Assortiment de 4 salades composées et de crudités (200 gr / pers)**

Au choix

(Voir liste entrée pour un buffet)

\*\*\*\*\*

Foie gras au Sauternes et saumon fumé au bois de hêtre

\*\*\*\*\*

Saumon entier reconstitué (30 personnes minimum) et médaillon de saumon

Ou

Duo de sandre et saumon en médaillon

Accompagné d'œufs, de tomates et d'une sauce mousseline à la ciboulette

\*\*\*\*\*

**Assortiment de 3 viandes froides au choix :**

Gigot d'agneau (tranché et reconstitué) / jambon à l'os (tranché et reconstitué) /

Carré de porc (tranché et reconstitué) / rôtis de bœuf /

Magret de canard / poitrine de veau farcie à la provençale / poulet rôti

**Possibilité de remplacer les trois viandes froides par une viande chaude**

**Sans supplément (voir viandes chaudes pour buffet)**

**2 légumes chauds au choix**

(Bain-marie pour maintien au chaud compris)

\*\*\*\*\*

**Assortiment de 3 fromages au choix : (2 portions par personne)**

St Maure, camembert, brie, gruyere, St Nectaire, bleu

Accompagné de salade verte

\*\*\*\*\*

**Dessert au choix avec présentoir et inscription :**

Framboisier, poirier, 3 chocolats, croustillant caramel, etc....

\*\*\*\*\*

Café et sucre

**Accompagnement :**

Moutarde

Mayonnaise

Cornichons

Beurre

Pain

**Tarif valable 1 mois après impression**