

PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET DINATOIRE 2 2012

4 Canapés Nouvelle tendance
1 Briochette chair de homard ,1 verrine salée
1 profiterolle au foie gras , 1 éclair au deux saumons
1 brochette de St-Jacques, 1 gambas , 1 chou escargot, 1 moule chaude

ENTREE 1 PART DE CHAQUE

Foie gras de canard sur canapé et sa figue au thé
Saumon fumé sur socle et ses blinis aux œufs de lump
Jambon sec
Timbale de pot au feu revisité
Entremet moelleux st jacques et crabe et son coulis
Méli mélo de queues d'écrevisses décortiquées printanière

Sorbet au choix de la carte

Plat chaud unique servi à table OU en duo servi au buffet

Médallions de lotte Sauce Lucifer
OU Noix de Saint Jacques à la Thermidor
OU Tournedos de bœuf à la Périgieux
OU Médallions de veau à la crème de morille au Gewurstaminer

Assiette de salade et son plateau de fromages

Buffet de Dessert (4) au choix de la carte, présenté sur socle décoré au thème de votre cérémonie

Pain individuel et campagne
Mayonnaise, moutarde, cornichons, mousseline et autres sauces

Un litre de cocktail pour 3 personnes, au choix de la carte
Une bouteille pour deux personnes de Cru du Bordelais et rosé de Provence
Un litre de jus d'orange pour 5 personnes, Vittel (1 litre pour 2 personnes)

Café, (Uniquement si nous assurons le service)

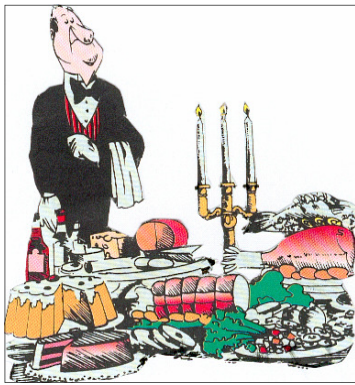
Nappage tissus ivoire , serviettes en tissus couleur, vaisselle complète, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place, service au buffet, ou à table à partir du plat chaud.
Décoration du buffet avec pièces de prestige

PRIX NETS TTC. Selon les conditions générales

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule) 29 €

COMPLET, Avec personnel de service et office 39 €

FORMULE BOISSONS 9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET DINATOIRE 1 2012

3 Canapés fins nouvelle tendance
1 Briochette crevette Thai ,1 verrine salée
1 Wraps , 1 brochette Normande , 1 gambas
1 tartelette boursin tomate , 1 chou escargot

ENTREE 1 PART DE CHAQUE

Charlot de volaille forestier confiture d'oignons au curry doux
Côtes de Saumon frais maison sur socle décoré
Jambon sec sur socle
Assortiment de charcuterie fine en papillon
Terrine de St Jacques et mousseline aux herbes
Cocktail de crevettes géantes décortiquées au herbes fraîches

Sorbet au choix de la carte

Plat chaud unique servi à table OU en duo servi au buffet

Effiloché de canard confit légumes anciens glace de viande poire aux bigarreaux
OU Suprême de pintade farcie au deux pommes sauce Normande
OU Brochette de Noix de joue de porc confite sauce Lucullus et sa tatin de légumes
OU Panaché de poisson coulis de langoustine (dos de colin et saumon frais)
OU Croquant de lapin Méridional et son gratin

Assiette de salade et son plateau de fromages

Buffet de Dessert (3) au choix de la carte décoré au thème de votre cérémonie

Pain individuel et campagne

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup, mousseline

Un litre de cocktail pour 3 personnes au choix de la carte

Une bouteille pour deux personnes de Cru du Bordelais et rosé de Provence

Un litre de jus d'orange pour 5 personnes, Vittel, (1 litre pour 2 personnes)

Café, (Uniquement si nous assurons le service)

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur, vaisselle complète, chandelier et bougeoirs
Personnel complet pour mise en place et service

PRIX NETS TTC. *Selon les conditions générales*

LIVRE, Sans boissons...*(Nourriture seule)*

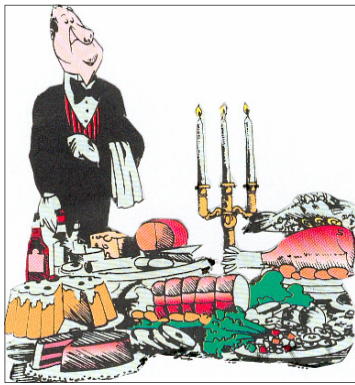
25 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

35 €

FORMULE BOISSONS

9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET SAVEUR DU MONDE 2012

ITALIEN

Charcuterie italienne coppa et jambon serrano et Brochette tomate mozzarella

Tiramisu

ESPAGNOL

Pincho

Croquetas

GRECQUE

Tzatziki et Keftas

Feuille de vigne

CREOLE

Petit pain garni (maquereau, jambon, morue)

Acras de morue et boudin créole

Mini brochette poulet et crevette boucanés

ASIATIQUE

Nems et samoussa

Beignet de crevettes et Salade Asiatique

Flan Thai

MAROCAINE

Brick et Sambousik et Houmos

Dessert Marocain

MEXICAINE

Guacamole

Empanadas et Tortillas

Pain de campagne

Sauces divers

Cocktail au choix de la carte (Un litre pour 3 personnes)

Une bouteille de vin pour deux personnes, (1/2 de BORDEAUX, 1/2 de rosé de Provence)

Un litre de jus d'orange pour 5 personnes et Vittel 1 pour 3 et CAFE

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , vaisselle complète , bougeoir et bougies

Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge

PRIX NETS TTC. Selon les conditions générales

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule)

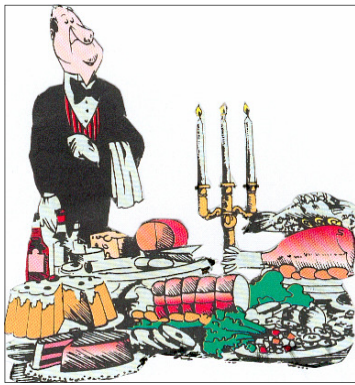
21 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

31 €

FORMULE BOISSONS

9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET EXOTIQUE 2012

3 Canapés fins nouvelle tendance

1 gambas papillon

1 briochette crevette Thai , 1 verrine crevette ananas curry

1 brochette de saumon au cézame 1 brochette de saint jacques Provençale

1 acras de morue 1 mini boudin au pomme

Foie gras de canard maison sur brioche et figue au thé

Magret fumé en aiguillettes sur papillon

Saumon fumé sur socle et ses blinis aux œufs de lump

Carpaccio de saumon à l'huile de noisette

Coupelle de pamplemousse a l'exotique et Bouquets frais

Rillettes de volaille au gingembre

Salade Créole (ananas rave branche mais haricot rouge)

Salade fraîcheur (poivron champignon choux blanc radis tomate soja)

Salade Antillaise (riz ananas crevette mais poivron)

Roti de Veau aux épices douces

Jambon fumé à l'ananas frais

Filet de canard à la mangue

Pavé de selle d'agneau au safran

Cœur de rumsteak au poivre parfumé

Plateau de fromages et beurre

BUFFET DE DESSERTS (3 parts)

Soleil des îles passion kiwi

Et Le Passoa Et Le Caraïbes

Pain de campagne

Mayonnaise, moutarde, cornichons, mousseline et autres sauces

Platana punch (orange banane rhum malibu)

Saumur Champigny

Jus d'orange / eau / Café et son chocolat

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , chandelier, bougeoirs et vaisselle complète

Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge

Décoration du buffet avec pièces de prestige

PRIX NETS TTC. *Selon les conditions générales*

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule)

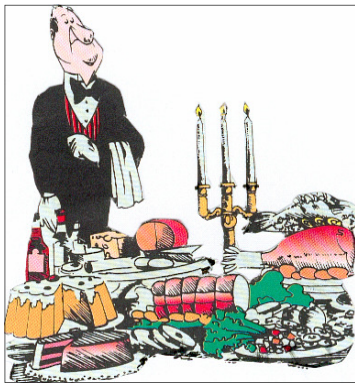
29 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

39 €

FORMULE BOISSONS

10 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET 2 2012

3 Canapés nouvelle tendance
1 Pain Nordique au saumon fumé
3 Fantaisies chaudes + 1 profiterolle au foie gras

ENTREE 1 PART DE CHAQUE

Foie gras de canard maison sur toasts
Terrine de saint jacques sur socle de la mer
Timbale de pot au feu revisité
Jambon sec sur socle
Saumon fumé sur socle et Bouquets frais
Cotes de saumon frais rotie sur socle

Salade Adour (choux blanc et rouge lardons gruyère tomate)

Salade Strasbourgeoise (pomme de terre lentilles saucisse oignons tomate)

Salade Impérial aux écrevisses

Salade du jardin (carotte céleri radis betterave concombre)

VIANDE 1 PART DE CHAQUE

Jambon Blanc à l'ananas frais
Magret de canard aux herbes sur socle
Pavé de Selle d'agneau au Curry en couronne
Coeur de rumsteak en aiguillettes
Médaillon de veau sur socle

Fromages variés à la coupe et beurre 7 sortes

Dessert au choix de la carte décoré au thème de votre cérémonie

Pain de campagne

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup, mousseline

Un litre de cocktail pour 3 personnes, au choix de la carte
Bordeaux (1/2), Rosé de Provence (1/2), soit une bouteille pour deux personnes

Un litre de jus d'orange pour 5 personnes EAU 1 bt pour 3

Café, uniquement si nous assurons le service

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , chandelier, bougeoirs et vaisselle complète

Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge

Décoration du buffet avec pièces de prestige

PRIX NETS TTC. *Selon les conditions générales*

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule)

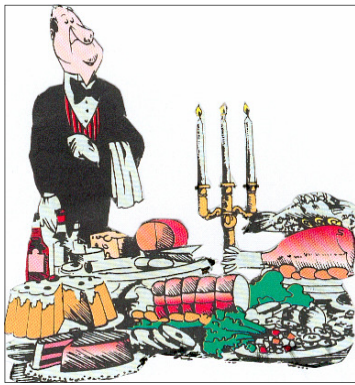
25 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

35 €

FORMULE BOISSONS

9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFET 1 2012

3 Canapés nouvelle tendance

3 Fantaisies chaudes

ENTREES 1 PART DE CHAQUE

Parfait de volaille confiture d'oignons au curry doux

Terrine de poisson aux herbes fraîches sur socle de la mer

Calisson de foie gras de canard

Rouleau de poisson moelleux et sa mayonnaise fumée au bacon

Jambon sec sur socle

Salade Mexicaine (soja haricot rouge maïs poivrons concombre cœur de palmier)

Salade Paysanne (pomme de terre lardons haricot vert tomate oignons)

Salade de Perle Marine et crevettes

VIANDES 1 PART DE CHAQUE

Jambon blanc sur socle

Gigot d'agneau au curry en couronne

Filet de volaille au 4 épices en aiguillettes sur socle

Emincé de Rôti de boeuf

Fromages à la coupe et beurre 7 sortes

Dessert au choix de la carte décoré au thème de votre cérémonie

Pain de campagne

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup, mousseline aux herbes

Cocktail au choix de la carte (Un litre pour 3 personnes)

Une bouteille de vin pour deux personnes, (1/2 de BORDEAUX, 1/2 de rosé de Provence)

Un litre de jus d'orange pour 5 personnes et Vittel 1 pour 3

Café

Nappage tissus ivoire , serviettes tissus couleur , vaisselle complète , bougeoir et bougies

Personnel complet pour mise en place ,service, et plonge

Décoration du buffet avec pièces de prestige

PRIX NETS TTC. Selon les conditions générales

LIVRE, Sans boissons...(Nourriture seule)

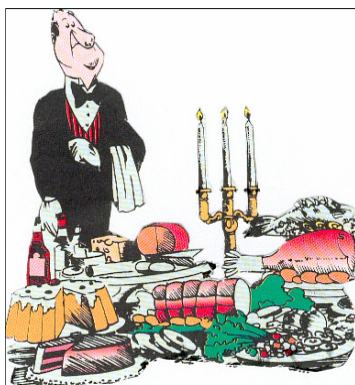
21 €

COMPLET, Avec personnel de service et office

31 €

FORMULE BOISSONS

9 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE / ITON

Cuisine et organise au lieu de votre choix

TEL 02.32.37.10.41 FAX 02.32.37.28.78

BUFFETS CAMPAGNARDS 2012 Livrés

BC 1

Terrine charcutière sur socle

Rilette

PAPILLON de charcuterie

Pistachine

Taboulé au poulet

Salade Piémontaise en bols

(p d t tomate œuf dur cornichon mayo estragon)

Rôti de porc braisé sur socle

Emincé de rôti de bœuf

Pommes chips

Brie à la coupe et beurre

Tarte grand mère

Pain de campagne

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup

PRIX NET TTC 12 € par Pers

LIVRAISON INCLUSE 20 KMS

BC 2

6 fantaisies chaudes

Terrine charcutière sur socle

Rilette

Papillon de charcuterie

Pistachine

Jambon sec sur socle

Salade Piémontaise (p d t tomate œuf mayo)

Salade Océane (pâtes /surimi/ poivrons/ oignon)

Salade de thon et harengs doux

Rôti de porc braisé sur paon

Emincé de rôti de bœuf

Filet de volaille sur socle

Pommes chips

Trio de fromages et beurre

Pâtisserie au choix de la carte

Pain de campagne

Mayonnaise, moutarde, cornichons, ketchup

PRIX NET TTC 15 € par Pers

LIVRAISON INCLUSE 20 KMS

BUFFET POUR MINIMUM

30 PERSONNES

BOISSONS

COCKTAIL AU CHOIX DE LA CARTE un litre pour 3 personnes

Une bouteille de Côtes-du-Rhône ou Rosé pour deux personnes

Un litre de jus d'orange pour 5 personnes et Vittel 1 btl pour 3

PRIX NET TTC 6 € par Personne