

Buffet

Tarifs 2019



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Crudités et salades classiques en saladier
décoré- Les 250 g/personne : 3,20 €

Carottes râpées
Betteraves moutarde à l'ancienne
Céleri rémoulade
Salade duo crudités (carotte-céleri)
Salade coleslaw
Taboulé à l'orientale
Salade piémontaise au jambon
Salade strasbourgeoise
Macédoine de légumes mayonnaise

Salades tradition en saladier décoré
Les 250 g/personne : 3,70 €

Salade Marco Polo (tagliatelles et surimi)
Pennes au pesto
Museau de porc à la lyonnaise
Riz niçois au thon
Salade de lentilles à la paysanne
Champignons à la Grecque
Concombres épluchés à la crème

- Salade de chou jambon comté
- Champignons fines herbes
- Salade pommes de terre hareng

Salades délices en saladier décoré
Les 250 g/personne : 4,70 €

Salade de perles au chorizo
Salade montbéliarde
Piémontaise au saumon
Salade de fruits de mer catalane
Salade cocktail de crevettes (crevettes,
surimi, ananas, carottes)
Salade de perles marines

Assortiment de Charcuterie - La part (150g)
en plat décoré avec condiments
4 sortes au choix : 3,40 €

Saucisson à l'ail
Rosette
Jambon blanc
Paté de campagne
Terrine du chef
Boudin noir
Salami

Assortiment de charcuterie - La part : (220g)
en plat décoré avec condiments
6 sortes au choix : 4,70 €

Terrine de campagne
Rillons
Andouille
Rillette
Jambon de Bayonne
Rosette
Terrine de lapin
Boudin noir
Jambon blanc
Pressé de jambonneau



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Terrines – la tranche de 100g (minimum 15 tranches) en plat décoré avec condiments

Terrine de saumon jardinière	1,90 €
Terrine de saumon fumé	2,20 €
Terrine de sole provençale	2,50 €
Terrine de sandre aux st jacques	3,50 €

Entrées poissons la part en plat décoré avec condiments (sauf entrée chaude)

Saumon farci	4,50 €
Saumon farci en Bellevue, Tomate, macédoine et œuf	5,50 €
Coquille de saumon, la pièce:	4,70 €
Coquille de surimi, la pièce:	3,70 €
Langouste à la parisienne, la pièce:	15,90 €
Cassolette de moules à la fondue de poireaux et ses écrevisses	4,30 €
Cassolette dieppoise aux Saint-Jacques	4,90 €
Coquille saint jacques	4,90 €
Croustade aux fruits de mer	3,50 €
Feuilleté de saumon et aneth safrané	3,80 €

Poissons chauds - Prix à la portion accompagné d'une timbale de riz

Pavé de saumon à l'oseille	5,95 €
Dos de cabillaud sauce hollandaise	6,90 €
Filet de sandre beurre blanc	8,70 €
Aumônière de Saint-Jacques sauce crème	7,70 €
Aumônière de sandre sur coulis d'écrevisses	7,90 €
Pavé de sandre en croûte de bacon	8,20 €
Pavé de turbo sauce crème	9,95 €
Blanquette de lotte à la crème d'ail	9,95 €
Filet de daurade royale sauce crustacés	10,50 €
Pavé de flétan aux épices et sa crème de poireaux	10,50 €
Filet de saint pierre sauce aneth	8,90 €



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Viandes froides sur plat décoré avec

condiments :

Rosbif 1 tranche de 50 g/personne	2,10 €
Rôti de Porc 1 tranche de 50 g/personne	1,35 €
Rôti de Veau 1 tranche de 50 g/personne	2,10 €
Gigot d'agneau 1 tranche de 50 g/personne :	2,35 €
Poulet fermier ¼ ou 250 g/personne	2,60 €
Terrine de poulet au citron	2,00 €
Brochette d'araignée de porc tomate basilic	2,50 €
Travers de porc à la mexicaine	2,00 €
Brochette de bœuf échalote tomate Cerise	2,50 €
Brochette d'aiguillette de canard miel abricot	3,70 €
Filet de canette farci aux pruneaux	3,40 €
Rôti de veau farci au comté et poitrine fumée	

Viandes chaudes - Prix à la portion

Filet mignon de porc sauce aigre douce	4,90 €
Ballottine de poulet jaune au pesto	6,70 €
Suprême de poulet farci aux pleurotes sauce aigre douce	6,50 €
Magret de canard sauce crème de pêche	7,90 €
Filet de canette sauce Cumberland	7,50 €
Suprême de pintade à la normande	7,80 €
Pavé de selle d'agneau au romarin	7,95 €
Tournedos de canard aux pleurotes	9,00 €
Filet de bœuf sauce cinq baies	9,95 €
Magret d'oie à la crème de morilles	9,25 €
Pavé de biche aux aïrelles	9,50 €
Filet de veau à la crème de morilles	10,95 €
Carré d'agneau à la française en croûte verte et son jus au thym	13,00 €
Noix de veau à la crème de girolles	8,70 €
jambon braisé sauce madère	4,90 €



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Plats complets, prix à la portion :

Paëlla (poisson, langoustine, poulet, chorizo, fruits de mer)	8,90 €
couscous (agneau, poulet, merguez)	8,90 €
Petit salé aux lentilles (lentilles, petit salé, saucisse, saucisson)	7,80 €
Choucroute (choux, francfort, poitrine fumée, jarret, pomme de terre)	8,90 €
Bœuf bourguignon Avec accompagnement	7,50 €
Blanquette de veau Avec accompagnement	7,50 €
Coq au vin Avec accompagnement	7,90 €

Accompagnements :

Prix à la portion : 1,30 €

Haricots verts
Tomate provençale

Prix à la portion : 1,80 €

Endives braisées
Râpé de pomme de terre
Julienne de légumes
Timbale printanière
Gratin dauphinois
Riz trois couleurs

Prix à la portion : 1,95 €

Pommes grenaille
Fagot de haricots verts (lard)
Gratin forestier
duxelles de champignons

Prix à la portion : 2,40 €

Fagots d'asperges vertes avec lard
Gratin aux pleurotes
Poêlée gourmande
clafoutis de courgette
pommes dauphines



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Plateau de fromages et salade verte :

Plateau n°1 - Prix par pers. 1,80 €

Camembert, Emmental, buchette mi-chèvre

Plateau n°2 - Prix par pers. 2,10 €

Chèvre (Selles tradition), Brie, Emmental

Plateau n°3 - Prix par pers. 2,90 €

Chèvre (Selles tradition), Brie, Emmental, Saint-Nectaire

Plateau n°4 - Prix par pers. 3,90 €

Bleu, Valençay AOP, Saint-Nectaire, Brie, Emmental

Les desserts :

Les tartes simples : mini 10 personnes

2 € par personne

Tarte aux pommes

Tarte aux fraises (suivant saison)

Tarte aux abricots

Les tartes spéciales : mini 8 personnes

2,5 € par personne

Tarte citron meringuée

Tarte framboises meringuée

Tarte au poire et amandes

Tarte multi fruits

Les gâteaux aux fruits : mini 12 personnes

2,90 €

Fraisier

Framboise et vanille bourbon

Poire caramel

Charlotte fruits rouges

Les gâteaux au chocolat : mini 12 personnes

3 €

Forêt noire

3 chocolats

Chocolat au lait noix de coco

Entremet chocolat café

Autres desserts :

Crème brûlée : 2,80 €

Mousse au chocolat : 2,80 €



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Buffets composés avec décoration et condiments :

Buffet n°1

3 Salade à choisir

Charcuterie

(Rosette, jambon, saucisson, pâté)

Viande froide

(Rôti de porc, poulet)

Tomates vinaigrette

Chips

Plateau de 3 Fromages Salade

Pain

10,90 €

Buffet n°2

Salade

Piémontaise/ coleslaw/ perle marine

Charcuterie

Rosette, jambon, saucisson, pâté, galantine

Viande froide

Rôti de porc, rosbif, pâté en croute

Haricots verts à la crème

Chips

Plateau de 3 fromages Salade

Pain

14,90 €

Buffet n°3

Salade

Choux, jambon, comté/concombre à la
crème/salade de lentille

Charcuterie

Salami, noisette de jambon, jambon sec,
jambon blanc, pâté, galantine

Viande froide

Rôti de porc, rosbif, pressé de jambonneau

Terrine de poisson

Terrine de légumes

Ratatouille de légumes du soleil

Plateau de 3 fromages

Pain

17,90 €



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Buffet n°4

3 salades composées aux choix 250g :

Taboulé oriental
Concombre à la crème
Piémontaise au jambon
Pâtes au surimi
Riz niçois au thon

Assortiment de 4 charcuteries

1 maxi verrines aux choix 100g :

Gaspacho tomates poivrons jambon cru
Concombre tomate fêta thon
Confit de légumes du soleil chorizo sauce
aigre douce

3 viandes aux choix :

Brochette de jambon sec et melon
Terrine de poulet en gelée
Brochette d'araignée de porc tomate basilic
Pressé de jambonneau
Travers de porc à la mexicaine

2 accompagnements aux choix :

Haricots verts à la crème
courgettes mi-cuites marinées à l'huile d'olive
et feta
Terrine de légumes
Ratatouille de légumes du soleil

Pain

19,90 €

Buffet n°5

3 salades composées aux choix 250g :

Piémontaise au saumon
Salade chou jambon comté
Salade de perle marine
Gambas à la mandarine
Salade de lentilles vertes du Berry

Assortiment de 6 charcuteries

1 maxi verrines aux choix 100g :

Panna cotta de chèvre et tartare de tomate
Saumon fumé mousse ricotta ciboulette
Tiramisu aux crevettes

3 viandes aux choix :

Brochette de jambon sec et melon
Brochette de bœuf échalote tomate cerise
Brochette d'aiguillette de canard miel
abricot
Filet de canette farci aux pruneaux
Rôti de veau farci au comté et poitrine
fumée

2 accompagnements aux choix :

Haricots verts à la crème
courgettes mi-cuite marinées à l'huile d'olive
et feta
Terrine de légumes
Ratatouille de légumes du soleil

Pain

22,90 €



Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Bon de commande « buffet »

Date :

Tél. :

Nom Prénom :

Evènement :

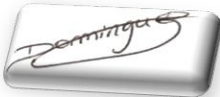
Adresse :

CP Ville :

Mail :

pièce choisies et quantités :	Prix :
Total :	

1 exemplaire à retourner signé, 1 à conserver. Acompte 30% à la réservation

Signature et Bon pour Accord du Client :	Gérant Mr DOMINGUEZ Enrique 
------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------