

**ORGANISER
UNE JOURNEE D'EXCEPTION**



**LA RENOMMEE
Tarif 2020
Prestation de BUFFET**

**18 Rue de la libération
Pouancé 49420 Ombrée d'Anjou
Tél : 02.41.92.41.07**

Email : larenommee49@orange.fr

Information clients

A compter de février -Mars 2021

Nous déménagerons dans de nouveaux locaux
au 07 rue d'Anjou Chazé Henry
49420 Ombrée d'Anjou

Forfait livraison

Livraison sur Pouancé et jusqu'à 10km: 10.00€

De 10 à 20km : 25,00€

De 20 à 50km : 40,00€

Au-delà de 50 km nous consulter

Pour toutes réservations merci de passer commande au minimum 8 jours avant pour être certains que nous ayons toutes les matières premières à l'élaboration de nos recettes

**LE PAIEMENT DE LA PRESTATION SE FAIT LORS DE LA PRISE DE LA COMMANDE EN
MAGASIN
OU LORS DE LA LIVRAISON DE CELLE CI**

Pour vos apéritifs

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 5 pièces par personne 4.00€ par personne

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 8 pièces par personne 6.40€ par personne

- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Mini pain pita à la chair de tourteaux
- Opéra de foie gras de canard au raisin
- Wraps curry ,saumon fumé et roquette
- Mini éclair aux crevette et œuf de caplan
- Mini tartelette pomme chorizo et bayonne
- Brochette de gambas ,mozzarella et ananas
- Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa
- Cupcake mousse de betterave et pétoncle

Plateau de minis petits fours chauds 25.00€ le plateau de 30 pièces

- mini bouchée poulet champignons
- beignet de crevette
- briochette aux escargots
- mini croustillant brie chorizo
- mini croustillant légumes pétoncles

Chouquettes sucrées : 20.00€ Les cents

Chouquettes salées : 25.00€ les cents

bocaux à tartiner 2.50€ par personne (15 personnes minimum)

Nos différentes préparations servit avec ses baguettes aux céréales à tartiner soi-même

- rillettes de maquereaux
- tapenade olives et tomates confites
- rillettes aux deux saumons
- rillettes de cochon

ardoise de charcuterie fines en chiffonnade à picorer 2,20€ par personne

- Lomo ibérique
- Pancetta
- Jésus
- Coppa



Le classique: 9,00€

Salade composées

(Salade piémontaise et salade du pêcheur)

Buffet de charcuteries

(Jambon blanc, jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, saucisson sec et andouille)

Terrines de pâtés et rillettes

Viandes froides

(Rosbif –rôti de porc –poulet rôti)

Condiments-Chips

Plateau de fromage

(brie-emmental-st nectaire-st Paulin)

Avec pain et tartes aux pommes : 10.50€

Avec pain et Gâteau *: 12.00€

Le Traditionnel : 11.50€

Assortiments de salades composées

(Piémontaise, pêcheur, taboulé, pâtes au saumon fumé)

Buffet de charcuteries

(Jambon blanc, jambon de Bayonne, jésus, pancetta, coppa)

Parfait de saumon fumé et guacamole

Viandes froides

(Rosbif –jambon à l'os –poulet rôti)

Condiments Chips

Brochette de fromages

(St nectaire -carré de Bretagne-chèvre)

Avec pain et tartes aux pommes : 13.00€

Avec pain et Gâteau * : 14.50€

le Buffet de l'ombrée 15€00

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 5 pièces par personne.pour votre apéritif

-Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot

-Navette au filet de canard fumé

-Mini pain pita à la chair de tourteaux

-Opéra de foie gras de canard au raisin

-Wraps curry ,saumon fumé et roquette

-Mini éclair aux crevette et œuf de caplan

-Mini tartelette pomme chorizo et bayonne

-Brochette de gambas ,mozarella et ananas

-Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa

-Cupcake mousse de betterave et pétoncle

assortiments de salade composées

(piémontaise,pêcheur,taboulé)

assortiments de poissons froids

-roulade de sandre farci

-pyramide de rouget et cabillaud

-bûche au deux saumons

assortiments de viande froides

rôti de filet de bœuf

médailon de poulet farci aux tomates confites

filet mignon de porc farci

condiments-chips

plateau de fromage

(brie-emmental-st paulin-st nectaire et vieux pané)

avec pain et mignardises (3/pers) 17€50

avec pain et gâteau 18€00

L'évasion : 15.00€

Mise en bouche Cocktail

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 8 pièces par personne

- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Mini pain pita à la chair de tourteaux
- Opéra de foie gras de canard au raisin
- Wraps curry ,saumon fumé et roquette
- Mini éclair aux crevette et œuf de caplan
- Mini tartelette pomme chorizo et bayonne
- Brochette de gambas ,mozarella et ananas
- Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa
- Cupcake mousse de betterave et pétoncle

Plat chaud à thème à choisir

Couscous

Paella

Cassoulet au confit de canard

Coq au vin et son Gratin

Choucroute

Tartiflette et ses cochonnailles

Rougaille saucisse

Tajine de volaille

Jimbalaya aux crevettes

-Plateau de fromages

(Conté –brie –chèvre cendrée –st nectaire –vieux pané-)

Avec pain et Gâteau (*) : 18.00€

Composition des salades composées

Salade piémontaise

pomme de terre-œuf –tomates-jambon-cornichons-mayonnaise

Salade de pâtes au saumon

coquille-tomates-saumon fumé-ciboulette-mayonnaise crémée

Salade du pêcheur

riz-tomates-crevettes-surimi-thon-maïs-petits pois-vinaigrette

Taboulé

semoule-poivrons-tomates-raisins secs –maïs-menthe

Nos desserts*

Feuillantine au chocolat (craquant pralin et mousse chocolat)

Caramélia (craquant chocolat –mousse chocolat blanc et caramel beurre salé)

Ardoisier (craquant pralin –mousse chocolat –mousse chocolat bleu au cointreau)

Nougat framboise (génoise –mousse au nougat et brisure de framboise)

Ananas Passion (dacquoise –mousse ananas et mousse passion)

Le Rondin (crème fruits rouge,craquant fruits rouge et biscuit génoise)

Le Folie (craquant caramel beurre salé crème caramel chocolat,biscuit chocolat)

***Dessert ayant subit une surgélation lors du process de fabrication ,ne pas congelé**