



BUFFETS FROIDS

A partir de 10 personnes :

Buffet campagnard : 15,90€ /pers

- Plateau Charcuterie (boudin, pâté, rilette, saucisson à l'ail, andouille, fromage de tête, bacon : variabilité possible selon disponibilité)
- Trio de viandes froides : Cuisse poulet rôti, Rôti de porc cuit et Rôti de bœuf cuit
- Salade composée (voir descriptif ci-dessous)
- Condiment : mayonnaise, moutarde et cornichons

Buffet gourmand : 19,90€ /pers

Idem Buffet campagnard avec en supplément :

- Jambon à l'os,
- Saumon fumé et sauce au Boursin



Buffet au détail :

- Plateau Charcuterie du moment : 4,90€ /pers
- Trio de viandes froides : 7,50€ /pers
- Plateaux Charcuterie du moment + Trio de viandes : 12€ /pers
- Salade composée (voir descriptif ci-dessous) : 4,90€ /pers
- Plateau Fromage : 2,90€ /pers



Descriptif salades : (2 salades au choix, 3 à partir de 40 pers)

- **Côte Normande** : Pâtes perles, surimi, crevettes, avocat, chou rouge, carottes râpées, saumon fumé, graines de sésame, tomates cerises
- **Coleslaw au jambon** : Chou blanc, carottes râpées, mayonnaise, jambon, Emmental
- **Italienne** : pâtes, tomates cerises, mozzarella, jambon cru/bacon séché, vinaigre balsamique, pignon de pin
- **Piémontaise** : Pomme de terre, œuf, jambon, cornichons, tomate
- **Niçoise** : riz, thon, tomate, oignon rouge, haricot vert, œuf, olive noire, anchois
- **Savojarde** : pomme de terre, lardons, saucisses fumées, oignon rouge, tomate, ciboulette, tomate
- **Taboulé** : semoule, jus de citron, oignon, tomate, menthe, olive noire, raisin sec, poivrons
- **Végan** : chou-fleur, chou rouge, maïs, tomate cerise, fèves, oignon rouge, trois poivrons



TARIFS TRAITEUR AUTOMNE-HIVER 2024



La Sente aux Ânes vous accompagne avec authenticité, savoir-faire et passion dans vos repas de familles et événements. Voici notre offre d'amuse-bouches, entrées, plats chauds, buffets froids, et desserts.

Merci de passer votre commande 10 jours avant votre réception.

Un acompte de 30% est demandé à la commande.

La carte de fidélité ne fonctionne pas sur le traiteur.

Une caution est demandée pour les bacs gastronomiques, saladiers, ramequins et caisses isothermes qui sont à nous retourner du lundi au mercredi suivant l'événement.

Les commandes sont à récupérer au magasin, nous ne livrons pas.

fermedelasenteauxanes@orange.fr - 02 32 67 00 26



AMUSE-BOUCHES et ENTRÉES

Pains surprises

- Pain suédois Charcutier (pâté, rillettes, bacon) : **26€ /pain 40 pces**
- Pain suédois Saumoné (saumon, Boursin) : **32€ /pain 32 pces**



Plateaux réception

- Amuses-bouches réception (Pruneaux & abricots au lard, saucisses feuilletées, roulades, choux farcis jambon, cake chorizo-noix) : **16€ /plateau 24 pces**
- Mini Croque-monsieurs : **19€ /plateau 12 pces**
- Mini Burgers : **19€ /plateau 12 pces**
- Navettes Saumon-Guacamole : **24,50€ /plateau 24 pces**
- Navettes Boursin-Jambon-Salade : **19€ /plateau 24 pces**
- Navettes (végan) Guacamole-Tomates : **19€ /plateau 24 pces**
- Mini Wraps Thon-Crudités : **16€ /plateau 12 pces**
- Mini Wraps Jambon-Boursin : **16€ /plateau 12 pces**
- Panier de légumes avec sa sauce : **15€ /panier d'1 kg**
- Barquette (végan) Houmous ou Guacamole : **4,50€ /barquette**

Plateaux apéros (À partir de 5 personnes)

- Plateau Charcuterie (boudin, pâté, rquette, saucisson à l'ail, andouille, fromage de tête, bacon : variabilité possible selon disponibilité) : **4,90€ /pers**
- Plateau de la Ferme (saucisson à l'ail et ail fumé, saucisson sec, chorizo, saucisson pistaché, andouille, jambon cru, rillettes, fromage) : **5,90€ /pers**
- Plateau Épicurien (saucisson sec, chorizo, saucisson pistaché, andouille, jambon cru, Comté, Camembert AOP, Neufchâtel, fruits secs et à coques, œufs de caille-mayonnaise) : **7,90€ /pers**
- Plateau Fromage : **2,90€ /pers**

Entrées

- Gâteau de crêpes salé Saumon, avocat, tomate : **42,90€ /gâteau 8 parts**
- Gâteau de crêpes salé Jambon, œuf, tomate : **29,90€ /gâteau 8 parts**
- Bouchées à la reine jambon-champignons : **3,90€ /unité**
- Crêpes au jambon : **3,20€ /unité**

: végétarien

: à réchauffer



PLATS CHAUDS et DESSERTS

À partir de 10 personnes :

Porc

- Cassoulet : **4,90€ /pers**
- Chili con carne : **4,90€ /pers**
- Choucroute garnie : **5,50€ /pers**
- Couscous végétarien : **4,50€ /pers**
- Couscous charcutier : **8,90€ /pers**
- Chili con carne : **4,90€ /pers**
- Gratin normand : **4,90€ /pers**
- Jambon à l'os sauce mère : **4,90€ /pers**
- Lasagne : **4,90€ /pers**
- Pizza de la ferme : **3,90€ /pers**
- Plateau raclette : **9,50€ /pers (avec fromage) / 5,90€ /pers (sans fromage)**
- Rougail aux saucisses : **4,90€ /pers**
- Sauté de porc à la moutarde : **5,90€ /pers**
- Tartiflette : **4,90€ /pers**

Rôtisserie



- Épaule de porc rôti : **5,90€ /pers**
(environ 15 pers / épaule)
- Poulet rôti entier : **20€ /pièce**
(environ 6 pers / poulet)
- Pulled pork = Effiloché de porc façon cochon grillé : **4,90€ /pers**

Volaille

- Poulet basquaise (poivrons, piment d'Espelette, sauce) : **5,50€ /pers**
- Suprême de volaille normande (sauce crème et camembert) : **5,90€ /pers**



Accompagnement

- Gratin dauphinois : **3,90€ /pers**
- Riz pilaf : **1,90€ /pers**
- Pommes de terre grenailles sautées (ail et persillade) : **3,90€ /pers**
- Légumes rôtis (pommes de terre grenailles, champignons, légumes de saison) : **3,90€ /pers**

Dessert maison : 2,50€ /unité (1 sorte au choix, 2 à partir de 40 pers)

- Charlotte aux poires
- Coulant au chocolat
- Crème à la vanille
- Crumble aux pommes caramélisées
- Mousse au chocolat
- Riz au lait
- Tiramisu

