

Buffets froids

Hiver 2025





INFORMATIONS UTILES

Commande à partir de 10 personnes minimum

ART &
GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

BUFFET LA LOIRE

30.50€ HT

Entrées en demi-parts

Pâté en croûte pintade et morilles
Biscuit de légumes confits, rilette de poisson

Salades en demi-parts

Salade de pâtes Maritime (thon, poivrons ...)
Salade de grenailles aux oignons

Plats froids en demi-parts

Quasi de veau terre et mer
Saumon à l'estragon

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-parts

Salade de fruits frais
Browkie (mix entre le brownie et le cookie)

BUFFET LE MISSISSIPPI

30.50 € HT

Entrées en demi-parts

Quesadillas de crabe
Quiche à l'oignon

Salades en demi-parts

Macédoine de légumes à la Russe
Salade d'épautre à la Grecque

Plats froids en demi-parts

Agneau aux 3 poivres
Effilochée de flétan à l'aneth

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-parts

Tartelette aux fruits de saison
Pannacotta framboise menthe/chocolat blanc basilic

BUFFET LA TAMISE

30.50 € HT

Entrées en demi-parts

Moelleux piquillos et jambon Ibérico (porc)
Terrine de poisson au raifort

Salades en demi-parts

Salade de gambas et mandarine
Salade de vermicelle à l'asiatique

Plats froids en demi-parts

Saku de thon mariné
Suprême de volaille, sauce aigre
douce

Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-parts

Verrine citron praliné
Riz au lait au caramel

BUFFET CANAL DU MIDI

30.50 € HT

Entrées en demi-parts

Maki de boulgour
Tartare de betterave et saumon

Salades en demi-parts

Salade d'haricots verts, gorgonzola et noix
Méli Mélo de légumes oubliés

Plats froids en demi-parts

Coeur de boeuf (rumsteack), sauce tartare
Brochette de gambas tandoori

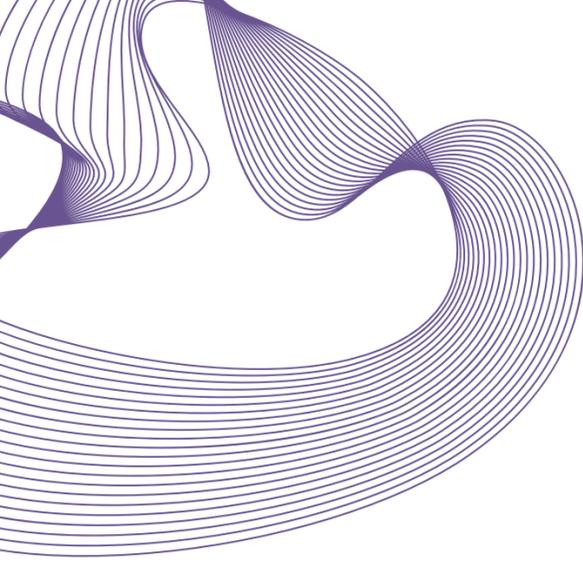
Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-parts

Spéculoos
(génoise, pâte de spéculoos mousse spéculoos)

Chou mangue ananas



BUFFET LA GIRONDE

34.00 € HT

Entrées en demi-parts

Brouillade d'oeufs aux truffes

Assiette Baltique (saumon et flétan fumé, tarama, oeufs de truite et blinis)

Salades en demi-parts

Salade de copelletti ricotta et épinard

Salade de blanc de poulet, mangue et asperges

Plats froids en demi-parts

Saint-Jacques au yuzu et salade d'algues

Filet de cailles et confit d'oignons aux épices



Fromages & pains

Plateau de fromages frais et affinés

Desserts en demi-parts

Verrine exotique

(bavaroise passion, coulis exotique, crumble coco et citron vert)

Snickers

(brownie, caramel beurre salé, mousse au chocolat et cacahuète)



Art et Gourmandise



art_et_gourmandise

CONTACT



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com