

Les pièces salées en cocktail

Canapés cocktail prestige: 24 pièces

27€ TTC

Moelleux au fromage, toast de foie gras et griotte, Blinis saumon fumé à l'aneth.

Mini lunch: 18 pièces

31€

Mini pain sandwiches brioche au saumon fumé crème citronnée, Fromage frais et tomates confites, Bacon et moutarde à l'ancienne.

Mini bagels: 24 pièces

29€

Bagels briochés au Saumon fumé, Tomate & parmesan, Fromage frais aux herbes.

Verrines cocktails: 32 pièces

59€

Salade de fèves, tomates marinées et Parmesan, Saumon mariné à la ciboulette

Crèmeux à l'aneth, Mini ratatouille au Pesto, poivrons et crumble de chèvre

Tex-Mex guacamole- cabillaud.

Les pièces sucrées en cocktail

Douceur de France: 26 pièces

27€

Le Breton, Le Mont blanc, Le Normand, L'Île de France, le Guadeloupéen,

L'Alsacien

Les mignardises: 57 pièces

54€

Tartelette passion/mangue, Carré Opéra, Moelleux nature, Framboisier, Eclair chocolat & café, Carré nougat, Choux praliné, Tartelette noisette, Tartelette abricot.

Les entremets: Au choix 14 parts

36€

Le mangue/passion (Biscuit dacquoise mangue/passion, mousse Fromage blanc et mascarpone)

Le framboisier vanille de Madagascar (Biscuit aux amandes et Kirch,

Les moments à partager

Carrousel végétarien: 50€ ttc

Pour 10

- ◆ Tomates cerises
- ◆ Radis
- ◆ Découpes de carottes, concombres
- ◆ Chou fleurs assortis
- ◆ Céleri
- ◆ Olives
- ◆ Sauces

Carrousel du fromager: 90€ ttc

Pour 10

- ◆ Camembert au lait cru
- ◆ Tomme de Savoie
- ◆ Sainte Maure de Touraine
- ◆ Comté
- ◆ Beaufort



AUBERGE AUX BLES D'OR

Saison 2018

Buffets et pièces cocktails

Les buffets froids

Les buffets sont proposés pour un minimum de 10 personnes, puis par multiple de 10.

Commandes 72h avant livraison.

~Autour du Terroir~

20€ TTC / personne

Salade champignons aux fines herbes

Salade Parisienne

Fusilli au poulet rôti

Rôti de bœuf en chiffonnade

Suprême de volaille rôti

Émulsions aux deux moutardes

Sélection de fromages de nos régions

Framboisier à la vanille de Madagascar

Feuillantine chocolat

~Le convivial~

24€ TTC / personne

Salade aux quinoas

Salade barbecue poulet bacon

Fraîcheur grecque, fête à huile d'olive

Saumon cuit basse température émulsion Raifort

Suprême de volaille rôti Béarnaise

Sélection de fromages de nos régions

Tartelette aux pommes

Mousse chocolat aux pépites

~Le gourmand~

28€ TTC / personne

Périgourdine aux gésiers de canard vinaigre noix

Méli mélo St Jacques, écrevisses aux éclats mandarine

Trio chou jambon comté

Dos de cabillaud aux fines herbes

Pavé de rumsteak poêlé sauce grigiche

Sélection de fromages de nos régions

Palet sablé caramel

Tatin abricot

Le buffet chaud

(sur assiette avec service) **45€ TTC** / personne

Entrées aux choix:

Le cyrano: crème de foie gras et viande de grison sur base croustillante. (Soja, blé, tournesol)

Tartare Saint Jacques aux herbes sur crème de pois à la menthe

Plats chaud aux choix:

Fondant de pintadeau à la moutarde. Sauce Vallée d'Auge

Jarret d'agneau au thym et citron confit

Accompagnements:

Gratin Dauphinois et Mille feuille de légumes façon

Tian

Sélection de fromages de nos régions

Dessert aux choix:

Croustillant aux trois chocolats crème anglaise

Ivoire mangue passion

Les extras

Tous nos buffets sont livrés hors frais de livraison, vaisselles, nappages et boissons.
Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous solliciter.

Les petits plus:

**Fleuriste
Sonorisation**

Pain:

Pain tradition 60gr 0.75 ttc

Nous contacter

Auberge aux blés d'or

8 rue Jules Michelet

60350 Pierrefonds

03.44.42.85.91-03.44.86.16.70

traiteur.commandes@gmail.com

Visitez notre site web :

www.auxblesdor.com