

LISTE DES DESSERTS

ASSORTIMENT DE PATISSERIES 5.00 €/pers.
Entremets aux fruits et chocolats, tartes aux fruits, framboisier et mousseline aux poires (min. 40 personnes)

DESSERT 3.50 € la part

- *Mousseline aux poires et son coulis de fruits rouges : génoise et crème mousseline + poires au sirop accompagné de coulis de fruits*
- *Le Capitole : biscuit et crème légère + pêches jaunes recouvert de meringue italienne*
- *Le Framboisier : génoise et crème mousseline au Grand-Marnier et ses framboises Mekker*
- *Créole : génoise et crème légère au rhum et assortiments de fruits*
- *L'Opéra : biscuit Joconde + ganache + crème café + (crème anglaise)*
- *La Ganache : génoise chocolat + ganache*
- *Le Forestier : biscuit meringué et mousse au chocolat*
- *Le Mouvaux : pâte sablée, mousse au chocolat et poires*
- *Le Zola : biscuit à la cuillère + mousse au chocolat et mousse framboises accompagné de coulis de fruits*
- *Le Mozart : biscuit Joconde à la pistache + crème pistache + ganache*
- *Le Cappuccino : biscuit + mousse au café et mousse chocolat + meringue chocolat accompagné d'une crème anglaise café*
- *Le Champenois : biscuit Joconde + mousse au champagne et fruits assortis*

PIECE D'HONNEUR (4 Choux/pers.)

- *Pièce montée classique* 4.20 € la part
- *Berceau, Chapelle, Cygne, Panier, Eglise* 5.00 € la part
- *Moulin, Gondole, Voiture* 6.00 € la part

ENTREMETS DECORES

sur Framboisiers, Mousseline aux poires

Décoration réalisée sur support en pâte d'amandes

- *Décoration simple* 4.70 € la part

TOUS LES PRIX SONT NETS, TTC ET INDIQUÉS EN EURO

TRAITEUR

Délices
de Jeanne

Les Délices de Jeanne
Sandrine & Jean-Pierre Laroche

LORRAINE

4 rue Croix-Belle-Porte
02100 Saint Quentin
Tél. : 03 23 64 81 61

LAFAYETTE

4 place Lafayette
02100 Saint Quentin
Tél. : 03 23 62 30 36

contact@delicesdejeanne.fr
www.delicesdejeanne.fr

Les Buffets



SANDRINE & JEAN-PIERRE LAROCHE

Délices
de Jeanne

TRAITEUR

BUFFET FROID : 45 € (min. 30 personnes)

Canapés et fours chauds pour votre apéritif

Assortiment de salades composées
(Niçoise, Piémontaise, Kamaboko, Camarguaise, Salade du pêcheur,
Tagliatelles au saumon, Duo de concombre et avocat sauce crème)

Orange cocktail
1/2 ananas victoria à la mode Louisiane
Petit gâteau de fond d'artichaut au saumon fumé
sauce crème et oeuf de caille
Assortiment de terrines de poissons
Saumon frais à la parisienne
Saumon cru mariné à l'aneth

Carpaccio de boeuf mariné à l'huile d'olive vierge
Gigot rôti et reconstitué
Aiguillette de canard à l'orange
Carré de veau rôti aux herbes
Carré de boeuf rôti aux herbes

Plateau de fromages

Assortiment de desserts
Panier de fruits frais

Café en thermos

BUFFET FROID : 28 €

Assortiment de salades composées
(Salade exotique, Taboulé, Piémontaise, Bratislava)
Assortiment de charcuteries fines
Saumon fumé maison
Terrines océanes
Magret de canard rôti
Galantine de porc
Rosace de jambon de Bayonne et ses melons*

Rôti de porc
Gigot rôti aux herbes
Rosbeef

Plateau de fromages (5 sortes + beurre)

BUFFET FROID : 22,50 €

Ronde de salades composées
Saumon frais à la parisienne
Rondes de terrines de poisson
Avocats « océane »
Œufs en gelée au jambon
Jambon de Bayonne et ses melons*
Pâté en croûte champenois

Rôti de bœuf
Rôti de porc
Gigot rôti aux herbes

Plateaux de fromages (3 sortes + beurre)

BUFFET FROID : 17,50 €

Assortiment de salades composées
Ronde de terrines de poissons
Galantine de volaille
Duo de jambon de Bayonne et jambon « Rostello »
Ronde de viandes froides (2 tranches/pers.)
(Bœuf, Rôti de porc, Gigot)

Plateau de fromages (3 sortes + beurre)

BUFFET FROID : 14,50 € (min. 20 personnes)

Assortiment de salades composées
(Américaine, Taboulé, Piémontaise, Carottes râpée, Céleri en rémoulade)
Assortiment de cochonaille
Duo de viandes froides (2 tranches/pers.)
(Rosbeef et Rôti de porc)
Terrine du chef

Plateau de brie

Le pain et les condiments sont compris dans tous les buffets

* selon saison

BUFFET CHAUD : 25 €

BUFFET AVEC PLAT CHAUD (min. 25 personnes)

Assortiment de salades composées
Duo de saumon fumé et terrines de poissons
Pâté en croûte « chalonais »
Papillon d'asperges vertes
Assortiment de charcuteries « Italiennes »

PLATS CHAUDS AU CHOIX

Cuisse de canard farcie aux cèpes
et sa garniture (2 au choix)

Ou

Roti de porc aux pruneaux
et sa garniture (2 au choix)

Ou

Poulet au curry
et son riz blanc

Plateau de fromages (3 sortes)

**OPTIONS**

Canapés et fours salés (3+3) *forfait 4.20 €/pers*
Buffets de desserts *à 5.00 €/pers*
(assortiment d'entremets aux fruits et au chocolat, tarte aux fruits)
Buffet de desserts *à 8.00 €/pers*
(assortiment d'entremets aux fruits et au chocolat, tarte aux fruits,
îles flottantes, sorbets, panier de fruits frais + 1 gâteau d'honneur)
Location de vaisselle *sur devis*
Location de nappages *sur devis*
Service *sur devis*