**BUFFET SAVEURS 17€50 / pers**

**(MINIMUM 20 PERS)**

Crudités variées :

2 classiques, 1 composée et 1 exotique

Terrine Jurassienne

Jambon cru fumé

Jambon persillé

Pavé polinois

Morillade comtoise

Poulet rôti

Verrine de sandre au vinaigre de vin jaune.

**La composition de ces buffets peut être échangée et modifiée,**

**Renseignez-vous…**

**BUFFET GOURMET 20€00 / pers**

**(MINIMUM 20 PERS)**

Crudités variées :

1 classique, 1 composée, 1 exotique

1 tr de terrine de légumes et coulis

Entremet bœuf, foie gras et pistaches

Roulade de jambon

Noix fumée

Rôti de cochon de lait

Rosbeef

Entremet saumon gambas

**BUFFET STANDING 25€00 / pers**

**(MINIMUM 20 PERS)**

2 salades exotiques

Flan de légumes

Nougat de foie gras et sa gelée de fruits rouges

Jambon de Parme

Mini pâté croute caille et fruits secs

Magret de canard

Jambonnette de poulet

Mini médaillon de saumon et sa truite fumée

***NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D’ÊTRE MODIFIES***

***À TOUT MOMENT SELON L’EVOLUTION DES COÛTS DES MATIERES PREMIERES, MERCI DE VOUS RENSEIGNER.***

**BUFFET TRADITION 15€90 / pers (MINIMUM 20 PERS)**

Crudités 4 sortes :

2 classiques et 2 composées

Terrine Forestière

Jambon cru non fumé

Rosette

Jésus de Morteau

Rôti de porc

Poulet rôti

Terrine aux trois poissons

(Sans poisson, ce buffet vous est proposé à 13€50/personne)

**Nos buffets sont accompagnés de sauces et condiments,**

**Nous livrons à partir de 30 personnes**

**Nous pouvons vous faire un devis personnalisé sur demande.**