

sensations

— *traiteur* —

Notre carte buffet 2016



## Le buffet froid

### Le buffet « Provençale »

#### Les entrées

Terrine de provençale : chèvre, tomate & tapenade

Salade de concombre et feta

#### Les viandes et poissons

Aiguillettes de volaille à la ciboulette

Cabillaud sauce safrané

#### Les accompagnements

Salade de tortis caviar de poivron

Salade d'artichaut aux pignons

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché

Baguette

Condiments

#### Les desserts

Tarte tatin

Flan

### Le buffet « Coriandre »

#### Les entrées

Jambon de Parme et melon

Salade de tomates et mozzarella au basilic

#### Les viandes et poissons

Rôti de veau aux pamplemousses

Pavé de saumon au sésame

#### Les accompagnements

Salade de légumes croquants

Salade de pommes de terre à la coriandre

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché

Baguette

Condiments

#### Les desserts

Pavé chocolat

Tarte aux fruits

### Le buffet « Epices »

#### Les entrées

Terrine de légumes, coulis de tomates

Chiffonnade de charcuteries

#### Les viandes et poissons

Aiguillettes de canettes laquées au miel d'épices

Dos de cabillaud à la ciboulette

#### Les accompagnements

Salade d'endives au noix

Salade bohémienne

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché

Baguette

Condiments

#### Les desserts

Gratin aux fruits de saison

Entremet coco



## Le buffet froid

### Le buffet « Pignons »

#### Les entrées

Salade de tomate, mozzarella et jambon de Parme  
Cocktail d'artichaut à l'anchoïade et pignons

#### Les viandes et poissons

Pavé de saumon en gelée, sauce cressonnette  
Rôti de bœuf aux herbes

#### Les accompagnements

Taboulé à la menthe fraîche  
Salade de légumes confits

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché  
Baguette

Condiments

#### Les desserts

Iles flottantes aux amandes  
Duo d'éclairs lunch

### Le buffet « Cannelle »

#### Les entrées

Salade d'agrumes et crevette  
Terrine de fromage blanc et saumon mariné

#### Les viandes et poissons

Gigots aux herbes  
Duo de lotte et saumon à la ciboulette

#### Les accompagnements

Taboulé safrané et tomates confites  
Salade de tortis aux olives

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché  
Baguette

Condiments

#### Les desserts

Tarte au chocolat  
salade de fruits

### Le buffet « Cannelle »

#### Les entrées

Méli-mélo d'asperges mousseline  
Chiffonnade de charcuteries

#### Les viandes et poissons

Volaille à l'estragon  
Filet de colin, sauce cresson

#### Les accompagnements

Duo de pommes de terre au cerfeuil  
Salade de haricots verts et champignons

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché  
Baguette

Condiments

#### Les desserts

Crumble de pomme  
Macarons



## Le buffet chaud

### Le buffet « Champignons »

#### Les entrées

Salade de cresson au Saint Jacques  
Chiffonnade de charcuteries

#### Les viandes et poissons

Suprême de poulet aux champignons  
Dos de cabillaud, velouté au safran

#### Les accompagnements

Gratin dauphinois  
Mousseline à l'huile d'olives

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché  
Petits pains individuels

Condiments

#### Les desserts

Tiramisu  
Salade d'oranges à la cannelle

### Le buffet « Caramélisée »

#### Les entrées

Marinade de rouget et saumon, tapenade d'olives noires  
Chiffonnade de charcuteries

#### Les viandes et poissons

Filet de canard, sauce épices  
Pavé de sandre

#### Les accompagnements

Ratatouille maison  
Tagliatelles

#### Fromages (70 g)

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché  
Petits pains individuels

Condiments

#### Les desserts

Entremet chocolat et sa crème anglaise  
Crumble pomme rhubarbe

### Le buffet « Ciboulette »

#### Les entrées

Mosaïque de légumes, coulis de tomate  
Rillettes de saumon et toast brioché

#### Les viandes et poissons

Chiffonnade de veau aux poires rôti  
Pavé de saumon sauce ciboulette

#### Les accompagnements

Riz basmati aux petits légumes  
Gratin dauphinois

#### Fromages (70 g)

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché  
Petits pains individuels

Condiments

#### Les desserts

Tartelette aux fruits  
Mousse au chocolat



## Le buffet chaud

### Le buffet « Champignons »

#### Les entrées

Dôme de saumon aux saint Jacques sur pain suédois

Salade de concombre et feta

#### Les viandes et poissons

Jambonnette de volaille farci aux raisins

Filet de canard aux pêches

#### Les accompagnements

Jardinière de légumes

Pomme cocotte

#### Fromages

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché

Petits pains individuels

Condiments

#### Les desserts

Ipanema : biscuit Joconde, chocolat, vanille

Brochette de fruits

### Le buffet « Cresson »

#### Les entrées

Salade de penne aux crevettes

Bouquet de crudités, sauce vinaigrette

#### Les viandes et poissons

Poularde farcie aux raisins

Filet de colin, sauce au cresson

#### Les accompagnements

Écrasé de pommes de terre

Fagot de haricots verts

#### Fromages (70 g)

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché

Petits pains individuels

Condiments

#### Les desserts

Crème brûlée à la pistache

Carré Opéra

### Le buffet « Thym »

#### Les entrées

Artichaut paysans œuf poché & Serrano

Salade de mesclun aux agrumes & poêlée de pétoncles

#### Les viandes et poissons

Selle d'agneau au thym

Rôti de bœuf

#### Les accompagnements

Gratin dauphinois

Ratatouille maison

#### Fromages (70 g)

Plateau de fromage A.O.C.

#### Pain

Pain au noix tranché

Petits pains individuels

Condiments

#### Les desserts

Pana cotta au coulis de mangue

Pavé chocolat

# sensations

— *traiteur* —

Vous en souhaitant bonne réception, nous restons à votre entière disposition pour toutes informations complémentaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes modifications, dégustation ou RV que vous souhaiteriez...

*Service Commercial*

*01.48.22.90.77 / 01 58 34 90 77*

*[servicecommercial@sensations-traiteur.com](mailto:servicecommercial@sensations-traiteur.com)*