

Nos Buffets



Authentic Traiteur

NOGENT SUR MARNE

99 Grande rue Charles de Gaulle

01 48 76 05 32

contact@traiteur-authentic.fr

www.traiteur-authentic.fr

Authentic Traiteur, c'est aussi votre traiteur traditionnel, avec sa boutique qui vous propose chaque semaine des entrées, plats de viandes et de poissons chauds ou froids avec leur accompagnement. Charcuterie, salades, pâtisseries salées, son épicerie fine et sa cave de sélection. Mais également ses colis cadeaux pour toutes vos occasions. Minimum 10 personnes - Commande 10 jours avant la date de réception

Les Buffets

L'Authentic

Pamplemousse cocktail

Riz, pomelo, crevettes, concombres, ciboulette, sauce cocktail.

Chaud froid de volaille au cheddar et basilic

Suprême de volaille cuit en basse température, farci de cheddar et pesto.

Ratatouille provençale

Courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons.

Taboulé végétarien

Semoule, poivrons, tomates, pommes Granny, amandes effilées, raisins secs.

Salade piémontaise

Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise, moutarde, ciboulette.

Trio de saucisson

Saucisson à l'ail + saucisson cendré + chorizo de la Vallée des Aldudes.

Fromage "Brie de Meaux AOP"

Tarif 30,60 € par personne

Le Guinguette

Darne de saumon cuit

Contre filet de bœuf rôti

Chiffonnade de jambon basque

Chorizo basque

Salade de penne aux légumes

Pennes, tomates, concombres, poivrons, oignons rouges, ciboulette, vinaigrette.

Salade de concombres et pommes

Concombres, pommes Granny, ciboulette, jus de citron, raifort, mayonnaise.

Salade mexicaine

Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, oignons rouges, ciboulette, vinaigrette.

Plateau de fromages affinés

Brie de Meaux AOP, Comté AOP, Bûche Sainte Maure de Touraine.

Tarif 37,70 € par personne

Le Baltard

Pâté en croûte volaille, cochon, foie gras

Saumon fumé écossais BIO

Gigot d'agneau

Salade grecque

Tomate, concombre et féta.

Salade de haricots verts et tomates confites

Salade de riz aux olives

Riz, tomates, poivrons, concombres, oignons rouges, olives noires, ciboulette, vinaigrette.

Plateau de fromages affinés

Brie de Meaux AOP, Comté AOP, Bûche Sainte Maure de Touraine.

Tarif 41,70 € par personne

Enfant

Jambon rôti aux herbes

Duo de saucissons

Saucisson à l'ail et saucisson cendré.

Filet de poulet rôti

Salade de pommes de terre aux oignons rouges

Taboulé végétarien

Semoule, poivrons, tomates, pommes Granny, amandes effilées, raisins secs.

Fromage "Brie de Meaux AOP"

Tarif 18,00 € par personne

Nos Buffets comprennent les sauces, les condiments par personne.

Minimum 10 personnes

Commande 10 jours avant la date de réception