



Nos Buffets

Automne-Hiver



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

Automne
Hiver

L'Authentic

Pamplemousse cocktail
Chaud froid de volaille au cheddar et basilic
Salade Carottes & pois chiches au cumin
Taboulé végétarien
Salade de Pommes de terre
aux oignons rouges
Trio de saucisson
Saucisson à l'ail, chorizo et cendré.
Fromage "Brie de Meaux AOP"

Tarif 27,00 € par personne

Le Guinguette

Darne de saumon cuit
Contre Filet de Bœuf rôti
Chiffonnade de Jambon basque
de la Vallée des Aldudes
Macédoine de légumes
Salade de Haricot vert,
tomates confites et artichauts confits
Salade de lentilles au magret de canard fumé
Plateau de fromages affinés
Brie de Meaux AOP, Comté AOP, Bûche Sainte Maure de Touraine.

Tarif 36,00 € par personne

Le Baltard

Gigot d'agneau
Pâté en croûte volaille, cochon,
mousse de foie de volaille
Saumon fumé écossais BIO
Salade Coleslaw
Chou blanc et carottes.
Salade de Haricot vert,
artichauts confits & tomate confite
Salade Forestière
Pleurotes et champignons de Paris.
Plateau de fromages affinés
Brie de Meaux AOP, Comté AOP, Bûche Sainte Maure de Touraine.

Tarif 39,50 € par personne

Enfant

Jambon rôti aux herbes
Duo de saucisson
Saucisson à l'ail et cendré.
Filet de Poulet rôti cuit
Salade de Pommes de terre aux oignons rouges
Taboulé végétarien
Fromage "Brie de Meaux AOP"

Tarif 17,00 € par personne

Nos Buffets comprennent les sauces,
les condiments par personne.

Minimum 10 personnes.

Commande 10 jours avant la date de réception.