

Plateau de fromage

minimum 10 pers

Pain offert

Plus de 15 pers

Plateau de fromage garni en repas (200 gr) 8.00
Sélection de notre responsable, en fonction des stocks.

Plateau de fromage garni en dessert (80 gr) 5.00€
Sélection de notre responsable, en fonction des stocks.

Plateau fromage à la découpe garni Prix du jour
Votre sélection de fromage dans notre assortiment

Assiettes froides

minimum 4 pers

Assiette froide poissons et charcuteries 13.00€
(Saumon Bellevue, saumon fumé, truite fumé, œuf)
(Jambon sec, jambon cuit, pâté, boudin et salaison divers)
(Crudités et féculent, pain et sauce)

Assiette froide charcuteries 10.00€
(Jambon sec, jambon cuit, tomate farcie)
(Charcuteries, salaisons et pâté de campagne)
(Crudités, féculents, pain et sauce)

Assiette froide charcuterie et fromage 11.00€
(Jambon sec, jambon cuit, salaisons)
(4 Morceaux de fromages)
(Crudités, féculents, pain et sauce)

Assiette froide poissons 15.00€
(Saumon fumé, truite fumé, saumon confit)
(Pêche au thon, saumon Bellevue, œuf à l'anchoïade)
(Crudités, féculents, pain et sauce)

Les assiettes sont fournies par nos soins à caution de 2.00€ la pièce.

Buffet campagnard

€ 11.00 par personnes / minimum 10

Jambon Magistral
Noix de la Gette et Piétrain
Rosette de Lyon
Assortiments de charcuteries

Panier de fromage Garnie avec son confit
Assortiments de pains
Salade et assaisonnements
Beurre de ferme

Buffet classique

€ 20.00 par personne / minimum 10

Jambon Magistral et ses dérivés
Jambon Ste Adèle et Cavalions (de saison)
Pâte paysan en croute et son confit
Tribologie de boudin (spécialité)
Rosbif à sa juste cuisson
Roti Duroc au gros sel
Salade Césars
Planchette de fromage (7 familles)
Assortiments de salaisons

Salade Parmentier (pomme de terre, œufs,
vinaigrette persil et ciboulette)
Salade varié du jardin (carotte, tomate, choux, céleri)
Panier du boulanger (pain de table et pain spéciaux)
Beurre de Camargue au gros sel
Salade de Penne, tomate, basilic)
Sauce : Mayonnaise au citron vert, tartare, cocktail

Buffet Terre et Mer

€ 28.00 par personne / minimum 10

Saumon fumé, confit et belle vue
Tomate Mer du Nord
Œuf à l'anchoïade
Jambon Miel et 4 épices
Cobourg et son confit
Pâte paysan en croute et son confit blanc
Saltufo et Mortadelle, spianata
Rosette de Lyon et rilette de canard
Cœur d'Anvers à sa juste cuisson
Carpaccio de Bœuf, parmesan

Salade Parmentier (pdt, œuf, vinaigrette ciboulette)
Salade Italienne (Penne régaté, tomate, basilic,
oignons, mozzarella et jambon sec fumé)
Buffet crudités (Carotte, choux, céleri, tomate,
haricots en vinaigrette)
Salade (Chêne, trévis, scarole et vinaigrette citron)
Panier du boulanger (Pain de table et pain spéciaux)
Beurre de Camargue au gros sel
Sauce : Mayonnaise citronnée, tartare, cocktail

Buffet gourmandise

€ 34.00 par personne / minimum 10

Saumon fumé, truite et anguille
Saumon Belle vue
Médaille de Homard, fromage pesto
Tomate Mer du Nord
marinade
Œuf à l'anchoïade

Salade Parmentier (Pdt, œuf, vinaigrette ciboulette)
Salade Italienne (Penne régaté, tomate, basilic,
mozzarella et jambon sec fumé)
Salade Taboulé (Fruits sec et frais, tomate et
aux herbes de saison aux épices du monde)

Jambon Magistral
concombre)
Jambon Ste Adèle et Martin/ Melon
Foie gras mi- cuit et ses confits
Trilogie de boudins
Carpaccio de bœuf fumé et salé
Rosbif au cœur rougeâtre
Planche de notre fromager.

Buffet crudités (carotte, choux, céleri, tomate,
Salade (Chêne, trévisse, frisée, roquette)
Panier du boulanger (Pain de table et pain spéciaux)
Beurre de Camargue au gros sel
Sauce : Mayonnaise citronnée, tartare et cocktail

Informations complémentaires : Le matériel utilisé pour le dressage du buffet nous sera remis propre, dans le cas contraire, un forfait de nettoyage de 15€ vous sera ajouté.
Pour toute livraison, 1€ du km aller vous sera ajouté. (Exemple : Orp-Jodoigne 11 km = 11€)
Offre valable 3 mois.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez nous joindre par mail.
sablacorbeille@gmail.com ou au 019 63 43 35 de préférence de 14h à 17h.

Merci pour votre commande.

L'équipe de la corbeille.