



Gouts & Saveurs traiteur  
7 Grand Rue de Rémusat  
31810 Venerque

Tel : 05.61.08.56.29 (de 8h30 à 18h30 du mardi au samedi)

**Nos buffets dinatoires  
Froids ou chauds  
Pour tous vos évènements**

La composition des buffets peut être modifié en fonction des arrivées de marchandises et de la production en cours

# Buffet n° 1

Mini quiche ou mini pizza  
Toast de fromage frais au piment d'Espelette  
Mousse de saumon sur toast

Cake aux olives et lardons  
Assortiment de charcuterie artisanale maison  
Avec jambon de pays

Panier de légumes de saison et ses sauces  
Salade en verrine : taboulé (sauf hiver) ou coleslaw ou piémontaise

Wings de poulets **ou** rôti de porc

Tortillas de pomme de terre

Plateau de fromages

Tiramisu en verrine et croustade aux pommes

Pain

# Buffet n°2

Tartine de chèvre, jambon de pays  
Verrine de cappuccino d'avocat aux crevettes  
Verrine de saumon mariné au citron

Mini muffins aux poivrons  
Effeillé de cabillaud à l'aïoli  
Navette de mousse de canard

Mini pizza  
Croustillant de gambas  
Verrine de salade cèleri au poulet  
Brochette de porc à la diable

Plateau de fromages  
Pain

Tarte aux pommes

# Buffet n°3

Magret aux figues séchées sur toast  
Foie gras mi-cuit sur pain viennois  
Croustillant de Gambas aux herbes

Cappuccino d'avocat aux crevettes  
Cuillère de st jacques mariné à la vanille  
Chiffonnade de Serrano sur pain tomaté

Crème brûlée au foie gras sur toast  
Banderille de saucisses sèches  
Saumon fumé sur pain nordique, crème ciboulette

Verrine de salade de gambas aux éclats de mandarines  
Galantine de volaille truffée  
Boudin blanc, pomme poêlée sur pain toasté

Plateau de fromages  
Pain

Assortiment de mignardises sucrées (4)

# Buffet n°4

(15 pers minimum)

Duo de club nordique : brebis /légumes grillés

Poulet tandoori/concombre

Navette garnie : rillettes aux deux saumons

Mini moelleux à la tomate, crème de mascarpone pesto, tomates confites

Tartare de thon, façon tatziki

Crème d'asperges, piquillos sur moelleux aux petits pois

Brochette coppa, mozzarella ciboulette, raisins blancs

Cuillère de Saint Jacques à la fondu de poireaux

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce vierge

Bodega de lentilles corail, brunoise de légumes, mousse au Raifort

Verrine de nouilles Soba, crevette rôtie à l'aigre douce

Mini croque chèvre/chorizo

*Assortiment de dessert :*

Mini dessertx3

# Buffet n°5

(15 pers minimum)

## Pièces froides :

Duo de saint jacques et saumon en tartare sur pain polaire

Verrine de perle marine

Petit wrap de saumon fumé et crème ciboulette

Poulet à la marocaine et chutney de mangue

Carpaccio de bœuf et parmesan

\*\*\*

*Foie gras nature et piment d'Espelette*

*Sur pain aux fruits*

\*\*\*

## Pieces chaudes :

Mini burger

Cocotte de Parmentier de canard

Brochette de porc au miel

Brochette de bœuf marinée

Mini légumes farcis (selon saison)

\*\*\*

Plateau de fromages

Pain

\*\*\*

Mignardises sucrées en assortiment (4/pers)

# Buffet n°6

(15 pers minimum)

Sablé parmesan et œuf miroir, duxelles de pleurotes  
Mini baguette bretzel, crème de pistou et bressaola  
Moelleux citron crème acidulé gambas marinées

Ricotta et poivron façon mousse sur polenta  
Yakitori de magret de canard à la girolle  
Tartelette feuilletée, involtini et beurre de roquette

Chutney de pommes verte et oignons rouges, saumon fumé  
Noix de Saint Jacques, compoté de poireaux, pain tomate  
Le mini « Paris Brest » poulet /curry

Tartelette au raifort, crevette et perle de wasabi  
Tapenade d'olives noires, sablé tomate, anchois pimenté  
Mini brochette de porc à la diable

Tortilla, Serrano, crème d'ail  
Sucette de foie gras en croute de pain d'épices  
Guacamole d'avocat, chips épicées

Galantine de volaille truffé  
Mini tatin de légumes

Assortiment de dessert :  
Assortiment de mini dessertsx4

# Buffet n°7

Taboulé de choux fleurs

Tartare aux deux saumons et pommes granit

Navette à la rilette d'oie

Assortiment de brochettes :

Bœuf maitre d'hôtel

Magret de canard, abricots secs

Foie gras mi cuit maison, chutney de figues sur pain viennois

Cappuccino d'avocat aux crevettes

Duo de cèleri au poulet

Moelleux au légumes

Plateau de fromages

Pain

Assortiment de mini pâtisseries X3



## Les options :

Vaisselle recyclable : 1.50€/pers

Vaisselle en porcelaine sur devis

## Service sur devis

Nappage non tissé : 1.30€/pers

Nappage tissu à partir de 3€/pers

Boissons : soft, cocktail, vins

A partir de 2.20€/pers