

Suggestions de salades



- Croquante d'automne (*Chou, carottes, betteraves*)
- Taboulé à l'orientale
- Salade asiatique aux gambas
- Risoni aux deux saumons et moutarde à l'ancienne
- Pommes de terre aux crevettes épicées, coriandre et oignons rouges
- Salade de pâtes, poulet césar

OPTIONS :



Disponible selon le nombre de convives

- Plateau de fromages **2,50 €**
(5 sortes et 2 confitures) *par personne*
- Plateau de fromages **3,50 €**
(12 sortes et 4 confitures) *par personne*
- Assortiment de charcuteries
et condiments **3,00 €**
(chorizo ibérique, Coppa Di Parma,
Serrano, Terrine « maison », Rosette de Lyon) *par personne*
- Sashimi de saumon fumé « maison »,
sauce gravelax et blinis (50 g) **3,50 €**
par personne
- Foie gras mi-cuit et chutney
du moment (40 g) **4,50 €**
par personne

Nos buffets sont personnalisables selon vos envies !

Sans modération, appelez-nous pour créer le vôtre.

Les prix de HMC TRAITEUR sont affichés TTC
et hors frais de livraison.

La TVA appliquée est celle en vigueur.

Mode de règlement :
espèces, carte bancaire, chèque, tickets restaurant.

Dans un souci de toujours vous satisfaire,
nous vous invitons à anticiper vos commandes
au moins 72H à l'avance.



HMC - Home Made Création
7 rue Frida Kahlo - 79000 Niort

05 49 25 56 40

contact@hmc-traiteur.com

www.hmc-traiteur.com

30/01/2018 14h01

HMC
Home
Made Création
TRAITEUR

**CARTE DES BUFFETS
AUTOMNE - HIVER
2018 • 2019**



Voici 4 idées de buffet que nous vous proposons.

N'hésitez pas à nous contacter
afin que nous composions ensemble
le buffet qui vous ressemble
avec d'autres suggestions et options.



Buffet H

Quinoa façon taboulé

Céleri, pommes, noix et raisins
comme une rémoulade

Salade d'endives, rillons,
chèvre et croûtons

Assortiment de charcuteries (5 sortes)
et condiments

Dos de saumon rôti aux petits légumes

ou

Jambon de porcelet moutarde au miel
Tortilla de pommes de terre et butternut



Fromages, Pain
et dessert à votre charge

11,90 € TTC

Buffet M

Nouilles chinoises au bœuf

Salade de lentilles au saumon fumé

Coleslaw comté, curry, basilic

Médailillon de daurade
cœur St-Jacques, crème de salicorne

Magret de canard rôti

Mignon de porc
pommes et pruneaux
Clafoutis de butternut aux châtaignes



Fromages, Pain
et dessert à votre charge

13,90 € TTC

Buffet C

Salade de muesli et cranberries

Salade landaise et ardoise de foie gras

Entremet crabe, gambas
et gelée d'agrumes

Trilogie de poissons fumés
sauce gravelax et salicorne

Duo de médailillon « Bœuf et veau »,
flan de cèpes



Fromages, Pain
et dessert à votre charge

16,50 € TTC

Buffet avec plat chaud

Cocktail apéritif copieux 12 pièces

Assortiment de tartines TAPAS

(tortillas, rillettes de surimi,
piperade et œuf de caille,
rillettes de maquereau poire-cumin,
anchois mariné...)

Brochette de gambas à l'ail

Mini muffin salé
(poire-roquefort, chèvre-cumin...)

Wrap chorizo roquette

Wrap saumon mangue

Mini Paris-Brest de volaille au curry

Bonbon de chèvre sous coque macaron

Moule farcie façon basquaise

Croquetas de chorizo/jambon/cabillaud-safran

Encornet pané,
mini churros d'oignons,
filet d'anchois frits

Paëlla royale

(porc, poulet, chorizo,
moules, gambas sauvages)



Fromages,
Pain
et dessert
à votre charge

Minimum de
commande :
10 personnes

20,50 € TTC