

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized, colorful forks. The forks are arranged in horizontal rows, with each row containing a variety of colors including yellow, orange, pink, green, blue, and purple. The forks are oriented with their tines pointing to the right.

HMC

Home
Made Création

TRAITEUR

CARTE DES BUFFETS
PRINTEMPS - ÉTÉ
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.



Commande **pour 10 personnes** minimum

Buffet froid **Herbes de Provence**

Salade de carottes, cumin et raisins

Pommes de terre à la grecque
(thon, olives, fêta, poivrons marinés...)

Riz citron aux fruits de mer

Assortiment de charcuteries (5 sortes)
et condiments

Salimbocca de volaille
Légumes confits en 2 façons

ou

Médailon de merlu à la provençale,
sauce vierge

Risoni aux légumes

*Fromages, Pain
et dessert à votre charge*



11,90 € TTC

Buffet froid Marjolaine

Salade landaise
*(gésiers confits, magret fumé
et toast de foie gras)*

Salade country
*(pommes de terre au cumin, mini maïs,
oignons rouges, ail, ciboulette et poulet)*

Coleslaw comté, curry, basilic

Trilogie de poissons fumés
beurre aux algues, sauce salicorne

Tranché fin de faux-filet
Magret de canard mariné
Flan de petits pois à la menthe

*Fromages, Pain
et dessert à votre charge*



13,90 € TTC

Buffet froid Ciboulette

Risoni exotique aux gambas

Quinoa à l'asiatique

Tartare aux 2 saumons
et mousse d'asperge

Foie gras mi-cuit et chutney

Duo de mini tournedos
« Bœuf et veau »

Tartelette de légumes d'été

*Fromages, Pain
et dessert à votre charge*



16,50 € TTC

Buffet **avec plat chaud**

Cocktail apéritif copieux en guise d'entrée **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 muffins salés
(poire-roquefort, chèvre-cumin...)

Wraps chorizo roquette

Wraps saumon mangue

Mini Paris-Brest de volaille au curry

Bonbon de chèvre sous coque macaron

Moules farcies façon basquaise

**Croquettas de chorizo /
jambon/cabillaud-safran**

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

•

Paëlla royale

(porc, moules, gambas sauvages)

•



*Fromages, Pain
et dessert à votre charge*

20,50 € TTC



Suggestions de salades

- Salade de haricots verts à l'espagnole
- Salade de légumes à la grecque
- Salade de pâtes, tomates cerises, mozzarella, pesto et Serrano
- Raw Pad Thaï (légumes croquants)
- Salade Océane (poissons frais et fumés)
- Lune de melon



OPTIONS :

Disponible selon le nombre de convives

- | | |
|---|-------------------------------|
| • Plateau de fromages
(5 sortes et 2 confitures) | 2,50 €
par personne |
| • Plateau de fromages
(12 sortes et 4 confitures) | 3,50 €
par personne |
| • Assortiment de charcuteries
et condiments
(chorizo ibérique, Coppa Di Parma,
Serrano, Terrine « maison », Rosette de Lyon) | 3,50 €
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.

Commande pour 10 personnes minimum.

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