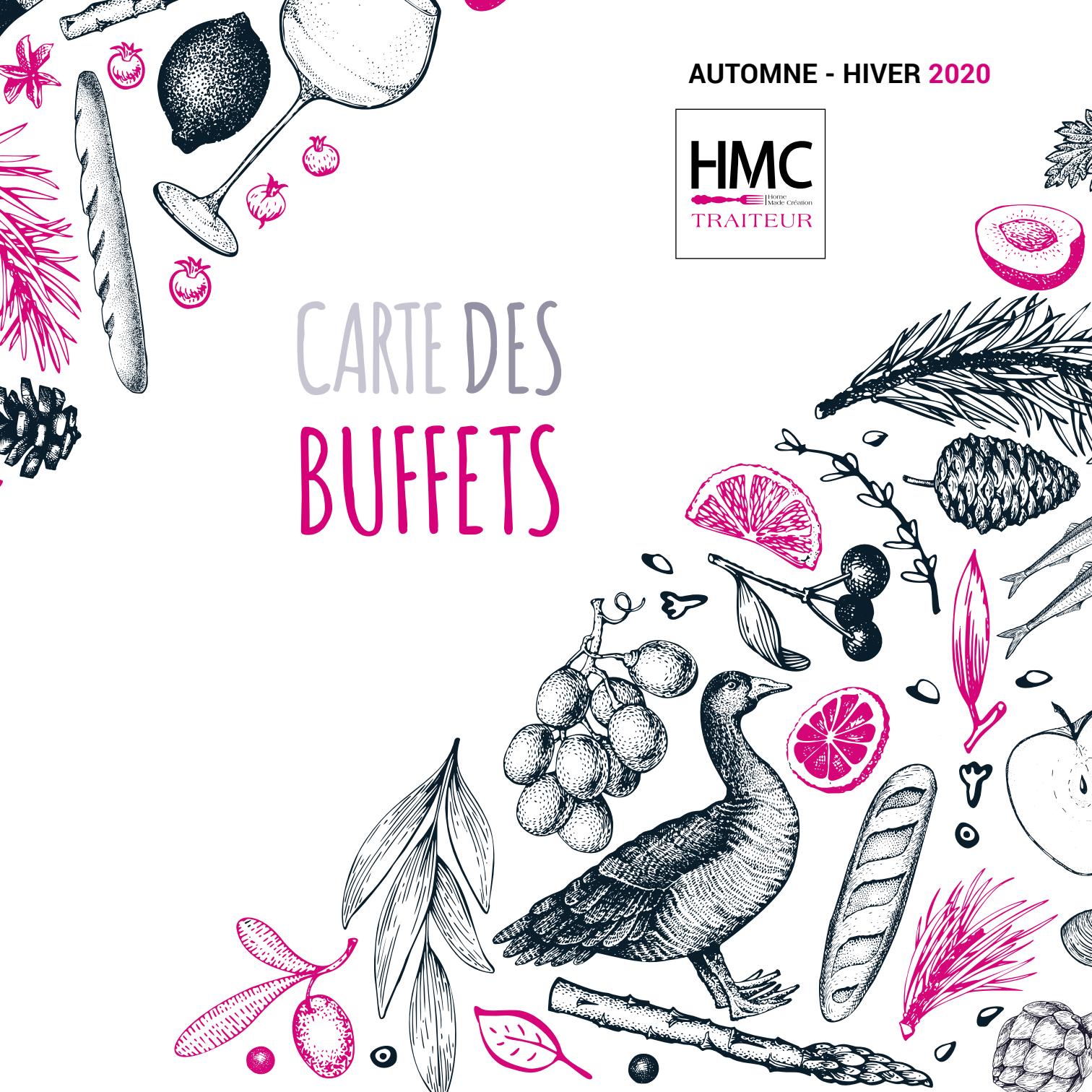


AUTOMNE - HIVER 2020

HMC
Home
Made Creation
TRAITEUR

CARTE DES BUFFETS





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 PLEUROTE

Salade de pâtes au poulet Caesar
Duo de patates douces et pommes de terre au bacon
Croquante de l'automne
(chou, carotte et betterave crus)

*

Finger de raie à la grenobloise

*

Mignon de porc laqué miel soja
Volaille cœur champignons
Flan de potiron

*

Fromages, pain et dessert à votre charge

*

11,90 € TTC

*Tous nos menus peuvent être modifiés
en fonction de vos envies*

BUFFET GIROLLE

Pépinettes de saumon fumé, moutarde à l'ancienne
Quinoa au poulet et aux abricots secs
Salade asiatique de gambas

*

Assortiment de charcuteries

*Chorizo ibérique, pâté marmite
Serrano, rosette de Lyon, coppa di Parma*

*

Onglet de bœuf grillé et compotée d'échalotes
Rôti de canard aux herbes et citrons confits
Frittata de pommes de terre et champignons

*

Fromages, pain et dessert à votre charge

*

14,50 € TTC

*Tous nos menus peuvent être modifiés
en fonction de vos envies*



SUGGESTIONS DE SALADES

Salade d'endives, rillons,
chèvre et croutons

Céleri, pomme, noix et raisins,
comme une rémoulade

Salade asiatique
de poulet fumé

Salade de lentilles
au saumon fumé

Coleslaw comté,
curry et basilic

Salade landaise
et toast de foie gras

Salade de pommes de terre
country

Salade de pâtes
aux agrumes

Haricots blancs
et crevettes grillées





BUFFET MORILLE

Crème de chou-fleur et St-Jacques
aux épices douces

Ardoise de poissons fumés

Thon
Lotte
Espadon

Ardoise tout foie gras

Mi-cuit
Laqué au vin rouge
Opéra

*

Duo de médaillon de veau et bœuf
Flan de cèpes

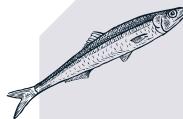
*

Fromages, pain et dessert à votre charge

*

21,00 € TTC

*Tous nos menus peuvent être modifiés
en fonction de vos envies*



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 marinés, etc..)*

Brochette de gambas à l'ail, mini muffins salés

(poire roquefort, chèvre cumin, etc..)

Wraps chorizo roquette

Wraps saumon mangue

Mini Paris Brest de volaille au curry

Bonbon de chèvre sous coque macaron

Moules farcies façon basquaise

Croquettes 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

OPTIONS : DISPONIBLES SELON LE NOMBRE DE CONVIVÉS

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	3,00 € par personne
<i>(Chorizo ibérique, Coppa Di Parma, Serrano, Terrine « maison », Rosette de Lyon)</i>	
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

POUR TOUTES VOS
COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS,
sans modération, appelez-nous !

Dans un souci de
toujours vous satisfaire,
nous vous invitons
à anticiper
vos commandes
au moins

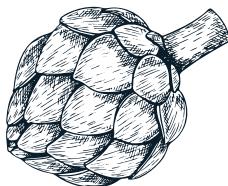
72 h
à l'avance*.

** HMC TRAITEUR se réserve le droit
de ne pas pouvoir honorer votre commande
en fonction des pics d'activité.*



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.



HMC - Home Made Création
7 rue Frida Kahlo - 79000 Niort
57 av. du 11 Novembre - 17000 La Rochelle
05 49 25 56 40
contact@hmc-traiteur.com

www.hmc-traiteur.com