

Traiteur

Une gamme de buffets froids maison
pour petites et grandes occasions...



MAISON POLLET

Boucherie Charcuterie Traiteur

Grand Place Saint-Amand 5 71 03 27 49 55 73



Édito



Chers gourmets,

Baptême, communion, mariage, anniversaire, départ en retraite, crémaillère : autant d'occasions de se retrouver autour d'un bon buffet froid pour faire la fête et... se régaler ! C'est avec grand plaisir que nous vous présentons notre carte de menus relookée.

Fidèle au savoir-faire familial, elle vous propose des produits de qualité, soigneusement préparés à votre intention.

Nous sommes à votre écoute pour vous conseiller, suivant vos goûts, le nombre de vos convives et votre budget.

Cette nouvelle carte est aussi l'occasion de vous remercier de votre fidélité à la Maison POLLET.

Comme vous le savez, suite à la retraite bien méritée de mes parents Marie-Françoise et Philippe, Lydie et moi avons repris le flambeau avec cet amour du métier hérité ici.

C'est en effet, dans cette boutique chaleureuse de la Grand'place, que j'ai appris à marcher. Je ne vous donnerai pas la date, la plupart d'entre vous ont grandi à mes côtés...

Au plaisir de vous accueillir et de venir livrer chez vous vos buffets !

A très bientôt donc,

Jean-Paul et Lydie



Mise en bouche cocktail dînatoire

Un éventail de bouchées raffinées
qui enchanteront vos invités...



PAINS SURPRISES

POUR 8 À 10 PERSONNES

- « Charcutier » 25 €
- « Crudités » 25 €
- « Océan » 35 €

CANAPÉS

- Plateau de 20 toasts 17 €
- Navettes briochées pur beurre (*la pièce*) 0,85 €
Au choix : jambon, pâté, fromage, crudités

HORS D'ŒUVRE (*la pièce*)

- Fruits déguisés au lard 1,20 €
Au choix : banane, ananas, pruneau
- Petits fours à tiédir 0,80 €
- Mini cake 5,05 €
- Mini verrines assorties 2 €

Buffet 1

11,35 €
par personne

ROSACE DE CHARCUTERIE

- 100 tranches de salami danois
- 100 tranches de mortadelle au jambon
- 100 tranches de rosette de Lyon
- 100 tranches de chorizo

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES *300 g par personne*

- Carottes, céleri, betteraves
- Salades piémontaise, italienne et taboulé

FARANDOLE DE VIANDES FROIDES

- Marquise de 100 tranches de bœuf cuit
- 100 blancs de poulet en chaud-froid

PLATEAU DE FROMAGES

- 100 morceaux de gruyère
- 100 quartiers de camembert

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Buffet 2

14,50 €
par personne

LE BUFFET D'ENTRÉES

- 100 tomates maraîchères au thon
ou 100 cornets de jambon d'Argenteuil aux asperges

LA POTENCE DE CHARCUTERIE

- 100 tranches de salami Danois
- 100 tranches de mortadelle de jambon
- 100 tranches de rosette de Lyon

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES *300 g par personne*

- Carottes, céleri, betteraves
- Riz niçois, taboulé, salade marseillaise

BUFFET DE VIANDES FROIDES

- 100 tranches de bœuf cuit en marquise
- 100 parts de poulet en gelée

PLATEAU DE FROMAGES *200 parts*

- Éventail de fromage de Hollande et brie de Meaux

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Buffet 3

16,50 €
par personne

- Éventail de terrine de saumon aux petits légumes
- 100 tranches de filet de poulet farcies aux herbes
- Rosace de 100 tranches de salami Danois

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES 300 g par personne

- Carottes, haricots blancs, céleri aux pommes
- Piémontaise, taboulé, riz niçois

BUFFET DE VIANDES FROIDES

- 100 parts de poulet en gelée
- 100 tranches de rôti de boeuf en marquise
- 100 tranches de rôti de porc à l'ail sur sa côte

PLATEAU DE FROMAGES 200 parts

- Roue de brie de Meaux et tranches de Gouda
- Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments



Buffet 4

19,70 €
par personne

- 100 tranches de nougats de Saint-Jacques
- 50 tomates touquettoise au crabe
- 50 ananas cocktail

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES *300 g par personne*

- Carottes, céleri, betteraves
- Italienne, piémontaise, taboulé

ROSACE DE CHARCUTERIE

- 100 tranches de roulade aux fines herbes
- 100 tranches de rosette de Lyon

BUFFET DE VIANDES FROIDES

- 100 quarts de poulet en gelée
- 100 tranches de bœuf cuit sur sa marquise

PLATEAU DE FROMAGES

- 100 quartiers de camembert
- 100 tranches de gruyère
- 100 tranches de Hollande

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Buffet 5

23,20 €
par personne

- 100 tranches de langue Lucculus de Valenciennes
- 100 parts de saumon en Bellevue dans son environnement
- Potence de roulade aux fines herbes

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES 300 g par personne

- Carottes, céleri, pommes de terre vinaigrette
- Riz Niçois, taboulé, italienne

CASCADE DE VIANDES FROIDES

- 100 tranches de bœuf cuit en marquise
- 100 côtes de porc cuites salées au sel de guérande
- 100 tranches de pâté de canard aux pistaches en croûte

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Buffet 6

24,80 €
par personne

- 50 ananas cocktail
- 50 parts de saumon en Bellevue
- 50 nougats de Saint-Jacques
- 50 tomates touquettoise au crabe

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES 300 g par personne

- Carottes, céleri aux pommes, betteraves
- Piémontaise, italienne et taboulé
- Cascade de viandes froides
- 100 tranches de bœuf cuit en marquise
- 100 blancs de volaille en chaud-froid
- 100 parts de jambon tahitien

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Buffet 7

25,90 €
par personne

- 100 parts de saumon en Bellevue sur son environnement
- 100 tranches de langue Lucullus sur sa fine gelée au Sauternes
- Marquise de 100 tranches de jambon cru

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES *300 g par personne*

- Carottes, céleri, betteraves
- Piémontaise, riz niçois et taboulé

FARANDOLE DE VIANDES FROIDES

- 100 aiguillettes de poularde accompagnées de leur poularde en chaud-froid
- 100 obliques de porc à l'ananas
- 100 tranches de bœuf cuit sur marquise

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments



Buffet 8

29,95 €
par personne

- 100 pannequets de saumon au tartare de crabe
- 100 cailles Lucullus farcies au foie gras sur leur fine gelée au Sauternes

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES *300 g par personne*

- Carottes, céleri, tomates persillées
- Taboulé, salades italienne et piémontaise

CASCADE DE VIANDES FROIDES

- 100 tranches de bœuf cuit sur sa marquise
- Poularde à la Néva sur son environnement
- 100 aiguillettes en chaud-froid
- 100 tranches de pâté en croûte prestige

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Buffet 9

32,50 €
par personne

- Dégradé de 100 tranches de foie gras accompagné de sa confiture de figues sur sa gelée aromatisée
- 100 filets de sole farci au turbot, en chaud-froid, accompagné de leur environnement de citron, œuf mimosa et macédoine

BUFFET DE CRUDITÉS ET SALADES COMPOSÉES *300 g par personne*

- Carottes, céleri aux pommes, tomates mozzarella
- Marseillaise, taboulé aux fruits de mer, riz niçois

FARANDOLE DE VIANDES FROIDES

- 100 tranches de boeuf cuit sur sa côte
- 100 aiguillettes de canard Montmorency
- 50 tranches de pâté en croûte prestige
- 50 tranches de pâté croûte à l'orange

BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

Accompagnement : pain, beurre, sauces et condiments

Et aussi...



Devis sur demande pour vos buffets desserts

03 27 48 55 72

N'hésitez pas à nous contacter !

À savoir

TARIFS

Les prix sont établis sur base de 100 personnes.
Vous organisez un repas en comité réduit ou vous recevez davantage de convives ? **N'hésitez pas à nous consulter !**

LIVRAISON

La maison Pollet livre **gratuitement vos buffets sur toutes les communes de l'amandinois** et vous propose un tarif préférentiel de 0,70 € par kilomètre au-delà.

RÈGLEMENT

- 25% (non remboursable) pour validation de votre la commande.
- Solde le jour de la livraison, par chèque ou virement.
- Caution de 45 € pour le prêt du matériel.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller.

Merci de votre confiance !

Jean-Paul POLLET





19 Grand' place
59230 Saint-Amand-les-Eaux

03 27 48 55 72



Création :  MAERIA COM - Nathalie Vanhée : 06 12 79 81 24

