Les Garennes Traiteur

BUFFET FROID

27 € TTC / PERS.

Commande minimum : 15 personnes

SALADES COMPOSÉES

4 au choix

- Piémontaise au jambon cuit
- Salade façon César : salade, œuf dur, croûton aillé, oignon rouge, poulet pané, tomate
- Salade corrézienne : gésier, magret fumé, tomate, œuf dur, noix, salade
- Salade de pommes de terre à l'huile d'olive et herbes aromatiques
- Taboulé aux légumes rôtis
- Salade de fusilli au surimi et pesto au basilic
- Œuf mimosa
- Bagel au saumon fumé maison
- Salade méditerranéenne : olives, feta, tomates confites

CHARCUTERIE MAISON

- Planche de charcuteries du moment - 4 variétés
- Jambon de pays (Maison Laborie) - supplément 2 €
- Jambon cuit truffé - supplément 3 €

POISSON

- Terrine de saumon aux petits légumes, sauce aïoli

VIANDES FROIDES

2 au choix

- Vitello tonnato
- Bœuf mariné façon tataki
- Lomo au piment d'Espelette
- Filet de poulet mariné à l'ail des ours

FROMAGES

- Planche de fromages - duo

DESSERTS

2 au choix

- Fraisier / Framboisier (d'avril à septembre)
- Tartes aux fruits de saison
- Mousse au chocolat façon grand-mère
- Flan pâtissier
- Poirier (de septembre à avril)
- Enchanteur : biscuit chocolat, mousse au chocolat, gelée de framboise, crème brûlée, glaçage chocolat

COMMANDES & RETRAIT

Commande à passer 8 jours avant impérativement.

contact@traiteurlesgarennesdugour.fr • 05 55 92 14 83

JOURS DE RETRAIT

130 Gour du Diable, 19360 Cosnac • Dimanche & lundi : 10 h-12 h • Du mardi au samedi : 10 h-14 h

Pour toute demande particulière, contactez-nous

au 05 55 92 14 83