



# **BUFFET DE CAMPAGNE**

2019

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie**  
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64



Traiteur et Organisateur d'événements  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **BUFFET DE CAMPAGNE 26 € TTC**

---

### **ASSORTIMENT DE SALADES**

Taboulé à l'orientale  
Salade de crudité de saison  
Salade pesta al pesto  
(pâtes, courgette, tomate, basilic, olives noires,  
ail, sauce à l'huile d'olive)

### **FARANDOLES DE CHARCUTERIES & VIANDES FROIDES**

Assortiment de charcuteries variées  
Assortiment de viandes froides

### **FROMAGE**

Roue de Brie  
Pain, et les condiments

### **DESSERTS**

Gâteau d'anniversaire (suppl 2€)  
ou  
Tarte ananas  
Tarte noix de coco  
Tarte aux pommes à la normande

Sup 10 € TTC : Cubi de vin rouge et rosé, soda, eaux plate et pétillante



**BUFFET DE CAMPAGNE  
TOUT INCLUS  
2019**

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie  
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64**



**Traiteur et Organisateur d'événements**  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **BUFFET DE CAMPAGNE 57 € TTC tout inclus**

---

### **COCKTAIL SALÉ (5 pièces / pers)**

Farandole des tapenade et ses taosts grillés  
Palmier de mini-boudin, mini-saucisse, tomates cerise et oeufs de cailles  
Assortiments de canapés, brochettes, cassolettes.

### **ASSORTIMENT DE SALADES**

Taboulé à l'orientale  
Assortiment de crudités de saison  
Salade pesta al pesto  
(Pâtes, courgette, tomate, basilic, olives noires, ail, sauce à l'huile d'olive)

### **FARANDOLES DE CHARCUTERIES & VIANDES FROIDES**

Assortiment de charcuteries variées  
Assortiment de viandes froides

### **FROMAGE**

Roue de Brie  
Pain, et les condiments

### **DESSERTS (1 au choix)**

Gâteau d'anniversaire (suppl 2€)  
ou  
Tarte ananas - Tarte noix de coco - Tarte aux pommes à la normande

### **CAFÉ**

Livraison, installation et nappes, serviettes,  
Maîtres d'hôtel jusqu'à minuit (8h de vacation 1/30).

### **LES PLUS**

#### **Boissons:**

Sup 10 € TTC : (cubi)vin rouge et rosé, soda, eau plate et pétillante)



# **BUFFET FESTIF**

2019

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie**  
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64



**Traiteur et Organisateur d'événements**  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : [contact@midi-quart.com](mailto:contact@midi-quart.com)

## **BUFFET FESTIF 37 € TTC**

---

### **BUFFET FROID**

Farandole de crudités de saison en salades composées  
Plateau de truite fumé  
Terrine printanière de légumes  
Terrine de saumon  
Paon ou papillon ou plateau de charcuteries variées  
Cascadine de viandes froides (bœuf, porc, poulet)

### **FROMAGE**

Plateau de fromages variés

### **DESSERTS (1 au choix)**

Gâteau d'anniversaire  
Assortiment de mignardises (5 pièces/pers)  
Buffet de desserts (suppl 5€)  
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)  
Wedding Cake (suppl 4€ + suppl selon décor)



**BUFFET FESTIF  
TOUT INCLUS  
2019**

**CONTACT : 42 ZA du Coudrier - 95650 Boissy l'Aillerie  
contact@midi-quart.com - 06 61 61 93 64**



Traiteur et Organisateur d'événements  
42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'aillerie  
Tél : 06 61 61 93 64  
E-mail : contact@midi-quart.com

## **BUFFET FESTIF 65 € TTC tout inclus**

### **COCKTAIL SALÉ (8 pièces / pers)**

Assortiment de canapés,  
Assortiment de verrines  
Assortiment de cuillères  
Assortiment de tapas  
Assortiment de bouchés chaudes

### **BUFFET FROID**

Farandole de crudités de saison en salades composées  
Plateau de truite fumé  
Terrine printanière de légumes  
Terrine de saumon  
Paon ou papillon ou plateau de charcuteries variées  
Cascadine de viandes froides (bœuf, porc, poulet)

### **FROMAGE**

Plateau de fromages variés  
Pain, et les condiments

### **DESSERTS (1 au choix)**

Gâteau d'anniversaire  
Assortiment de mignardises (5 pièces/pers)  
Buffet de desserts (suppl 5€)  
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)  
Wedding Cake (suppl 4€ + suppl selon décor)

## **CAFÉ & MATÉRIEL**

### **LES PLUS**

#### **Boissons :**

**Sup 18 € TTC** : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.

**Champagne 7 € TTC** par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes



# COCKTAIL APERITIF

2019

## COCKTAIL APERITIF

### Canapés

- Millefeuille jambon de Serrano, emmental et crème aux piquillos
- Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)
- Cube de foie gras et gelée de cranberries
- Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
- Focaccia poivron, tomate et chèvre
- Canapé guacamole, poulet au gingembre
- Canapé involtini et tomate
- Canapé courgette marinée et mozzarella
- Canapé bloc de foie gras de canard et crème de marron
- Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron
- Canapé saumon fumé, moutarde aux épices
- Chèvre et figue
- Foie gras et mangue
- Tzatziki saumon fumé, fève et œufs de truite
- Guacamole et crevette
- Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande
- Fromage frais piquillos et Serrano
- Rillettes de thon, tomate et tomate cerise
- Poulet tikka et abricot
- Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone
- Moelleux topinambour, mousseline de vitlotte, girolle
- Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes

### CUILLÈRES

- Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette
- Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée
- Triangle de saumon, avocat et crème citronnée
- Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe

### MINI BROCHETTES

- Mini brochette saumon fumé et cake citron
- Tomate cerise, bille de Mozzarella
- Jambon de pays, melon ou pruneau selon saison
- Comté, pomme, tomate marinée

### VERRINES

- Guacamole et poulet rôti
- Tomate, fromage de chèvre et pesto
- Carotte et pois chiche vert
- Saumon, courgette et ciboulette

- Cocktail 5 pièces par personne : **6€ HT**
- Cocktail 8 pièces par personne : **9,6€ HT**
- Cocktail 12 pièces par personne : **12 € HT**



**COCKTAIL DÎNATOIRE  
/ DEJEUNATOIRE  
2019**

## COCKTAIL DÎNATOIRE / DEJEUNATOIRE

### Canapés

Millefeuille jambon de Serrano, emmental et crème aux piquillos  
Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)  
Cube de foie gras et gelée de cranberries  
Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard  
Foccacia poivron, tomate et chèvre  
Canapé guacamole, poulet au gingembre  
Canapé involtini et tomate  
Canapé courgette marinée et mozzarella  
Canapé bloc de foie gras de canard et crème de marron  
Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron  
Canapé saumon fumé, moutarde aux épices  
Tzatziki et saumon  
Chèvre et figue  
Foie gras et mangue  
Tzatziki saumon fumé, fève edamame et œufs de truite  
Guacamole et crevette  
Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande  
Fromage frais piquillos et Serrano  
Rillettes de thon, tomate et tomate cerise  
Poulet tikka et abricot  
Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone  
Moelleux topinambour, mousseline de vitlotte, girofle  
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes

### CUILLÈRES

Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette  
Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée  
Triangle de saumon, avocat et crème citronnée  
Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe

### MINI BROCHETTES

Mini brochette saumon fumé et cake citron  
Tomate cerise, bille de Mozzarella  
Jambon de pays, melon ou pruneau selon saison  
Comté, pomme, tomate marinée

### VERRINES

Guacamole et poulet rôti  
Tomate, fromage de chèvre et pesto  
Carotte et pois chiche vert  
Saumon, courgette et ciboulette

## SANDWICHES / NAVETTES/CHOUQUETTES

**Navettes** : Truite fumée, foie gras confiture du jardin

**Assortiment de tartelettes apéritives** : tomate olives et herbes, gorgonzolla pavot et herbes, tapenade, chèvre aux herbes de Provence, crevettes marinée gingembre, curry.

**Mini toast aux crevettes** : Mini bagels saumon fumé, tomate et parmesan Mini bagels fromage frais et ciboulette

### Assortiment de tapas

**Assortiment de mini chou** (asperge et perles e poivron, Caroline au fromage de chèvre et pesto, Mini chou au fromage frais et œufs de truite, Caroline au saumon fumé et ciboulette)

## WRAPS ET MACARON POLAIRE

**WRAPS** : Poulet, saumon, fromage de chèvre et légumes, pastrami

**MACARON POLAIRE** : Tartare de saumon fumé, cabillaud et concombre, Cabillaud et crabe des neiges, Fromage, ail, fines herbes et œufs de truite

## PIECES CHAUDES

**Assortiment de mini coquilles** : Crevette marinée sauce curry, Noix de Saint-Jacques marinée sauce homardine, Saumon crème d'aneth. Croustillant aux crevettes

Mini Cheese burger

**Assortiment de minis cakes** : Poivron sésame, roquefort noix, tomate olive, pavot, tomatade graines de lin.

**Assortiment de brochettes de poulet Yakitori** : Cacahuète gingembre, lait de coco citronnelle, Boulettes sauce soja caramélisée.

Crevettes à la cendre de bambou, crevette panée

## NOS PIÈCES SUCREES :

Eclair café

Eclair chocolat

Chou chantilly / praliné

Salambo vanille

Tartelette citron

Tartelette ananas, passion

Tartelette fromage blanc framboise

Tartelette pomme caramel

Tartelette Venezuela noisette

Tartelette chocolat

Tartelette cacao caramel

Tartelette groseille, framboise

Tartelette abricot

Tartelette caramel

Cannelés de Bordeaux

Macaron chocolat, café, vanille, framboise, pistache, citron

Sablé au chocolat

Financier framboise

Fraisier

Carré nougat

Crumble cacao

Crumble framboise

Opéra

Amandine au citron

Financier à l'abricot et pistache

## TARIF DE COCKTAIL DÎNATOIRE OU DÉJEUNATOIRE

**Cocktail 18 pièces à 30 € / pers HT** (13 pièces salées et 5 sucrées)

**Cocktail 22 pièces à 34 € / pers HT** (16 pièces salées et 6 sucrées)

**Cocktail 26 pièces à 36 € / pers HT** (18 pièces salées et 8 sucrées)

**Cocktail 30 pièces à 41 € / pers HT** (20 pièces salées et 10 sucrées)