

Buffet des mariés

Salades piémontaise, carottes rapées
et taboulé

&

Salade landaise et sa crème de framboise
(magret, foie gras, gésiers confits,
noix, raisins ...)

&

Crevettes et noix de Saint-Jacques
à la thaïlandaise

(Saint-Jacques, crabe, surimi,
queues d'écrevisse, ...)

&

Saumon glacé aux herbes bellevue

&

Suprême de pintade au poivre vert

&

Rosbeef en rosace

&

Marquise de jambon de pays

&

Charcuterie fine assortie

(terrines de campagne, rillettes, galantine aux
olives)

&

Plateau de fromages affinés (7 sortes)

(Brie, Saint-Nectaire, Comté, Munster, Chèvre,
Bleu, Saint-Marcelin)

&

Buffet de gâteaux

(2 parfums au choix)

**Possibilité d'inclure pour
4,00€ par personne**

Fontaine de chocolat accompagnée de
brochettes de fruits et de guimauves

Menu de mariage

Céléri rémoulade

&

Salades piémontaise

&

Taboulé

&

Salade vosgienne

&

Saumon glacé aux herbes bellevue

&

Rôti de porc braisé

&

Rosbeef en rosace

&

Charcuterie fine assortie

(Rillettes, terrine de campagne,
fuseau lorrain, jambon de payx)

&

Plateau de fromages affinés (5 sortes)

&

Salade échalotte

&

Buffet de gâteaux

(framboise-citron et trois chocolats)

Dans le buffet sont inclus

Sauces mayonnaise, vinaigrette

Assortiment de condiments

ERIC MUSZYNSKI

13 Rue de Morville
54 700 Port-sur-Seille

Réservation par téléphone
06 25 48 80 18

Buffet froid anniversaire

Foie gras entier à l'armagnac
en gelée de champagne
(lentilles belluga façon landaise,
légumes grillés, ...)

OU

Escalope de saumon en gelée d'aneth
et tartare de concombre
(légumes confits, oeuf, champignon,
décoration, ...)

OU

Mascarpone de Saint-Jacques
Chiffonade de jambon de Pays, coppa
et fèves, légumes grillés

&

Trou champenois

(Sorbet pêche et crémant)

&

Filet de boeuf sauce champagne

OU

Suprême de pintade au vin jaune

&

Gratin dauphinois et tagliatelles de carottes

&

Salade au vinaigre d'échalotte

&

Plateau de fromages affinés (7 sortes)
(Brie, Saint-Nectaire, Comté, Munster, Chèvre,
Bleu, Saint-Marcelin)

&

Café gourmand

(Mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat,
mini panacotta framboise, mini macaron)

OU

Buffet de gâteaux

(3 parfums au choix)



Vin d'honneur

Canapés apéritif assortis (2 par personne)

&

Réductions chaudes (3 par personne)

&

Croustillant de crevettes (2 par personne)

&

Mini sandwich campagnard

&

Mini cocktail tapas

&

Assortiment de fruits secs

&

Jus de fruits divers, coca-cola, ...

&

Eau plate, eau gazeuse

&

Punch lorraine

&

Kir au vin d'Alsace

Devis

Les menus présentés ici sont à
titre d'exemple.

Pour un devis personnalisé,
contactez-moi !

www.eric-traiteur.fr

contact@eric-traiteur.com