

# Nos Buffets



*Authentic Traiteur*

**NOGENT SUR MARNE**

99 Grande rue Charles de Gaulle

**01 48 76 05 32**

contact@traiteur-authentic.fr

**www.traiteur-authentic.fr**

*Authentic Traiteur, c'est aussi votre traiteur traditionnel, avec sa boutique qui vous propose chaque semaine des entrées, plats de viandes et de poissons chauds ou froids avec leur accompagnement. Charcuterie, salades, pâtisseries salées, son épicerie fine et sa cave de sélection. Mais également ses colis cadeaux pour toutes vos occasions. Minimum 10 personnes - Commande 10 jours avant la date de réception*

# Les Buffets

## L'Authentic

### Pamplermousse cocktail

Riz, pomelo, crevettes, concombres, ciboulette, sauce cocktail.

### Chaud froid de volaille au cheddar et basilic

Suprême de volaille cuit en basse température, farci de cheddar et pesto.

### Ratatouille provençale

Courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons.

### Taboulé végétarien

Semoule, poivrons, tomates, pommes Granny, amandes effilées, raisins secs.

### Salade piémontaise

Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise, moutarde, ciboulette.

### Trio de saucisson

Saucisson à l'ail + saucisson cendré + chorizo de la Vallée des Aldudes.

### Fromage "Brie de Meaux AOP"

**Tarif 30,60 € par personne**

## Le Guinguette

### Darne de saumon cuit

### Contre filet de bœuf rôti

### Chiffonnade de jambon de la Vallée des Aldudes

### Chorizo de la Vallée des Aldudes

### Salade de penne aux légumes

Pennes, tomates, concombres, poivrons, oignons rouges, ciboulette, vinaigrette.

### Salade de concombres et pommes

Concombres, pommes Granny, ciboulette, jus de citron, raifort, mayonnaise.

### Salade mexicaine

Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates, oignons rouges, ciboulette, vinaigrette.

### Plateau de fromages affinés

Brie de Meaux AOP, Comté AOP, Bûche Sainte Maure de Touraine.

**Tarif 37,70 € par personne**

## Le Baltard

### Pâté en croûte canard, cochon, mousse de foie de volaille

### Saumon fumé écossais BIO

### Gigot d'agneau rôti

### Salade grecque

Tomates, concombre et féta.

### Salade de haricots verts, tomates confites et artichauts confits

### Salade de riz aux olives

Riz, tomates, poivrons, concombres, oignons rouges, olives noires, ciboulette, vinaigrette.

### Plateau de fromages affinés

Brie de Meaux AOP, Comté AOP, Bûche Sainte Maure de Touraine.

**Tarif 39,70 € par personne**

## Enfant

### Jambon rôti aux herbes

### Duo de saucissons

Saucisson à l'ail et saucisson sec Jésus basque.

### Filet de poulet rôti

### Salade de pommes de terre aux oignons rouges

### Taboulé végétarien

Semoule, poivrons, tomates, pommes Granny, amandes effilées, raisins secs.

### Fromage "Brie de Meaux AOP"

**Tarif 18,00 € par personne**

*Nos Buffets comprennent les sauces, les condiments par personne.*

*Minimum 10 personnes*

*Commande 10 jours avant la date de réception*