



les Buffet  
froid

## Buffet froid « Jade » 28 euro TTC

2 entrées 2 salades composées 1 plat 1 dessert

### **Les entrées**

Terrine de canard et gésiers confits

☞

Fond d'artichaut au saumon fumé

☞

Terrine d'écrevisses

☞

Foie gras au pain d'épices

☞

Bavarois d'avocat aux st jacques et parmesan

☞

Saumon cru mariné et saumon fumé

☞

Planche de charcuterie

☞

tartine de st jacques et confit d'échalotes

☞

### **Les salades**

Salade de riz à la camarguaise

☞

Cocktail de crevettes et petits légumes

☞

Salade de concombre au saumon fumé

☞

Salade de pommes de terre au jambon

☞

Tomate mozzarella

☞

Salade de pommes de terre œufs de caille  
et écrevisses

☞

Taboulé royal

☞

penne al-dente au basilic

## Les plats

Magret de canard aux griottes

🍴

Magret de cailles et compote de figues

🍴

Épaule d'agneau frottée à l'ail

🍴

Faux filet rôti et trio de sauces

🍴

Chaud froid de poularde aux baies roses

🍴

Filet mignon de porc à la moutarde

🍴

poularde au poivre vert

🍴

Filet de rouget au coriandre

🍴

Filet de saumon en croûte d'herbes fraîches

🍴

Roulé de sole moelleux

🍴

escalope de saumon émulsion de crustacés

## Les desserts

*Entremet trois chocolats et sa crème  
anglaise*

🍴

*Tarte chocolat et sorbet orange*

🍴

*démon framboise et coulis de fruits rouges*

🍴

*crumble de fraises et pistache et  
mascarpone*

🍴

*grand verre de pana cota et jus d'orange*

🍴

*aumônière de pommes au calvados et  
glace vanille*

🍴

*gros macaron café et glace pain d'épices*

# Buffet froid « Marie France » 32,90 euro TTC

2 entrées

2 salades composées

2 plats

5 fromage AOC 1 dessert

## Les entrées

Terrine d'écrevisses sauce salsa

EUR

Duo de jambon et viande des Grisons

EUR

Foie gras au pain d'épices

EUR

Bavarois d'avocat aux st jacques et parmesan

EUR

Saumon cru mariné et saumon fumé

EUR

Planche de charcuterie

EUR

brochette de st jacques glacé

EUR

Fond d'artichaut œuf poché et saumon fume

EUR

Grande verrine de tourteau

EUR

Foie gras au naturel et fleur de sel

EUR

Demi langouste (sup :6,00)

EUR

tartine de st jacques et confit d'échalotes

EUR

mille feuilles de chèvre frais au basilic

EUR

## Les salades

Salade de riz à la camarguaise

EUR

Cocktail de crevettes et petits légumes

EUR

Salade de concombre au saumon fumé

EUR

Salade de pommes de terre au jambon

EUR

Tomate mozzarella

EUR

Salade de pommes de terre œufs de caille et écrevisse

EUR

haricots vert au vinaigre de framboise

EUR

Tartare de tomates au coriandre

EUR

Taboulé royal

EUR

Salade de crevettes aux raisin secs et chutney de mangue

EUR

penne al-dente au basilic

## Les plats

Magret de canard aux griottes

Ⓛ

Magret de cailles et compote de figues

Ⓛ

Épaule d'agneau frottée à l'ail

Ⓛ

Faux filet rôti et trio de sauces

Ⓛ

Chaud froid de poularde aux baies roses

Ⓛ

Filet mignon de porc à la moutarde

Ⓛ

poularde au poivre vert

Ⓛ

Filet de rouget au coriandre

Ⓛ

Filet de saumon en croûte d'herbes fraîches

Ⓛ

Roulé de sole moelleux

Ⓛ

escalope de saumon émulsion de crustacés



## Les desserts

*Entremet trois chocolats et sa crème anglaise*

Ⓛ

*Tarte chocolat et sorbet orange*

Ⓛ

*démon framboise et coulis de fruits rouges*

Ⓛ

*crumble de fraises et pistache et mascarpone*

Ⓛ

*grand verre de pana cota et jus d'orange*

Ⓛ

*aumônière de pommes au calvados et glace vanille*

Ⓛ

*gros macaron café et glace pain d'épices*

25

## Buffet froid « aurélie » 36 euro TTC

3 entrées

2 salades composées

2 plats

5 fromage AOC 2 dessert

### Les entrées

*Terrine d'écrevisses sauce salsa*

🍴

*Duo de jambon et viande des Grisons*

🍴

*Foie gras au pain d'épices*

🍴

*Bavarois d'avocat aux st jacques et parmesan*

🍴

*Saumon cru mariné et saumon fumé*

🍴

*Planche de charcuterie*

🍴

*brochette de st jacques glacé*

🍴

*Fond d'artichaut œuf poché et saumon fume*

🍴

*Grande verrine de tourteau*

🍴

*Foie gras au naturel et fleur de sel*

🍴

*Demi langouste (sup :6,00)*

🍴

*tartine de st jacques et confit d'échalotes*

🍴

*mille feuilles de chèvre frais au basilic*

### Les salades

*Salade de riz à la camarguaise*

🍴

*Cocktail de crevettes et petits légumes*

🍴

*Salade de concombre au saumon fumé*

🍴

*Salade de pommes de terre au jambon*

🍴

*Tomate mozzarella*

🍴

*Salade de pommes de terre œufs de caille et écrevisse*

🍴

*haricots vert au vinaigre de framboise*

🍴

*Tartare de tomates au coriandre*

🍴

*Taboulé royal*

🍴

*Salade de crevettes aux raisin secs et chutney de mangue*

🍴

*penne al-dente au basilic*

## Les plats

- Magret de canard aux griottes  
🍴
- Magret de cailles et compote de figues  
🍴
- Épaule d'agneau frottée à l'ail  
🍴
- Faux filet rôti et trio de sauces  
🍴
- Chaud froid de poularde aux baies roses  
🍴
- Filet mignon de porc à la moutarde  
🍴
- poularde au poivre vert  
🍴
- Filet de rouget au coriandre  
🍴
- Filet de saumon en croûte d'herbes fraîches  
🍴
- Roulé de sole moelleux  
🍴
- escalope de saumon émulsion de crustacés



- Entremet trois chocolats et sa crème anglaise  
🍴
- Tarte chocolat et sorbet orange  
🍴
- démon framboise et coulis de fruits rouges  
🍴
- crumble de fraises et pistache et mascarpone  
🍴
- grand verre de pana cota et jus d'orange  
🍴
- aumônière de pommes au calvados et glace vanille  
🍴
- gros macaron café et glace pain d'épices

# Buffet froid « cindy » 42 euro TTC

3 entrées      1 plats chaud      2 accompagnements  
5 fromage AOC      2 dessert

## Les entrées

Terrine d'écrevisses sauce salsa

EUR

Duo de jambon et viande des Grisons

EUR

Foie gras au pain d'épices

EUR

Bavarois d'avocat aux st jacques et parmesan

EUR

Saumon cru mariné et saumon fumé

EUR

Planche de charcuterie

EUR

brochette de st jacques glacé

EUR

Fond d'artichaut œuf poché et saumon fume

EUR

Grande verrine de tourteau

EUR

Foie gras au naturel et fleur de sel

EUR

Demi langouste (sup :6,00)

EUR

tartine de st jacques et confit d'échalotes

EUR

mille feuilles de chèvre frais au basilic

## Les salades

Salade de riz à la camarguaise

EUR

Cocktail de crevettes et petits légumes

EUR

Salade de concombre au saumon fumé

EUR

Salade de pommes de terre au jambon

EUR

Tomate mozzarella

EUR

Salade de pommes de terre œufs de caille et écrevisse

EUR

haricots vert au vinaigre de framboise

EUR

Tartare de tomates au coriandre

EUR

Taboulé royal

EUR

Salade de crevettes aux raisin secs et chutney de mangue

EUR

penne al-dente au basilic

## Les plats chauds

Filet mignon à la moutarde

Fricassé d'escargot aux noisettes

Parmentier de confit de canard

Délice de boudin au crabe

Colombo de poulet

Sauté de bœuf aux oignons

Noisette de chevreuil au cassis

Escalope de saumon en écailles de st jacques

Filet de caille marinée et champignon sauce foie gras

Œuf poché au foie gras en cocote

Cari de gambas et st jacques

Meli melo de homard et crabe 4 sup euro

noisette de veau aux de truffe ( truffe origine France )

Ris de veau aux morilles 4 sup euro



## Les desserts

*Entremet trois chocolats et sa crème anglaise*

*EUR*

*Tarte chocolat et sorbet orange*

*EUR*

*démon framboise et coulis de fruits rouges*

*EUR*

*crumble de fraises et pistache et mascarpone*

*EUR*

*grand verre de pana cota et jus d'orange*

*EUR*

*aumônière de pommes au calvados et glace vanille*

*EUR*

*gros macaron café et glace pain d'épices*

«à table»



*C'est la sélection des  
détails et non  
pas leur nombre,  
qui nous rapproche  
de la perfection*

Menu à 30 euro

Entrée

Plat

Dessert

Menu à 34 euro

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Menu à 39 euro

Entrée froide

Entrée chaude

Trou normand

Plat

Fromage

dessert

Menu à 44 euro

Apéritif  
( cocktail festif)

31

Entrée

Plat

Fromage

dessert

## Les entrées froides

*Carpaccio de champignons de Paris vinaigre de truffe et émulsion de  
crème de foie gras*

**EUR**

*Terrine de foie gras au coriandre et glace de sauternes*

**EUR**

*Corail d'oursins en coque naturelle sur lit de fleur de sel*

**EUR**

*Duo d'asperges vertes et blanches cuites en cocotte purée d'avocat et  
vieux parmesan (selon saison)*

**EUR**

*Salade de jeunes pousses et tartare de saumon aux herbes fraîches*

**EUR**

*Terrine de canard et ses gésiers confits servis tièdes*

**EUR**

*Terrine d'écrevisses crème montée d'herbes fraîches*

**සඳ**

*Foie gras au pain d'épices petite brioche aux aromates et cornet de sel*

**සඳ**

*Saumon cru mariné et saumon fumé, son toast au beurre de sardines*

**සඳ**

*Grande verrine de tourteau*

**සඳ**

*Tartare de thon et de sardine oeuf dans l'oeuf au tourteau*

**සඳ**

*Mille feuilles de chèvre et courgette juste marinée au basilic et crème de vinaigre balsamique*

**සඳ**

# Les entrées chaudes

*Fine tarte aux poires épicées et St Jacques*

**☛**

*Tartine au confit d'échalotes carpaccio de mangue et de st jacques*

**☛**

*Pain d'épices façon pain perdu escalope de foie gras poêle*

**☛**

*Feuilleté d'asperges et saumon fume*

**☛**

*Chausson de foie gras aux pommes*

**☛**

*Feuilleté de fruits de mer*

**EUR**

*Grosse st jacques poêlée en chaud froid sur son galet noir*

**EUR**

*Langoustine en croustade au beurre noisette*

**EUR**

*le ravioli en émulsion*

**EUR**

*le croustillant de st jacques et feuille de sauge glace*

**EUR**

*Médaille de homard beurre au muscadet (sup 5€)*

# Les plats

## Le bœuf

*Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, petit gratin de pomme de terre et son fagot d'haricots verts*

## Le veau

*Noisettes sautées puis déglacées au jus de truffe, flan de cèpe et girolles persillé (sup 4,5€)*

## L'agneau

*La selle farcie de morilles et de foie gras, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive*

## Le porc

*Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne sauce crémeuse aux champignons*

La caille

*Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de figues et carré de pommes de terre douces*

Le canard

*En duo, cassolette de confit en Parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée*

La poularde

*Cuite dans son jus, farcie de foie gras et petits légumes aux aromates Poivrés*

Le gibier

*En saison uniquement*

Le saumon

*En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurré de choux fleur, meli melo de courgettes et de carottes*

Le thon

*En darne, juste aller retour puis gratiné à la crème de foie gras, copeau de parmesan, têtes d'asperges croquantes*

La lotte

*Frit en panure de seigle enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne légumes et aneth*

La langoustine

*En trio, simplement cuite en bouillon poivré sautée en pâte de riz au beurre noisette, en mille feuille de filo*

La homard (sup 12 €)

*Entièrement rôti au beurre de sauge, verre à boire de pois gourmands*

Vos suggestions sont les bienvenues

# Les desserts

*Entremet trois chocolats et sa crème anglaise*

🍰

*Tarte chocolat et sorbet orange*

🍰

*Démon framboise et coulis de fruits rouges*

🍰

*Charlotte poire chocolat crème Williamine*

🍰

*Crumble de fraises et pistache et mascarpone*

🍰

*Aumônière de pommes au calvados et glace vanille*

🍰



*Gros macaron café et glace pain d'épices*

🍰

*Farandole de desserts (uniquement au buffet) sup 5 euros*

*Mini crème brûlée*

*Brochette de banane chocolat*

*Salade de fruits*

*Pomme fondante au calvados*

*Petits fours frais*

*Macarons*

*corbeille de fruits*

*fontaine de chocolat*

## Les pièces montées

*Classique ou à thèmes*

*4 choux par personne servis au dessert 6 euros*

*2 choux par personne 3 euros*



*pièces en sucre tiré pour accompagner  
votre thème à partir de 40 euros*

## *Le service*

Personnel de salle professionnel, forfait de 15h00 à 3h00	250,00€
heure supplémentaire	30,00 €
cuisinier	190,00€
Plongeur	120,00€

tout les prix du personnel sont Hors taxes et hors charges  
Repas et déplacement compris

41

## *Décoration*

Centre de table, fleurs fraîches avec bougie, couleur à votre	20,00 € ttc
Location de plantes vertes 1,80m	25,00 € ttc
Composition exotique table	30,00 € ttc
Composition exotique buffet	50,00 € ttc
composition fleurs / fruits	55,00 € ttc

## *Le matériel*

<i>chaise pliante velours</i>	<i>4,50 € ttc</i>
<i>chaise plexiglas</i>	<i>55,50 € ttc</i>
<i>table ronde 8 personnes diamètre 1,50m</i>	<i>20,00 € ttc</i>
<i>table ronde 10 personne diamètre 1,80m</i>	<i>25,00 € ttc</i>
<i>guéridon diamètre 0,80m</i>	<i>10,00 € ttc</i>
<i>buffet bois au mètre</i>	<i>8,00 € ttc</i>
<i>frigo sur roulette</i>	<i>100,00 € ttc</i>
<i>nappe tissu au mètre</i>	<i>8,00 € ttc</i>



# Nous contacter

Arnaud Frankewitz  
0 616 123 113

[frankewitz.traiteur@orange.fr](mailto:frankewitz.traiteur@orange.fr)

[www.frankewitztraiteur.com](http://www.frankewitztraiteur.com)

fax

0 178 826 003