



LA CUISINE AU BEURRE

Monsieur Gaël BRIAND
13, rue Pierre Plaisance
44160 CROSSAC

Tél. : 02.40.01.16.42 - briand.gael@orange.fr

BUFFET CAMPAGNARD

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE : par personne

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de jambon de vendée
- 1 tranche de salami
- 1 tranche d'andouille
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de saucisson sec
- Terrine de campagne, briéron, rilette ou mousse de foie
(au choix 1 terrine p/30 personnes)

PRESENTATION SUR PLAT 5,20 €

- Langouille maison tranchée (50g) 1,20 €



ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES : par personne

- 1 tranche de rôti porc cuit
- 1 tranche de rôti de bœuf cuit
- ½ cuisse de poulet
- Sauces au choix (mayonnaise, cocktail, moutarde, ketchup)
- Chips

PRESENTATION SUR PLAT 5,50 €



PLATEAU REPAS 11,50€

- 2 crudités au choix
- 1 tranche de rôti de porc cuit
- 1 tranche de rôti de bœuf cuit
- Camembert, tomme noire, beurre
- Tartelette maison
- Pain, chips, vinaigrette, moutarde, mayonnaise
- Couverts et serviettes



CRUDITES PRESENTEES (300g p/personne) 4,50€

- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Piémontaise
- Salade fraîcheur (melon, maïs, poivrons, concombre, tomate, basilic)
- Riz composé (riz, thon, poivrons, concombre, persil, vinaigrette)
- Salade Crossac (choux blanc, jambon, gruyère, raisin sec, vinaigrette)
- Gambas mandarine (supplément de 1€)
- Salade Neptune (saumon fumé, pomme de terre, riz, mayonnaise (supplément de 1€))
- Taboulé,
- Salade mexicaine
- Champignons à la grecque

