



RESTAURANT "L'ECU"
Traiteur Sans Service/ Plats à Emporter
Edith et François MOREAU
1, Rue du Château
36100 VOUILLON

Email = info@resto-ecu.com

Site = www.resto-ecu.com

TEL = 02 54 49 06 48 / FAX = 02 54 49 09 97 / PORTABLE = 06 80 70 80 85
N° SIRET 34465371200010 / 88 A 27 / CODE A.P.E 5610A
N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE = FR 27 344 653 712 000

Buffet Froid

Salades composées/ Première entrée froide

✚ Salade BAHIA (Cœurs de palmiers et d'artichauts, morceaux d'ananas, pousses de soja, cubes de jambon, lanières de saumon fumé avec sa sauce cocktail.

Où

✚ 1/2 melons creusés en boules (selon saison).

Deuxième entrée froide

✚ Cornets de saumon fumé aux pointes d'asperges sauce crème citron. (1 ½ cornet par personne)

Troisième entrée froide

✚ Marquise de jambon sec, galantine de volaille, terrine de gibiers, rosette, rillettes, cornichons et beurre.

Quatrième entrée froide

✚ Saumon farci en Bellevue

(Macédoine de légumes, oeufs, tomates, citron, crevettes roses, mayonnaise et sauce verte)

Où

✚ Brochet ou Sandre farci en Bellevue

(Macédoine de légumes, oeufs, tomates, crevettes roses, mayonnaise et sauce verte)

Où

✚ Terrine de sole aux petits légumes sur lit de salade à la crème de ciboulette ou en Bellevue.

Viandes froides (3 viandes au choix)

✚ Rosbeef, rôti de porc, rôti de veau, rôti de dinde, jambon à l'os, magret de canard, gigot d'agneau, suprême de poulet rôti.

✚ Accompagnements : Chips, terrine de légumes, salade verte + vinaigrette.

✚ Condiments : Moutarde, mayonnaise, cornichons, petits beurres, sel et poivre.

Plateau de fromages assortis

Avec : 3 sortes de Chèvre, brie, St Nectaire, bleu, pont-l'évêque et autres sortes selon arrivage.

Buffet de pâtisserie (avec crème anglaise et coulis de fruits rouges)

Choisir (2 sortes de gâteaux)

✚ Le Saint Saturnin (Spécialité de l'Ecu, génoise, mousse chocolatée et morceaux de poires et mousse caramel).

✚ Framboisier Où Fraisier (selon saison) Où Opéra Où Entremet passion. (Voir Pâtisserie PLARD)

✚ Café et sucre.

✚ Petits pains et pains de campagne tranchés.

Tarif de Buffet Froid au 01/01/08

✚ Dessert fourni par le client : moins 2 €uro TTC sur le prix de base.

✚ **25 €uros TTC/ Service et Vins non compris/Prix TTC / livraison comprise.**

✚ (selon distance et le nombre de personnes).

✚ **10 €uros TTC le litre de punch (Planteur de l'Ecu) ou Sangria.**

✚ **1 €uro TTC par personne de location de vaisselle rendue propre.**

✚ **3 €uros TTC par personne de location de vaisselle reprise sale.**

✚ Veuillez prendre rendez-vous un mardi ou mercredi après-midi pour définir les conditions de votre buffet.