

BUFFETS FROIDS

(Minimum 6 personnes)

- ~ Tous nos buffets sont servis avec :
- **nos crudités de saison** (350gr par personne)
Carottes, céleris, exotique, pomme de terre, taboulé, choux...
 - **les condiments** cornichons, oignons et olives
 - **les sauces d'accompagnement** curry, moutarde, mayonnaise

Premium

- **Trois viandes froides :**
Roastbeef, volaille et rôti de porc
 - **Terrine maison**
- **Pâté de campagne maison**
 - **Jambon cuit**
 - **Jambon cru**
 - **Saucisson sec**
- **Deux assortiments de charcuterie artisanale**
 - **Quatre crudités maison**

14€ par personne

Alsacien

- **KM Wurst**
- **Pâté de campagne maison**
 - **Saucisse de viande**
- **Saucisse de foie paysanne**
 - **Presskopf**
 - **Mini pâté en croûte**
 - **Jambon cru maison**
 - **Lard fumé maison**
- **Deux assortiments de charcuterie artisanale maison**
 - **Quatre crudités maison**
 - **Munster**
 - **Mini beurre**

16€ par personne

Supérieur

- **Trois viandes froides**
Roastbeef, rôti de porc et de veau
 - **Terrine maison**
- **Pâté de campagne maison**
 - Jambon cuit
 - Jambon cru
 - Jambon séché
 - Saucisson sec
 - Saumon fumé
- **Mini pâté en croûte**
- **Quatre crudités maison**
- **Assortiment de trois fromages du terroir**
 - **Mini beurre**

19€ par personne

Gastronomique

- **Trois viandes froides**
Roastbeef, volaille, rôti de veau
 - **Terrine maison**
 - **Terrine de poisson**
 - Jambon cru
 - **Magret de canard fumé**
 - **Mini pâté en croûte**
- **Saumon fumé Ecossais et sauvage Danois**
 - **Foie gras de canard et son confit**
 - **Quatre crudités maison**
- **Assortiments de trois fromages du terroir**
 - **Mini beurre**

23€ par personne