



BUFFET FROID



Buffet froid Tradition

Minimum 15 pers

MELI MELO CHARCUTERIES

350g / pers

Jambon blanc ou fumé, mortadelle, saucisson paysan ou à l'ail
Rôti de boeuf cuit, pâté de campagne, roti de porc cuit

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pommes de terre, oeufs durs, herbes et huile d'olive

Carottes râpées, céleri râpé

Salade de betteraves rouges au balsamique

Salade de haricots verts à l'échalote & sel de Guérande

Sauce et condiments : mayonnaise, ketchup, sauce à l'ail, cornichons, petits oignons. Pain.

13.50 / pers



Buffet froid Campagnard

Minimum 15 pers



MELI MELO CHARCUTERIES

400g / pers

Jambon blanc ou fumé, salami, saucisson paysan ou à l'ail
lard cuit roulé fumé, rillettes de cochon, pâté du chef, potchevlees

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pommes de terre, oeufs durs, herbes et huile d'olive

Taboulé oriental

Carottes râpées, céleri râpé

Salade de betteraves rouges au balsamique

Salade de haricots verts à l'échalote & sel de Guérande

Sauce et condiments : mayonnaise, ketchup, sauce à l'ail,
cornichons, petits oignons. Pain.

15.50 / pers



Buffet froid Gourmand

Minimum 15 pers

MELI MELO CHARCUTERIES

400g / pers

Jambon d'York, Mousse de foie de volaille, Jambon cru
Pâté en croûte, pilon de poulet cuit, roti de dinde braisé, roti de boeuf cuit



ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pommes de terre, oeufs durs, herbes et huile d'olive

Salade de serpentinis au thon

Taboulé oriental

Carottes râpées, céleri râpé

Salade de betteraves rouges au balsamique

Salade de haricots verts à l'échalote & sel de Guérande

Sauce et condiments : mayonnaise, ketchup, sauce à l'ail,
cornichons, petits oignons. Pain.

17.50 / pers





Les +

FROMAGES DES FRÈRES BERNARD

60g / pers. Pain individuel et beurre

Pavé de Calais, Camembert du Boulonnais, Dôme de Boulogne, Ecume de Wimereux, Fleur d'Audresselles, Fort d'Ambleteuse, Sablé de Wissant, Fruité du Cap Gris-Nez

FROMAGES AFFINÉS M.O.F

+ 4.00 / personne

60g / pers. Pain individuel et beurre

Nous consulter pour choisir parmi une large sélection de fromages affinés sélectionnés par un meilleur ouvrier de France.

Choix de confitures salées-sucrées pour les plus gourmands.(avec suppl.)

+ 5.00 / personne

DUO DE SAUMON

Planche de 2 saumons : l'un cuit, l'autre fumé par nos soins.

+ 5.50/ personne

TERRINE DE FOIE GRAS

Avec son chutney et son pain brioché

+ 9.90/ personne





5, PLACE DE L'ÉGLISE

59270 METEREN

03.28.491.091

WWW.AU-FIL-DU-COUTEAU.COM

AUFILDUCOUTEAU@OUTLOOK.FR

SUIVEZ NOUS !

