



## Repas buffet froid et plat chaud

**Pour min. 30 personnes : 22,80€/pers**

(Tarif Livraison comprise jusqu'à 15 Km. Au-delà nous consulter)

Livré à domicile (dans un container isotherme pour le plat chaud)

Plat d'entrée en Buffet froid décoré, prêt à poser sur table buffet

**Non compris** : serveurs, vaisselle, tables et nappes et serviettes Buffet, pain, café, eau

### MENU

#### ➤ Entrés Buffet froid

Terrine de Filet de Saumon à l'Oseille

Zéphyr de Rouget aux Ecrevisses flambées

Accompagnement :  
Sauce Aneth et Safranée  
Dôme de Pts Légumes  
Crevettes

-----  
Salade Piémontaise, Taboulé, St Trop  
-----

#### ➤ Plat chaud

Gardianne de Taureau ou Civet de Porcelet

Ou

Cuisse de Canette sauce aux Cèpes

Ou

Cuisse de Pintade farcie et braisée au four

Ou

Médailon de Porc au miel de Lavande

Ou

Filet de Faisan au Cassis

**Ets Gazelle Traiteur – 23 Avenue de Farciennes – 30300 Beaucaire**

Tél : 04.66.59.26.88 // Fax : 04.66.59.14.42 // N° SIRET 39838621900024

[www.gazelle-traiteur.fr](http://www.gazelle-traiteur.fr)



Accompagnement Légumes :  
Gratin Dauphinois ; Tomate Provençale

-----  
Plateau de Fromages  
-----

### ➤ **Dessert**

Entremet caramel Poires et son coulis de Framboises

Ou

Gâteaux de soirée (3 par personne) :

Tartelettes aux Fruits, Castel, Millefeuilles, Choux à la crème,  
Entremets aux Poires, Eclairs au Chocolat etc...

Ou

Opéra et sa Crème Anglaise

### ➤ **En supplément** (sans obligations)

- Feuilletés Apéritif : 4,20 €/pers  
Mini Pizza et Mini Quiche, Feuilletés à la Saucisse, Pâté à la Viande, Allumettes aux Anchois et au Fromage, Roulés de Tapenade
- Pain Surprise « maison » (15 pers) : 41 € pièce