



Le Traiteur du Château by Carmelo Sacco

Buffet 3 échoppes à thème



ECHOPPE DU PECHEUR (1)

- Cascade de crustacés : Langoustines, scampis, gambas, pandalus et écrevisses
- Duo de terrine de St-Jacques et écrevisses
- Saumon belle-vue
- Salade de poulpes et calamars
- Saumon fumé, oignons et persil haché
- La soupe du pêcheur et sa rouille
- Le choix entre la paëlla espagnole aux fruits de mer ou linguine vongole et crustacés
- Brochette de scampis
- Concombres, carottes, choux printanière, céleri, salade mixte
- Salade de tomates et ses boules de mozzarella



ECHOPPE ITALIENNE (2)

- Plateau de tomates mozzarella à la câprese
- Aubergines alla parmegiana
- Jambon de parme en cascade et grissini à profusion
- La véritable porchetta farcie (chaude si + de 100 personnes)
- Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique et ses copeaux de parmesan
- Véritable jambon à l'os sur griffe
- Salami Milano, coppa et pancetta
- Spianata et son duo de saucisses séchées (piquante et non piquante)
- Rigatello et Provolone en bâtonnet
- Salade d'olives vertes et noires, cœurs d'artichaut en salade et salade de roquette aux tomates et épices à bruschetta

ECHOPPE ITALIENNE (2)

En cheffendish :

- Penne au jambon de parme
- Lasagne fait maison
- Lasagne aux truffes ou autre pâtes farcies

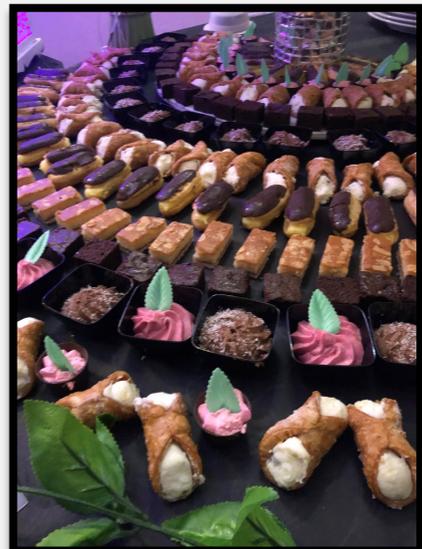


Le tout est accompagné de pains marguerites, beurres et sauces froides variées (mayonnaise, tartare et cocktail)



ECHOPPE PETITES DOUCEURS (3)

- Cascade de fruits frais de saison et salade de fruits exotiques
- Crêpes Nutella, sucre, cassonade, crème fraîche et coulis variés
- Mini éclairs, macarons et profiteroles
- Brownies et frangipanes
- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits
- Mousse au chocolat, cup chocolat crème fraîche et tiramisu
- Barbe à papa & granita
- Canoles



PRIX

35,95€ / PERSONNE



POUR PLUS D'INFORMATIONS

EMAIL :
LETRAITEURDUCHATEAU@GMAIL.COM

TÉLÉPHONE :
0495 18 83 96

TOUS NOS PRIX SONT AFFICHÉS HTVA