



*Le Traiteur du Château by Carmelo Sacco*

*Buffet 4 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
- La paëlla espagnole aux crustacés et fruits de mer
- Plancha de brochettes de gambas grillées
- Calamars frits
- Soles hollandaises chaudes aux crevettes grises

# 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
- Spianata et son duo de saucisses séchées (piquante et non piquante)
- 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 GRILLADE (3)

4 sortes de viandes au choix ainsi que 2 sauces chaudes à choisir

Choix des viandes :

- Brochette marinée
- Steak de bœuf
- Chipolata
- Brochette de poulet
- Côte d'agneau
- Mignon de volaille
- Magret de canard



Choix des sauces :

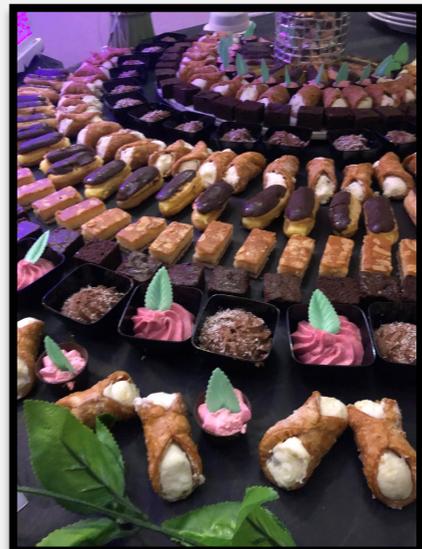
- Champignons
- Miel
- Poivre
- Poivre rose
- Béarnaise
- Provençale

Le tout est accompagné de gratin dauphinois et pomme de terre à la sicilienne



# ECHOPPE PETITES DOUCEURS (4)

- 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
- Mini brownies et mini frangipanes
- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits
- Mousse au chocolat, cup chocolat crème fraîche cuberdon
- Barbe à papa & granita
- Mini canoles



PRIX

44,90€ / PERSONNE



POUR PLUS D'INFORMATIONS

EMAIL :  
[LETRAITEURDUCHATEAU@GMAIL.COM](mailto:LETRAITEURDUCHATEAU@GMAIL.COM)

TÉLÉPHONE :  
0495 18 83 96

TOUS NOS PRIX SONT AFFICHÉS HTVA