

La Carte des buffets à emporter

Les buffets sont préparés pour un minimum de 15pers

Buffet de salade composée (0.300gr de salade par pers): 6.50€

Buffet complet 18.50€ par adulte

Buffet (dessert et pain non compris) 15.00€ par adulte

Nos salades composées : (0.250gr de salade par pers)

Piémontaise : Jambon, tomates, œufs, cornichons, sauce mayonnaise

Choux jambon emmental sauce mayonnaise

Salade César : Cœur de laitue, tomates, œufs durs, poulet, sauce César

Tagliatelles de la mer : tagliatelles, saumon, crevette, surimi, pomme fruit, sauce aneth

Taboulé boulghour, lentille corail, tartare de tomates, pétoncle, encornet et crevette.

Le plateau cochonnaille : 3 tranches par personne

Rosette, andouille, saucisson à l'ail

Jambon fumé, jambon Speck,

Terrine, rillettes

Le plateau de viande froide :

1 Noix de porc marinée sauce barbecue (peut être servi chaud)

1 Jambon aux herbes

1 Pilon de poulet (peut être servi chaud)

Camembert Portion ou

Planche du fromager affiné (+3.50€)

Le coin dessert : 4 mignardises par pers ou 1 part d'entremet

Tartelette citron fruits rouges, Financier pistache, muffins chocolat, chou façon Paris Brest

Entremet au choix :

Le croquant trois chocolats, Marbré poire caramel, Sablé pomme-caramel, Passion fruits rouges- financier pistache.

Le fraisier, framboisier (saison estivale) (+1.50€)

Boules coupées : 1 boule pour 5 pers

Condiments : Chips (500gr pour 20 pers), Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au **30/09/2026**. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,
Dans la mesure du possible, les commandes doivent être passées avant le mardi midi passé ce délai nous
Ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les produits.

Toute vaisselle de présentation mise à votre disposition doit être rendue dans les 4 jours suivant la prestation et propre.

La Porte Angevine

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE Tél : 02.41.92.68.52

l.pa@orange.fr www.laporteeangevine.fr