



ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



BUFFET Froid

287, Route d'Arras 59155 Faches Thumesnil
03 20 97 90 04 • 06 03 10 47 34
contact@lille-metropole-traiteur.com

BUFFET Froid

Voici quelques suggestions
de forfaits boissons pour accompagner
votre buffet froid, pour un devis
personnalisé veuillez nous contacter.



TARIFS HT
Pour une durée de 2 heures.

FORFAIT à 15€ par personne comprenant :
**Champagne Nicolas Feuillatte, vin, bière, eaux,
Coca-Cola, jus d'orange,
pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 11€ par personne comprenant :
**Champagne maison, vin, bière, eaux,
Coca-Cola, jus d'orange,
pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 8€ par personne comprenant :
**Méthode Champenoise, vin, bière,
eaux, Coca-Cola, jus d'orange,
pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 7€ par personne comprenant :
**Vin, bière, eaux, Coca-Cola,
jus d'orange, pamplemousse, pomme**

FORFAIT à 6€
par personne comprenant :
**Eaux, Coca-Cola,
jus d'orange, pamplemousse, pomme**



287, Route d'Arras 59155 faches Thumesnil
03 20 97 90 04 • 06 03 10 47 34
contact@lille-metropole-traiteur.com

LILLE
MÉTROPOLE
TRAITEUR

TRAITEUR RESTAURANT

BUFFET Froid



SALAD'BAR

Salade irlandaise à la truite fumée
Salade landaise aux tomates confites
et vinaigre de noix
Salade fraîcheur océane au saumon
Salade flamande de pomme de terre
et harengs
Tartare de concombre façon tzaziki
Salade de choux blancs, émincés de
carottes
Taboulé de la mer
Salade piémontaise

CHARCUTERIES ET VIANDES

Lomo séché Duroc de Bataille
Coppa
Jambon supérieur cuit au torchon
Rôti cuit de dinde
Filet de poulet farci à la mozzarella et au
pesto
Emincé de poulet à l'indienne
Wrap's aux œufs mimosa

POISSONS

Effiloché de maquereau
à la graine de moutarde
Tranches de saumon atlantique fumé

PLATEAU DE FROMAGES

Roquefort, Pont l'Evêque, Camembert,
Comté, bûche de Sainte Maure

DESSERTS

Tarte aux pommes à la normande
Entremets au 2 chocolats
Palet sablé au caramel
Salade de fruits royale
Mousse au chocolat

Condiments : pains, beurre, sel, poivre, cornichons,
ketchup, mayonnaise, moutarde, tartare, salade
avec sa sauce caesar au parmesan.

Prix par personne HT.....TARIF 2015
(à partir de 40 pers)

Cocktail apéritif - toasts froids, (1 la pièce) 1,00€
Salad'bar, charcuteries, viandes et poissons
..... 18,00€
Buffet de fromages (2 pièces par pers.) 3,50€
Buffet de desserts (2 pièces par pers.) 6,50€
Location de tables, nappages & chaises... 5,50€
Location de tables mange debout 15,00€

le tarif du buffet froid comprend sans supplément la livraison
sur la métropole Lilloise, l'installation 2h avant le début de la
prestation, le démontage, la vaisselle, les assiettes, les couverts,
les serviettes en papier, la décoration et le nappage en tissus
des buffets. A partir de 50 personnes, nous préconisons un
serveur qui sera facturé 32€ ht de l'heure.