



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](mailto: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.

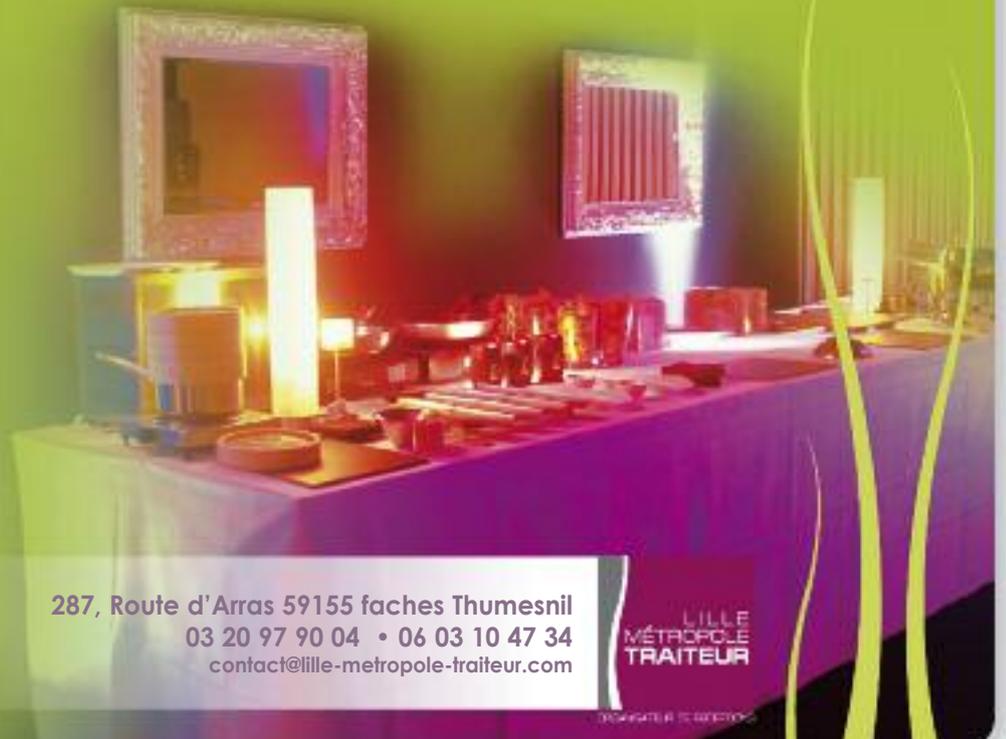
FORFAIT à 15€ par personne comprenant :  
**Champagne Nicolas Feuillatte, vin, bière, eaux,  
Coca-Cola, jus d'orange,  
pamplemousse, pomme**

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 ET 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.