SEMELAY RESTAURATION TRAITEUR
"Le Clos de la Bussière"
Place de l'Église
58 360 SEMELAY
Tél : 03.86.30.91.66
leclosdelabussiere2@wanadoo.fr

Prestations traiteur 2024
Semelay 01/01/2024

Apéritif : 12,5€/pers. (6 Amuses bouches)

- Marquisette, Kir vin Blanc, Jus orange, Coca, Perrier, Eau Minérale...à définir
- Gougères, divers Feuilleté, Pain Surprise, Toasts et Navettes garnis...

Composition du Buffet Froid : ***16,00€ sans la viande ou 20€ avec***

- Crudités : Salade de riz, salade de pomme de terre, taboulet, salade, carottes râpées, concombre, choux rouge, choux blanc, tomates, œufs durs, melon, pastèque.
- Poisson : Terrine de Saumon et ailes de Raie aux Ecrevisses sauce Béarnaise
- ou Darne de Saumon farci en Bellevue
- Charcuterie : Jambon de pays, Terrine maison, Rillettes, Rosette
- **Viandes : Rôti de Boeuf, Rôti de Veau, Gigot d'Agneau**
- Condiments : Mayonnaise, cornichons, olives, oignons vinaigre, vinaigrette, moutarde…

_**autres possibilités :** Saumon ou Sandre farci (27€/kg, se présente froid

Buffet Salade composée : 14,*00€/pers*

- Tomate, Mozzarella, Basilic Frais
- Roquette, Parmesan, Tomates cerises, Coppa
- Salade de Riz, Maïs, Concombre, Tomates, Olives, Cœur de Palmier, Avocat...
- Taboulés Frais
- Concombre à la Crème Menthe
- Salade Grecque (Tomate, Concombre, Féta, Olives noires, herbes de Provence)

Trou Normand : 3,00€/personne

Composition du Buffet Chaud : 2 choix (une viande/un poisson) avec légumes
19€/personne

- Caille farcie au foie gras sauce aigre douce (+3€)

ou - Pintadeau à l'Armagnac
ou - Veau Saltimbocca à la forestière
ou - Duo de Magret de Canard cru et Fumé au miel
ou - Jarret de Boeuf à la Vigneronne
ou - Filet de Boeuf aux Girolles (supplément 3€/personne)

- Filet de Sandre à l'Oseille
ou - Médaillon de Lotte sauce Cardinale
ou - Filet de Rouget au Beurre Rouge
ou - Dos de Loup de Mer au Piment d'Espelette Sauce Dieppoise

Légumes : 1 féculent - 3 légumes au choix
- féculent : Gratin dauphinois, pommes Boulangères, Pâté Boubonnais
- Légumes : Carottes, Courgettes, Navets, Champignons, Fagots d'Haricot vert, Mousse de Légumes, Tomates provençales,

Composition du Buffet Barbecue : 3 viandes au Choix avec légumes ***19€/personne***

Faux-Filet de Charolais, Côtes d'Agneau, Volaille Fermière, Andouillette, Côtes de Porc...

Légumes : 1 féculent - 3 légumes au choix
- féculent : Gratin dauphinois ou pommes Boulangères
- Légumes : Carottes, Courgettes, Navets, Champignons, Fagots d'Haricot vert, Mousse de Légumes, Tomates provençales,

Préparation et cuisson de viande à la Broche, tarif sans le personnel sur le site de la bussière uniquement
Location de la broche : 100€/jour rendue propre (+70€ rendue sale)
Tarif du bois livré en 1 mètre 60€/stère

désignation	Prix au kg	Estimation quantité pour 50 pers
Cochon de lait	20,50 €	30 kg
Jambon ½ sel	12,50 €	15 kg
agneau	22,50 €	30 kg

Composition du buffet de fromages : 8*€/personne*
Roulé aux fines herbes, Maroilles, reblochon fermier, Fourme d'Ambert, Comté, Délice de Bourgogne, Délice de Pommard,,,
Garnitures pour le fromage blanc : crème épaisse, sucre moulu, cassonade, confiture, ail, persil, échalotes.

Composition du buffet de desserts : 8*€/personne*
Mousse au chocolat, Salade de fruits, Crème caramel, Ile flottante, Tartes fruits de saison, Gâteaux aux Fruits et Chocolat (présentation sur socle, pour mariage), Corbeille de Fruits

Proposition de Menu : *26,00 €/personne* (*à l'assiette, menu unique*)-*(hors coût du personnel)*

Tourte de Lapin aux Pruneaux Sauce Aigre douce
Ou Timbale aux deux Saumons, chèvre Frais et Basilic
Ou Salade de Croquant de Chèvre Chaud
Ou Duo de Saumon et Aile de Raie aux Écrevisses Sauce Béarnaise
Ou Feuilleté de Fruits de Mer et St Jacques sauce Safranée
Ou Tourte de Sandre aux Asperges Vertes Sauce Oseille
Ou Salade de Gésier et Magret de Canard Fumé
Ou Salade de Saumon et Écrevisses aux Agrumes
Ou Mille feuille de Foie gras et sa compotée d'oignons (+2€)
Ou Médaillon de Foie Gras aux Figues (+2€)

~~~~~~

Filet Mignon de Veau Saltimbocca à la Forestière (+2€)
Ou Emincé de Magret de Canard aux Pèches
Ou Pintade à l'Armagnac
Ou Cailles farcies au Foie Gras Sauce Griottes (+2€)
Ou Blanquette de Veau à l'Ancienne
Ou rôti de Veau à la crème et Champignons des Bois
Ou Filet de Boeuf aux Girolles (+2€)
Ou Filet de Rouget au Beurre Rouge
Ou Filet de Sandre à l'Oseille

Garniture de Légumes
(1 féculent – 4 légumes « travaillés »)

~~~~~~

Assiette de 3 Fromages et sa Salade
Ou Fromage Blanc à la Crème

~~~~~~

Assiette gourmande
ou
Buffet de dessert (+2€)
Mousse au chocolat, Salade de fruits, Crème caramel, Ile flottante, Tartes fruits de saison, Gâteaux aux Fruits et Chocolat (mariage), Corbeille de Fruits
ou
Gâteau de Mariage (présenter sur socle avec bougies et Fontaine)
~~~~~~

Possibilité d'un menu enfant entre 9€50 et 13€

Pain proposé : Couronne, pain de Seigle, pain aux Céréales ***1€/personne***

Vin proposé :

- Bière Pression Fut de 20 L – 140€ le fut – prêt de la tireuse
- cubis 10L Sauvignon 55€ l'unité
- cubis 3L Côte du Rhone AOC 21€ l'unité
- cuvée du restaurant (blanc et rouge) : 7€/bouteille
- crément de Bourgogne (Louis Bouillot) 13€/bout

Café, Thé : 0,5*€/personne*
Soupe à l'Oignon : *3,50€/personne*

Tarif d'une personne venant travailler (mises en place diverses, service, nettoyage, envoi des plats...): 18€ de l'heure- 20€ après minuit

Livraison en camion frigorifique *: 2,50€/km parcouru*

Location vaisselle *: 2,50€ rendue sale*

Je me tiens à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, et vous prie d'agréer, Madame, Monsieur l'expression de mes salutations distinguées.

Daniel EPINAT