

**« Le buffet principal et le buffet de la mer »**

34.90 €.

Salade aux perles marines.

Emince de saumon fumé et flétan fumé

Pavé de saumon froid façon Bellevue.

Demoiselles des Mers tropicales.

Terrine du pêcheur.

Les petites provençales au thon et au crabe

Le buffet de pâtisserie

Supplément par pers : 3.40 €.

Le buffet de verrines sucrées

Supplément par pers : 3.60 €.

Le buffet de gâteaux.

Supplément par pers : 3.80 €.

Notre pièce Montée.

Supplément par pers : 4.60 €.

Nous vous proposons également notre fontaine de champagne. Devis selon le nombre de convives.

Menu buffet pour enfant jusqu'à 10 ans : 15 €.

Possibilité de trou normand « au choix » 3.70€ nous consulter.

Possibilité de modifier les buffets selon vos goûts et votre budget.  
Livraison et mise en place de votre buffet, lunch, cocktails, à l'adresse et à l'heure de votre choix servis par nos soins.

**« Buffet principal »**

24.90 €.

Le taboulé princier à la menthe.

Salade fraîcheur aux fruits secs.

Emincé de crudité aux fruits acidulés.

Brunoise de légumes frais sauce légère.

Salade de choux, jambon et conté.

Salade de pâtes aux tomates confites.

Salade montagnarde.

Céleri rémoulade aux raisins

Terrine des campagnes.

Jambon fumé et chaud froid de volaille.

Roti de bœuf.

Palette de cochonnaille.

Effilochée de porc aux fruits secs.

Panaché de sauce, condiments, pain et beurre.

Plateau de fromages de toute région.

« Philippe olivier »

**« Le festif »**

38.20 €.

Le buffet principal

Le buffet de la mer.

La mise en scène des desserts.

Au choix :

La dacquoise aux framboises

Enfer des anges.

Fruits des bois.

Mangue passion.

Le fraisier.

Trianon.

Le Royal.

Poire belle Hélène.

Claudia.

Le Galais.

Le craquant caramel. Et d'autres encore !!

Vin d'honneur/Lunch/Réception.

### Le royal

2 navettes/3 Mignardises/2 Amuse-bouche/2 Verrines  
« Le Charles Pelletier » La bouteille pour 3 pers.  
Coca Cola/Jus d'orange/eau à volonté.  
15.40€.

### Le princier

2 Navettes/2 Mignardises/2 Amuse-bouche/2 Verrines  
10.30€.

### Les traditionnels

2 Navettes/2 canapés/2 Amuse-bouche/2 Verrines.

Ou

3 Navettes/2 Amuse-bouche/3 Mignardises.

9.60€

La formule « Royal » comprend

Le service, le nappage et le dressage par nos soins.

Possibilité de petits chauds sur « plancha » cuit devant vous, au  
choix :

Poulet Mariné/ Pruneaux au bacon/ Crevettes ananas.

Sur petits pics : 1.10 € les deux-pièces aux choix.

Mini baggels les 12 : 13.90€

Pain surprise 40 toasts: 32.90€.

Canapé les 12 : 13.90€

Canapé chauds les 12 : 13.40€.

Tapas sur pain focaccia les 12 : 13.90€

Navettes garnies les 12 : 14.70 €.

Mini buns terre et mer les 12 : 11.90€

Mini club sandwich les 12 : 9.80€

Verrine les 12 : 14.70€.

Mignardise les 12 13.40€.

Choux foie gras confiture de figues ou saumon chèvre les 12 :

14.70Cocktails : planteur 3.90€ sangria 2.40€Blanc cassis. 2.40€

Vos réceptions

Au souvenir d'un moment agréable se mêle souvent  
Celui du palais et de l'œil. Que vous organisiez une rencontre à  
caractère professionnel, familial ou amical vous aimez que vos  
convives apprécient et se souviennent.

Nous associons la finesse des mets, le raffinement des présentations  
à un service efficace et discret pour créer un environnement qui  
laissera une empreinte d'harmonie et de bon goût dans les mémoires.  
Nos prestations peuvent être simplement livrées ou emportées, à  
l'endroit et à l'heure de votre choix sans dressage ni personnel, pour  
cela nous consulter.

Pour toutes demandes spéciales n'hésitez à nous contacter, nous  
ferons tout notre possible pour vous satisfaire au mieux.

### Les vins en tonneau ou bouteille

Gamay. La bouteille : 9.70 €.

Bordeaux. La bouteille : 8.10 €.

Cote du Rhône. La bouteille : 7.30 €.

### Le vin doc « Petit Pont »

Blanc : La bouteille : 5.90 €. 5 litres : 26.90€.

Rouge : La bouteille : 5.90 €. 5 litres : 26.90 €.

Rosé :La bouteille : 5.90 €. 5 litres : 26.90 €.

### Nos futs de bières

Le 6 Litres : 39 €.

### Eau plate et pétillante

Cristalline: 0.90 €.San Pellegrino: 1.80 €

Badoit: 1.60 €.Evian: 1.60 €

### Sodas

Coca Cola: 2.90 €. Jus de fruits : 2.80 €

### La méthode Champagne

« Charles Pelletier ». 9.90 €. «Roualet-desbordes » 18.90 €.

LES PIEDS SOUS LA TABLE



**Traiteur à domicile**

**Buffets Froid**

**140 Chemin Parmentier 62100 calais**

**Tel : 03.21.85.44.16**

**Port : 06.38.77.16.50**

**Siret: 52889491800010**

**Lespiedssouslatable@bbox.fr**

**www.piedssouslatable.com**