

Buffet a 12,00€

Assortiment de 2 salades au choix

~~~~~

Terrine de campagne et chorizo

~~~~~

Pilon de poulet et rôti de porc froid
Terrine de légumes à la provençale

Condiment : cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre

Pain, service et nappage non compris

Buffet a 16,00€

Assortiment de 3 salades au choix

~~~~~

Rillettes d'oie, rosette et jambon de pays

~~~~~

Terrine de poisson du marché

~~~~~

Haut de cuisse de poulet yakitori et rôti de bœuf froid  
ou  
Jambon à l'os, sauce porto (chaud) minimum 30 personnes

Ratatouille

Condiment : cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre

Pain, service et nappage non compris



02 47 59 60 84  
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans  
37240 Manthelan

   
[www.hurtault-traiteur.com](http://www.hurtault-traiteur.com)

**BUFFET A 22,50€**  
**BUFFET A 19,00€ (Sans le poisson)**

Assortiment de 4 salades composées au choix

~~~~~

Assortiment de charcuterie
(rillons cocktail, jambon Serrano, terrine de volaille)

ou

Trio de brochettes
(Crevette-chorizo à la sauce verte, canard laqué et sésames, légumes de saison mariné)

ou

Médaille de foie gras au truffes, compotée d'oignons (supplément 5,00€)

~~~~~

Terrine de St Jacques et poissons du marché

ou

Mille feuille de saumon fumé, mousseline citron vert

~~~~~

Rôti de bœuf, rôti de porc caramélisé, poulet mariné à la provençale

ou

Viande chaude au choix

Légume au choix

~~~~~

4 sortes de fromages

(St Maure, brie, comté et bleu d'Auvergne )

~~~~~

Dessert au choix

Condiment : cornichons, moutarde, mayonnaise, beurre, mousseline ciboulette.
Pain, nappage et service non compris.



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

Buffet a 27,50€

Cocktail 8 pièces

- Toast œuf de caille sauce cocktail
 - Toast tapenade d'olive noire
- Toast magret de canard séché marmelade d'orange
 - Navette foie gras et figues
 - Brochette gambas à la sauge
- Brochette tomate cerise et mozzarella au basilic
 - Tartelette de fromage et miel
- Mini burger poulet et moutarde à l'ancienne

~~~~~

Pressé de foie gras et cailles au safran de Marie-Claire

~~~~~

Viande chaude au choix

Légume au choix

~~~~~

4 sortes de fromages  
(St Maure, brie, comté et bleu d'Auvergne )

~~~~~

Dessert au choix

Pain, nappage et service non compris



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

Salades composées

Piémontaise : pomme de terre, tomate, œuf, jambon, cornichon, mayonnaise

Taboule : graine de semoules, tomates, poivrons, concombres, citron, menthe, persil

Tourangelle : fromage de chèvre, rillons, pomme de terre, oignons rouge, noisettes, huile d'olive, vinaigre balsamique

Italienne : pâtes, tomates séchées, jambon de Parme, mozzarella, carottes, huile d'olive et vinaigre balsamique, basilic

Paysanne : lentilles, jambon, carottes, oignons, persil, vinaigrette

Strasbourgeoise : saucisse de Strasbourg, pomme de terre, oignon, tomate, maïs, vinaigrette

Céline : chou blanc, rillons, vinaigre de Xérès, huile de colza

Provençal : courgette, aubergine, poivron, tomate cerise, jambon, huile d'olive et balsamique

Endive : endives, lardons, dès de roquefort, vinaigrette à l'huile de noix

Fraîcheur : concombres, maïs, tomates, artichaut, ciboulette, vinaigrette

Forestière : champignons de Paris, lardons, persil, mayonnaise

Exotique : ananas, thon, gambas, citron vert, ciboulette

Mer : tagliatelle, gambas, St Jacques, tomates, herbes fraîches, crème

Automnoise : pomme golden, cerneaux de noix, endive, jambon de pays, vinaigrette à la framboise

Nordique : saumon fumé, miette de crabe, macédoine de légumes, aneth, mayonnaise

Espagnole : riz, poulet, poivron, épices, vinaigrette tomate

Toscane : pâtes colorés, saumon fumé, poivron, mayonnaise

Champignons a la grecque : champignons, tomates, tabasco, estragon

Végétarienne : avocat, pamplemousse, tomates séchées, ciboulette

Fermière : pomme de terre ratte, poulet, radis, échalotes, feta

Médina : pois chiche, tomate, concombre oignons, coriandre, huile d'olive

Green : fève, petit pois, haricot vert dès d'emmental

Papillon : farfalle, crevettes, oranges, menthe, vinaigrette légère

Thaï : poulet, gambas, mangue, poivrons

Pêcheur : thon, pomme de terre, olives, mayonnaise

Corail : lentilles corail, carottes, courgettes

Marine : perle de pâte, œuf de truite, carottes, sauce cocktail

Alitplano : quinoa blanc et rouge, tomates jaunes, aubergines, raisins, sauce légère aux agrumes



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com

Viandes

- ◆ Jambon à l'os (à partir de 30 personnes)
- ◆ Rôti de veau à la provençal
- ◆ Émincé de poulet aux écrevisses et estragon
- ◆ Fricassé de volaille au basilic
- ◆ Colombo de porc
- ◆ Joue de porc aux champignons
- ◆ Canard à l'orange
- ◆ Carbonnade de bœuf
- ◆ Coq au vin
- ◆ Sauté de veau aux poivres du monde
- ◆ Fondant de poulet farce forestière
- ◆ Rougail saucisses

Légumes

- ◆ Terrine de légumes (froid)
- ◆ Gratin dauphinois
- ◆ Gratin de légumes
- ◆ Poêlée de champignons
- ◆ Poêlée de légumes verts
- ◆ Poêlée de légumes grillés
- ◆ Poêlée campagnarde

Dessert

- ◆ 3 chocolat (mousse chocolat blanc, lait et noir)
- ◆ Poire-chocolat
- ◆ Croustillant au chocolat
- ◆ Forêt noire (mousse chocolat noir, cerise amarena et chantilly vanille)
- ◆ Entremet passion-chocolat noir
- ◆ Framboisier
- ◆ Fraisier (selon la saison)
- ◆ Poire-caramel
- ◆ Ceylan (crème brûlée cannelle et mousse caramel)
- ◆ Griottin (mousse pistache, croustillant chocolat blanc, compotée de griottes)
- ◆ Pièce montée (supplément de 2,50€/personne)
- ◆ Mignardises 5 pièces (supplément de 2,00€)



