

SPÉCIAL REPAS FROID SUR PLAT

la portion

Jambon à l'os.....	120 grs	5,50 €
Rosbif.....	120 grs	5,80 €
Veau farci.....	120 grs	5,50 €
Filet de porc.....	120 grs	5,50 €
Gigot.....	120 grs	6,00 €
Poulet.....		3,90 €
Salade verte.....		1,50 €

...

BUFFET FROID MINIMUM 10 PERS 9,50 €

3 Salades dont la salade comtoise
Terrine de campagne
Jambon à l'os
Rosbif



BUFFET champêtre MINIMUM 10 PERS 11,20 €

3 Salades
Terrine grand-mère
Ballotine
Poulet
Rosbif

Liste salades et crudités pour buffet:



Céleri ,carotte ,taboulé, trio choux comté ,comtoise, pomme de terre nature ,macédoine ,exotique , riz au thon, salade de pâtes ,tomate, concombre, duo choux carotte ,mexicaine ,champignons , salade pesto ,salade de pâtes au jambon, etc

Conditions de vente

Toute commande sera définitive après un acompte de 30% du montant total.

Le solde est à régler à la livraison .

Ces tarifs ne comprennent pas:

la livraison , ni la location d'un véhicule frigorifique conditions à voir au magasin ,

Location véhicule à partir de 150€

Cauton obligatoire 1500€

Livraison buffet 30€ à 60€ suivant Km et le jour

BUFFET CAMPAGNARD

14,00 €

(Minimum 20 personnes)

3 Salades Assorties
Terrine grand mère ou de légumes
Pâté en croûte
Marquise de rosbif
Papillon de Ballottine et Rosette
Rôti de porc
Poulet
3 Fromages
Pain de campagne
Condiments ,moutarde,Mayonnaise



BUFFET TERRE ET MER

16,80 €

Médaillon de saumon à partir 20 pers
4 Salades dont salade de riz au thon
Terrine de poisson
Rosette et Ballottine en papillon
Rosbif en Marquise
Rôti de porc
Poulet
4 Fromages
Pain de campagne
Condiments ,moutarde,Mayonnaise



BUFFET CONCORDE

18,90 €

5 Salades Composées à partir 20 pers
Médaillons de Saumon ou Terrine de poisson
Papillon Veau Farci et Rosette
Marquise de Rosbif et Jambon cru
Terrine de Lapin
Tournedos de volaille
Délice du Périgord
5 Fromages
Pains spéciaux



BUFFET TRIANON

30,00 €

Profusion de 6 Salades Composées (50 pers mini)
Cascade de Saumon Fumé
Brochet ou Saumon en Bellevue
Bouquet de crevettes
Marquise de Gigot et Rosbif
Magret de canard Farci Henry IV au foie gras
Pâté en croûte de Canard
Assortiment de Cochonnaille
Duo de jambon cru
5 Fromages
Pains spéciaux
Condiments ,moutarde,Mayonnaise



Boucherie-Charcuterie-Fromagerie

Notre Carte MARS 2024 Buffet et lunch



Avec nous, vous êtes dans le bon !



4^{ème} génération à votre service

Nous contacter :

Email: maisonley.traiteur@orange.fr
Facebook traiteur ley

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

Nos mise en bouche

Mini sandwiches club	la pièce	1,00 €
Mauricettes	la pièce	1,30 €
Briochains surprises.....	la pièce	1,30 €
Navettes.....	la pièce	1,30 €
Mini moelleux assortis.....	la pièce	1,30 €
Mini blinis.....	la pièce	1,30 €
Mini polenta	la pièce	1,30 €
Mini hamburger.....	la pièce	1,30 €
Verrines de crudités	la pièce	1,70 €
Cuillères de crudités	la pièce	1,15 €
Moelleux de légumes	la pièce	1,15 €
Canapés (plat de 54 pièces).....		60,00 €
Mini Miche campagnarde (34 sandwiches)...		26,00 €
Miche campagnarde (70 sandwiches)...	la pièce	36,00 €
*Miche printanière (70 sandwiches)...	la pièce	40,00 €
(* été)		
Miche surprise (34 sandwiches).....	la pièce	36,00 €
Miche surprise (70 sandwiches).....	la pièce	46,00 €
Miche au poisson (70 sandwiches).....	la pièce	52,00 €
Miche au saumon fumé 70 sandwiches...	la pièce	59,00 €
Plat ½ tr pâté en croûte (60 tranches)..		25,00 €
Hérisson de Comté ou Arlequin	la pièce	12,00 €
Assortiment de saucisses sèches.....	par pers	1,40 €
et saucisses de Morteau cuites		
Roulés de jambon au Boursin et tartare	la pièce	1,20 €
Assortiments de verrines en duo	la pièce	2,15 €
Plaque de 60 pièces au choix :		32,00 €
pizza, quiche,3 fromages , chèvre,poireaux		
Tarte au fromage ou tarte au thon		
Mini réductions sucrées.....	la pièce	1,60 €
Assortiments de macarons	la pièce	1,40 €
Gâteaux de fête.....	la pièce	9,50 €
Cannelés Bordelais.....	la pièce	1,60 €

Les matières premières étant soumises à d'éventuelles variations , nous nous réservons le droit de modifier nos tarifs.

lunch champêtre 9,00€/pers (mini 20 pers)

Brochettes du terroir
(Saucisses sèches et comté)
Saucisses de Morteau
½ tranche de pâté en croûte
Cubes de comté de chez Arnaud
Wraps
Malicettes
Tarte au fromage
Miche campagnarde



Soit 8 pièces par personne

Lunch réception 13,50€/pers (mini 20 pers)

Verrines de légumes
Ast Cuillères (salades à définir)
Wraps
Ast Malicettes
Ast de briochains
Ast Minis burgers
Moelleux de légumes
Minis sandwiches
Gâteaux de fête
Ast de minis macarons
Soit 10 pièces par personne



Plateaux Apéritif 6,50€/Pers

2 Charcuteries
2 Fromages
1 Wrap
1 Malicette

Plateaux charcuteries-fromages 6,00€/Pers

5 Sortes de charcuteries
2 Fromages

Nous pouvons aussi personnaliser les plateaux selon votre choix

Pour une soirée réussie entre amis;
Pensez à nos présentation maison :

Braséradé -Pierrade -Fondue chinoise

	la portion	
Bœuf du Limousin:		6,50 €
Canard :		6,50 €
Bœuf et dinde :		5,40 €
Porc (filet mignon)		6,50 €
Dinde :		4,30 €

Raclette sur plat la portion 7,20 €
présentation maison

250g de fromage
Avec 5 charcuteries:
Jambon cru, Coppa,Bacon
Pancetta, lard paysan ,



Boissons 5 litres minimum

Cocktail maison le litre		8,90 €
Kir le litre		8,20 €
Kir royal crémant le litre		13,50 €
Punch des îles le litre		11,50 €
Sangria fruits de saisons le litre		10,50 €

Il est possible de modifier ces lunchs
en remplaçant certains articles par:
pizzas,tarte aux fromages,tarte aux poireaux,etc...

les matières premières étant soumises à d'éventuelles
variations ,nous nous réservons le droit de modifier
le tarif.

Tarif TTC dont tva à 10%
Tickets restaurant et cartes acceptés sous conditions
Demandés au magasin
Forfait livraison :30€ minimum

imprimé par nos soins, ne pas jeter