

Entrées froides présentées sur plat

- ❖ Terrine de gibier maison et sa compotée
d'échalotes confites.....8,00 €
- ❖ ½ avocat garni à la mousse de bacon.....8,00 €

Entrées froides poissons présentées sur plat

- ❖ Sandre à la parisienne.....8,50 €
- ❖ Duo de saumon et sandre garnis.....8,50 €
- ❖ Saumon en bellevue.....8,50 €
- ❖ Saumon fumé, ses toasts et crevette.....8,00 €
- ❖ Duo de Saint-Jacques et terrine de saumon,
sauce cocktail.....8,00 €

Entrées froides - Parts individuelles

- ❖ Ravier landais : 1 tr. Mousson, 2 tr. magrets,
1 p.d.t. émincée, 1 tomate cerise,
1 cuisse de caille, 1 tr. jambon de pays, raisin.....12,50 €
- ❖ Ravier de la mer : saumon fumé sur rillettes de cabio,
terrines de Saint-Jacques,
perles marines, sicilienne, crevettes.....11,00 €
- ❖ Coquilles : crabes et crevettes **ou** saumon frais
ou sandre.....8,50 €

Entrées chaudes

Les cassolettes :

- ❖ Ris de veau au Riesling.....9,50 €
- ❖ Henri IV (boules de quenelles, champignons, poule).....7,50 €

Les entiers :

- ❖ Tourte lorraine (prix au kg).....19,00 €
- ❖ Pâté croûte long (prix au kg).....19,00 €
- ❖ Tourte au boudin blanc (prix au kg).....18,00 €
- ❖ Jambon en croûte au porto.....8,00 €

Entrées chaudes poissons

Les cassolettes :

- ❖ Saint-Jacques et sa fondue de poireaux.....11,00 €
- ❖ Sandre marinière.....8,50 €
- ❖ Saumon à l'oseille.....8,50 €
- ❖ Saumon sauce crevette.....8,50 €

En plat :

- ❖ Saumon frais en croûte (min. 5 personnes).....9,50 €

Les viandes

Les classiques :

- ❖ Filet de bœuf précuit : façon chasseur
ou sauce foie gras.....10,50 €
- ❖ Souris d'agneau rôti à la fleur de thym.....9,00 €
- ❖ Rond de veau chasseur.....9,00 €
- ❖ Gigot précuit maître d'hôtel.....9,00 €
- ❖ Filet mignon de porc à l'échalote.....8,00 €

Les volailles :

- ❖ Chapon au champagne.....10,00 €
- ❖ Cuisse de pintadeau fourré.....8,50 €
- ❖ Filet de poularde fourrée.....8,50 €
- ❖ Filet de poulet fermier écrémé à la forestière.....7,50 €

Les gibiers :

- ❖ Gigue de sanglier, sauce poivrade.....8,50 €

Les garnitures :

- ❖ Mille-feuille de pommes de terre.....2,50 €
- ❖ Poêlée de champignons à la crème.....2,50 €

Commande de chaque plat pour minimum
3 personnes. Merci de votre compréhension.

Règlement : espèce, chèques.

Tarifs applicables jusqu'au 31 janvier 2026



Pour vous renseigner ou passer commande :

Hervé BUFFET
Rue de l'Agriculture
08400 VOUZIERS

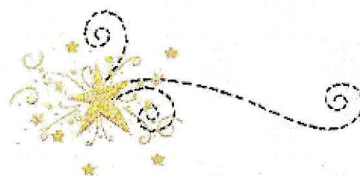
Téléphone : 03 24 71 90 43

BONNES FÊTES
Vos Bonnes
Meilleurs La Fêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur
Champagne Amour Santé

Particuliers et entreprises :
Toute l'année, nous sommes à votre service pour
vos repas quotidiens et festifs.

HERVE BUFFET - TRAITEUR

MENUS NOEL ET NOUVEL AN
2025 / 2026



Toute l'équipe vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année

