

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, terrine de Saint-Jacques, perles marines, sicilienne, crevettes 11,00 €
- ❖ Coquilles : crabes et crevettes ou saumon frais ou sandre 8,50 €

Entrées chaudes

Les casseroles :

- ❖ 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 casseroles :

- ❖ 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 pouarde 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



HERVE BUFFET - TRAITEUR

Pour vous renseigner ou passer commande :

Hervé BUFFET
Rue de l'Agriculture
08400 VOUZIERS
Téléphone : 03 24 71 90 43

BOONNES FÊTES
Vœux Bonnes
Meilleurs La Fêtes
Meilleurs Vœux
Amusez - vous ! Bonheur ^{may}
Champagne ^{may} Amour Santé

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

MENUS NOËL ET NOUVEL AN

2025 / 2026



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

