



Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

---

## **Buffet froid à 14€50 TTC par personne**

13€74 ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

**Charcuterie assortie :** Pâté de campagne

Jambon blanc ½ tranche

Rosette Teyssier

**Assortiment de crudités :** Taboulé au poulet

Salade de riz (maïs, haricots rouges, thon)

Salade trio Alésia (choux blancs, carottes, cèleri)

**Viande froide :** Rôti de bœuf

Avec chips

**Fromage :** Camembert

**Condiments :** Mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.



Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

---

## **Buffet froid à 21€95 TTC par personne**

20€80 ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

### **Amuse-gueule : Canapés assortis**

(1 Rillettes, 1 saumon fumé, 1 saucisson, 1 crudité/oeuf, 1 œufs de lumps)

### **Assortiment de crudités : Salade Jurassienne**

(Emmental, céleri, jambon)

#### **Salade Catalane**

(riz jaune, poivron, blanc de volaille)

#### **Salade Landaise**

(haricots verts, magret de canard, gésiers, tomate)

### **Entrée Traiteur : Médaillon de saumon**

¼ de tomate, ¼ d'œuf et sauce verte

### **Viandes froides : Rôti de pintade forestier**

Rôti de boeuf

Avec chips

### **Fromage : Camembert**

### **Condiments : mayonnaise, cornichons, beurre, sauce verte, moutarde**

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.



Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

## **Buffet froid à 19€95 TTC par personne**

18€90 ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

### **Amuse-gueule : 5 petits fours salés**

(1 feuilleté saucisse, 1 feuilleté saumon, 1 pizza, 1 roulé jambon, 1 quiche légumes)

### **Assortiment de crudités : Rémoulade de courgettes, agrumes et crevettes**

Salade de blé, tomates cerise, jambon

Salade Oasis

(Fèves, saucisse Alsacienne, pomme, ananas)

### **Entrée Traiteur : Moelleux de saumon**

(sous forme de timbale Rillettes de saumon sur toast entouré de saumon fumé)

### **Viandes froides : Eventail de filet de canard**

Carré de porc au miel et épices

Avec chips

### **Fromage : Brie de Meaux**

### **Condiments : mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde**

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.





Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

## **Buffet froid à 18€50 TTC par personne**

17.54 € ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

### **Amuse-gueule : pain surprise charcuterie**

(5 sandwiches assortis par personne : jambon blanc, jambon pays, rillettes et saucisson)

### **Assortiment de crudités : Salade Strasbourgeoise**

(pommes de terre, saucisse alsacienne, sauce moutarde à l'ancienne)

#### **Salade Italienne**

(Pâtes, jambon cru, tomate confite, pesto)

#### **Salade Chelsea**

(poivrons, pommes, raisins)

### **Entrée Traiteur : Mille Crêpes**

(fines crêpes fines, saumon frais, tomate, thon, œuf, avocat, saumon fumé)

### **Viandes froides : Carré de porc à l'ancienne**

½ cuisse de poulet à la Mexicaine  
avec chips

### **Fromage : Brie de Meaux**

### **Condiments : mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde**

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.



Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

## **Buffet froid à 23€60 TTC par personne**

22€36 ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

### **Amuse-gueule : Pain surprise mélangé**

(5 sandwiches : jambon blanc, jambon pays, rillettes, saucisson, saumon, crevettes, œufs de lumps)

### **Assortiment de crudités : Taboulé aux crevettes**

Salade simplette

(Tomate cerise, emmental, jambon)

Carottes râpées fraîches

### **Charcuterie : Terrine du chef au foie gras**

### **Entrée Traiteur : Timbale tiramisu de crabe au Piquillos et jambon cru**

### **Viandes froides : Eventail de blanc de volaille**

Rôti de porc

Avec chips

### **Fromage : Camembert**

### **Condiments : mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde**

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.



Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

## **Buffet froid à 15€50 TTC par personne**

14€69ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

### **Charcuterie assortie :** Andouille de Guéménée

Saucisson à l'ail

Saucisson sec

Jambon Vendéen

### **Assortiment de crudités :** Salade Piémontaise

Carottes râpées fraîches

Salade Suisse (choux blancs, emmental, raisins, jambon)

### **Viandes froides :** Rôti de bœuf

Blanc de Poulet émincé

Avec chips

### **Fromage :** Camembert

### **Condiments :** Mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.





Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

## **Buffet froid à 31€00 TTC par personne**

29€38 ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

**Amuse-gueule :** 1 Wraps jambon fines herbes  
1 Wraps Crevettes ciboulettes  
1 Verrine Tartare de saumon petits légumes  
1 Verrine de petits pois à la menthe  
1 Cuillère maraîchère/Saint Jacques

**Assortiment de crudités :** Salade d'endives  
(endives, raisins, lardons, noix)  
Salade printanière  
(chips de carottes, radis, courgettes, tomates)  
Salade de taboulé

**Entrée Traiteur :** ½ Pavé du Gerce  
(gésiers, foie gras, fromage de tête)  
½ Opéra de Dorade aux petits légumes

**Viandes froides :** Rôti de canard aux fruits  
Rôti de bœuf  
Avec ratatouille et chips

**Fromage :** brie, comté, chèvre

**Condiments :** mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.



Tarif valable jusqu'au 30 Août 2026  
Sous réserve de réapprovisionnement  
Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

*Michaël Delogé*

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT  
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

## **Buffet froid à 28€50 TTC par personne**

27€01 ht tva à 5,5%

A partir de 10 personnes

Hors prestations (service, nappage, livraison, location de vaisselle)

**Amuse-gueule :** Canapés froids assortis (5 par personne)

(1 saumon fumé, 1 rosette, 1 œuf de lump, 1 crudité, 1 mousse de canard ...)

**Assortiment de salades :** Salade rémoulade de courgettes

(Courgettes, agrumes, crevettes)

Salade de Niçoise

(Poivrons, anchois, tomates)

Salade jurassienne (jambon, emmental, cèleri branche)

**Charcuterie :** Jambon de Bayonne

**Poisson froid :** Délice de Sophie

(Blinis crème montée au raifort, tartare de saumon, petits légumes)

**Viandes froides :** Magret de canard aux épices et miel

Filet de porc à l'ail avec chips

**Fromage :** Brie, chèvre, fourme et emmental

**Condiments :** mayonnaise, cornichons, beurre, moutarde

Les compositions des buffets ne sont pas modifiables. Si toutefois vous le désirez, vous avez la possibilité de commander à la carte.