



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

Mickaël 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, céleri)

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

Mickaël 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 : Médaillasson 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

Mickaël 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.



Mickaël Delogé

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

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 sandwichs 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.



Mickaël Delogé

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

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 sandwichs : 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.



Mickaël Delogé

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

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.



Mickaël Delogé

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

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.



Mickaël Delogé

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

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, céleri branché)

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.