

REUTENAUER

PÂTISSERIE • BOULANGERIE • TRAITEUR
et bien plus encore...

Buffet Froid / Chaud 2022



Organisateur de Réceptions, Cocktails, Lunchs

3 Adresses pour vos Gourmandises

Boutique Saverne Centre	03 88 91 36 72
Otterswiller Rue Principale	03 88 91 47 86
L'Atelier du Martelberg	03 88 70 50 29

www.mickael-reutenauer.fr

Facebook

Pâtisserie, Boulangerie, Traiteur Reutenauer Mickaël

Toutes nos Suggestions, élaborées à partir de produits frais, nécessitent un minimum de préparation.

Votre commande devra s'effectuer minimum 1 semaine au préalable

Buffet Froid Campagnard

A partir de 20 personnes

Assortiment de Charcuteries

Aiguillettes de Poulet Pané et sa Sauce Barbecue

Tomates Mozzarella au Pesto

Cascade de Crevettes et sa Sauce Cocktail

Assortiment de Salades et Crudités Retour du Marché

Accompagné de Diverses Sauces et de petits pains variés

19,90€/personne

Buffet Froid de la Licorne

En Collaboration avec la Brasserie de la Licorne de Saverne

A partir de 20 personnes

Presskopf « Maison »

Mini Pâté en Croûte

Aiguillettes de Poulet Pané et sa Sauce Barbecue

Saumon Fumé, crème de Raifort, oignons et câpres

Salade Strasbourgeoise

Salade de Pot au Feu

Salade de Saison et selon les arrivages du Marché

Assortiment de Charcuteries Fines

Assortiment de Petits Pains à la Croûte de Bière BLACK de la Brasserie de Saverne

Accompagné de Diverses Sauces

21,90€/personne



Buffet Chaud/Froid du Martelberg

A partir de 20 personnes

Filet de Bœuf en Croûte et sa Duxelle de Champignons
Chiffonnade de Viandes froides
Assortiment de Tourtes
Cascade de Crevettes et sa Sauce Cocktail
Cassolette de Saint Jacques aux Petits Légumes CHAUD
Cassolette de Gambas sur son Risotto aux Légumes CHAUD
Cassolette façon Pot au Feu
Filet de Saumon Belle Vue
Nugget's de Poulet Pané et sa Sauce Barbecue
Salade de Saison selon les arrivages du Marché
Œuf Mimosa
Gourmandises de Fromages et son Chutney de Saison
Accompagné de Diverses Sauces et de petits pains variés

28,90€/personne

Buffet Froid Prestige

A partir de 30 personnes minimum

Ballottine de Volaille de Saison
Foie Gras « Maison » et son Chutney de Saison
Mini Pâté en Croûte
Cascade de Crevettes et sa Sauce Cocktail
Saumon Fumé et sa Crème de Raifort
Filet de Saumon Belle Vue
Roulé de Courgettes au Chèvre frais et tomates confites au Miel
Verrine Guacamole d'Avocat, Brunoise de Mangue et Gambas (Froid)
Verrine de Macédoine de Légumes et Saumon Mi-Cuit (Froid)
Salade de Tomates Mozzarella au Pesto du Jardin
Salade du CHEF, selon le Retour du Marché
Gourmandises de Fromages et son Chutney
Assortiment de Mignardises Sucrées
Accompagné de Diverses Sauces et de petits pains variés

31,90€/personne

***Des Produits de qualités ...
Pour un Mariage Réussi ...***



Pour nos Plats cuisinés ...

Veillez Consulter l'Humeur du Chef

Proposition sur demande de plats chaud, Entrée, Poisson,

REUTENAUER
PÂTISSERIE ■ BOULANGERIE ■ TRAITEUR
et bien plus encore...