



LES BUFFETS

LE BUFFET EMOTION

18.60 € TTC

Terrine de merlan façon dôme en habit vert, sauce aux fruits de la passion.

Carpaccio de Saumon façon "Gravlax" aux éclats de saté 50 %

Finger de saumon fumé par nos soins 50 %

Planche de cochonnailles : andouille, rosette pur porc de campagne. coppa

Terrine de canard maison, pâté de campagne maison.

Roastbeef et roulé de volaille forestier accompagnées d'une sauce béarnaise

Magret de canard en éventail accompagnée de sa sauce aigre douce à la myrtille.

Salades de fabrication maison

Salade Piémontaise à l'ancienne, salade Antillaise aux crevettes roses, salade de boulghour aux abricots et miel, salade de penne aux tomates séchées et blanc de poulet.

Assortiment de 3 réductions sucrées

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...

Le pain ainsi que la mayonnaise "maison", les cornichons extra-fins, la moutarde à l'ancienne et les chips de légumes sont inclus dans le tarif.

LE BUFFET PASSION façon "SNACKING"

16.20 € TTC

2 Mini Club sandwiches au choix (Fromage frais de chèvre et tomates séchées sur pain moelleux aux céréales, Saumon fumé et beurre d'algue citronné sur pain multi-grains, Mini Buns à la chair de tourteau, Mauricette Rosette et Comté sur moutarde au miel)

Mini Cheese burgers au Bœuf

Nuggets de poulet au croustillant sarrasin ou mini galette saucisse

De salades de fabrication "maison" individuelles à sélectionner (2 pièces par invité soit 0.350 Kg par invité)

Duo boulghour et sarrasin aux abricots et miel, salade de quinoa aux légumes du soleil, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade Grecque, salade Caesar, salade Indienne au Curry Madras

Assortiment de 3 réductions sucrées

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...



CELTIC TRAITEUR
Z.A TOURNEBRIDE
2 rue des Châtaigniers
35140 GOSNÉ
Tél : 02 23 22 52 50
Port : 06 80 91 37 79
@ : celtictraiteur@orange.fr



LE BUFFET DÉGUSTATION

21.90€ TTC

Marbré de foie gras au cacao et sarrasin, chutney mangue aux épices Cajun
Carpaccio de Saumon façon "Gravlax" aux éclats de saté 50 %
Finger de saumon fumé par nos soins 50 %
Roastbeef et roulé de volaille forestier accompagnées d'une sauce béarnaise

Brochette de gambas marinée a la noix de coco
Brochette de poulet au saté.

De salade de fabrication maison : 5 variétés au choix.

Duo boulghour et sarrasin aux tomates séchées, salade de quinoa aux légumes du soleil, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade Grecque, salade Caesar, salade Indienne au Curry Madras, Salade Piémontaise à l'ancienne, salade Antillaise aux crevettes roses, duo boulghour sarrasin aux abricots et miel, salade de penne aux tomates séchées et mozzarella billes.

Plateau de fromage affinés :

Brie de Meaux, Tomme de vache de l'Illet, Camembert de Sens de Bretagne, Comté 12 mois, Sainte maure de Touraine, cantal, Saint Nectaire.

Assortiment de 3 réductions sucrées

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé..

Le pain ainsi que la mayonnaise "maison", les cornichons extra-fins, la moutarde à l'ancienne, les chips de légumes seront à part mais sont inclus dans le tarif.

LE BUFFET CAMPAGNARD " LE TRADITIONNEL "

15.60€ TTC

Planche de cochonnailles : andouille, rosette pur porc de campagne.
Terrine de canard maison, pâté de campagne maison.

Roastbeef et roulé de volaille forestier accompagnées d'une sauce béarnaise
Magret de canard en éventail accompagnée de sa sauce aigre douce à la myrtille.

Salades de fabrication maison

Salade Piémontaise à l'ancienne, taboulé à l'Oriental, carottes râpées multicolores aux agrumes, salade de penne aux tomates séchées et mozzarella billes.

Assortiment de 3 réductions sucrées

Verrine de saison, amandine aux fruits de saison, financier pistache framboise, tarte au citron basilic, tarte chocolat et éclats de pistaches, moelleux au caramel beurre salé...

Le pain ainsi que la mayonnaise "maison", les cornichons extra-fins, la moutarde à l'ancienne et les chips de légumes sont inclus dans le tarif.



CELTIC TRAITEUR
Z.A TOURNEBRIDE
2 rue des Châtaigniers
35140 GOSNÉ
Tél : 02 23 22 52 50
Port : 06 80 91 37 79
@ : celtictraiteur@orange.fr