



T R A I T E U R

notre carte BUFFETS

SP Traiteur, c'est l'alliance de nombreux savoir-faire qui feront frémir vos papilles de plaisir !

Une équipe de professionnels fera de votre repas un plaisir à chaque bouchée.



www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - Zone Activité de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - Tél. 02 31 34 08 26

SIRET 528 727 118 00010

BUFFET FROID ESSENTIEL

Minimum commande 20 personnes

ENTRÉES (2 variétés à choisir)

- Charcuterie tranchée (saucisson sec / saucisson à l'ail / chorizo / andouille de Vire)
- Terrine de campagne
- Tomate-Mozzarella au basilic
- Melon et Jambon de Pays (suivant saison)
- Rillettes de volaille à l'estragon
- Rillettes de saumon fumé
- Terrine de saumon

PLATS (2 variétés à choisir)

- Poulet rôti
- Pavé de lieu au citron
- Longe de porc à la moutarde de Meaux
- Bœuf rôti au thym

SALADES COMPOSÉES (2 variétés à choisir)

- Taboulé
- Piémontaise
- Maraîchère de légumes de saison
- Petites pâtes aux légumes du soleil
- Coleslaw
- Salade aux 2 pommes

DESSERTS (2 variétés à choisir)

- Tarte aux pommes
- Cake au chocolat ou citron
- Salade de fruits de saison
- Tarte au citron
- Tarte au chocolat

**Condiments et sauces (cornichons, beurre, mayonnaise, moutarde, crème acidulée).
Gros pain à trancher.**

OPTIONS

PLATEAU DE FROMAGES (3 VARIÉTÉS À CHOISIR / 40g/pers.)

Brie / Emmental / Camembert / Livarot / Chèvre / Comté / Pont L'Évêque / Bleu d'Auvergne / Tomme de Savoie

Tous nos fromages sont accompagnés de jeunes pousses et vinaigrettes.

MATÉRIEL (recyclable, biodégradable, compostable)

Forfait matériel à usage unique
Nappage intissé blanc des tables et du buffet, 1 verre, couverts, 2 assiettes
pince de service, serviette papier et sac poubelle



BUFFET FROID GOURMAND

Minimum commande 20 personnes

ENTRÉES (2 variétés à choisir)

- Pressé de bœuf au foie gras façon pot au feu
- Rouget grillé aux poivrons marinés
- Roulé de courgette et saumon fumé
- Terrine de canard et confiture d'oignons

PLATS (2 variétés à choisir)

- Ballotin de volaille aux épices
- Bœuf rôti au thym
- Gigot à l'oriental
- Pavé de saumon en croûte de Savora
- Dos de Cabillau aux herbes

SALADES COMPOSÉES (2 variétés à choisir)

- Taboulé
- Piémontaise
- Maraîchère de légumes de saison
- Petites pâtes aux légumes du soleil
- Coleslaw
- Salade aux 2 pommes

DESSERTS (2 variétés à choisir)

- Royal chocolat
- Délice poire et caramel
- Trio exotique (biscuit dacquois, crémeux mangue-banane, mousse passion, glaçage mangue)
- Le Normandie (mousse pomme verte et pomme confite, glaçage caramel sur pain d'épices)
- Le fraiser ou framboisier (avril à septembre) Commande min. 4 jours à l'avance
- Plaque Joyeux Anniversaire (ou autre inscription) + 1 scintillant
- Tarte au citron
- Salade fruits de saison

Condiments et sauces (cornichons, beurre, mayonnaise, moutarde, crème acidulée).
Gros pain à trancher.

OPTIONS

PLATEAU DE FROMAGES (3 VARIÉTÉS À CHOISIR / 40g/pers.)

Brie / Emmental / Camembert / Livarot / Chèvre / Comté / Pont L'Évêque / Bleu d'Auvergne / Tome de Savoie
Tous nos fromages sont accompagnés de jeunes pousses et vinaigrette.

PLATS CHAUDS (À RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS)

- Tajine d'Agneau aux fruits secs, semoule aux épices et légumes
- Fricassée de volaille Vallée d'Auge, pommes sautées
- Pavé de saumon, coulis de crustacés, paillason de pomme de terre et fondue de courgettes
- Lieu jaune, sauce vin blanc et riz sauvage aux petits légumes

MATÉRIEL (recyclable, biodégradable, compostable)

Forfait matériel à usage unique
Nappage intissé blanc des tables et du buffet, 1 verre, couverts, 2 assiettes,
pince de service, serviette papier et sac poubelle

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

COMMANDE pour un minimum de 10 couverts

Nos plats sont à commander du lundi au samedi, au minimum 72 heures à l'avance :

- par téléphone au 02 31 34 08 26
- par mail : contact@sptraiteur.fr

RETRAIT

Les commandes sont à retirer dans nos locaux :

- du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00
- le samedi de 8h00 à 12h00

LIVRAISON

Nous pouvons vous apporter une solution de livraison.

CONSERVATION

Nos plats sont à conserver après retrait dans nos locaux ou après livraison, à une température de 4°C et consommés sous 24h. SP Traiteur décline toute responsabilité si ces conditions ne sont pas respectées. Nos produits sont réalisés par nos soins avec des produits frais de saison et sont dressés dans des contenants à usage unique recyclables et/ou biodégradables.

TVA

TVA 10% : Alimentaire, boissons sans alcool. TVA 20% : Boissons alcoolisées.

SP Traiteur peut également embellir vos réceptions avec des buffets personnalisés.

Sp Traiteur c'est aussi : Petits déjeuners - Repas - Buffets - Plateaux repas - Cocktails - Mariages.



www.sptraiteur.fr

41 bis Rue Pasteur - Zone Activité de Calix - 14120 Mondeville - contact@sptraiteur.fr - Tél. 02 31 34 08 26

SIRET 528 727 118 00010