

Traiteur

**FLEURY**

Boucher - Charcutier

## LES FORMULES

### BUFFETS CHAUDS

#### Crudités

200g/ personne

Carotte  
Céleri

Salade côte ouest

(blé, surimi, crevettes, julienne de légumes)

Pommes de terre à la lyonnaise

(œufs dur, oignon, pomme de terre, estragon, frisée)

#### Charcuterie

1 tranche de chaque/ personne

Confit de foie de canard  
Rosette  
Saucisson cuit

#### Plat chaud

Pintade à la normande  
OU

Filet de porc farci aux pruneaux

#### Légumes

au choix

#### Plateau de fromages

#### Dessert

Voir les formules desserts

**15.50 €**

**PAR PERSONNE**

#### Crudités

200g/ personne

Carotte  
Concombre à la crème  
Taboulé

Riz niçois au thon

Salade piémontaise

Champignons à la grecque

#### Charcuterie

1 tranche de chaque/ personne

Terrine au Marc du Jura  
Tapis de rosette  
Roulade de jambon

#### Plat chaud

Coq au vin du Moutherot  
OU

Jambon au Pupillin

#### Légumes

au choix

#### Plateau de fromages

#### Dessert

Voir les formules desserts

**16.20 €**

**PAR PERSONNE**

#### Crudités

200g/ personne

Carotte  
Céleri

Salade de lentilles

Salade de poireaux jambon

#### Charcuterie

1 tranche de chaque/ personne

Saumon en Bellevue  
Jambon cru  
Rosette

#### Plat chaud

Agneau au basilic  
OU

Noix de veau aux petits légumes

#### Légumes

au choix

#### Plateau de fromages

#### Dessert

Voir les formules desserts

**17.20 €**

**PAR PERSONNE**

### LÉGUMES INCLUS (2 AU CHOIX) :

Gratin dauphinois

Gratin franc-comtois

Tomates provençales

Fagots haricots verts

Timbale de riz

Carottes à la crème

Pour les desserts voir dans la rubrique : **"Les Formules" : Desserts**