



CARTE TRAITEUR BUFFETS 2024



La Table de Sandorine - Traiteur Ardennes Marne

Tel : 0324383135 - 0680848381

latabledesandorine@orange.fr

www.restaurant-traiteur-sandorine.com

La Table de Sandorine, c'est :

- Une cuisine simple, conviviale et faite maison, à base de produits frais, locaux
- L'écoute de vos besoins et l'adaptation aux situations spécifiques : repas classiques, halal, végétariens..
- La possibilité de tester votre repas au restaurant
- La livraison gratuite jusqu'à une centaine de kilomètres - voir les conditions
- La prise en compte de situations personnelles de certains de vos invités : végétariens ou végétans, cuisine halal, allergies (gluten, lactose, produits de la mer...) avec établissements de menus adaptés

NOS FORMULES DE MENUS POSSIBLES

==> BUFFETS FROIDS

==> BUFFETS CHAUDS

==> REPAS SERVIS A TABLE ou MIXTES

==> BARBECUES (Mariages, réunions familiales, entreprises.. - brochure spécifique)

==> APERITIFS DINATOIRES (Brochure spécifique)



ON NE PEUT PAS FAIRE DE CUISINE SI L'ON N'AIME PAS LES GENS
JOEL ROBUCHON

PARMI NOS FOURNISSEURS



Demoizet Rethel : boudin blanc, jambon de Reims

SO Patate Pommes de terre

Viandes : Famidis pour les viandes locales ou Champagne Ardennes

Brasseries : Launois sur Vence : Ardwen

AB Bière Bergnicourt (Bière Margoulette, limonade artisanale, cola Ardennais)

Chinco : bière de Neufelize



Cidrerie de Warnécourt : Cidre, Ratafia de cidre, Cerisette, liqueur de Framboise...



Fromages ferme de la Harnotterie: Tomme, tome à l'ail des ours; batistou, chèvre

Viennoiseries, pâtisseries: Sattin - Gourmandises de Vani (Rethel) - Baudet (Sault)

Miel : Le Rûcher du Marcassin (Seraincourt)



Glaces artisanales : "Au bon lait de Marguerite" - Ferme de Crécy - Brécy Brières

Bonbons : Confiserie 'A les Champs' (Banogne Recouvrance)

Yaourts, crèmes chocolat, vanille...: Juliette and Cow (Barricourt)

Certains fruits et légumes selon les disponibilités



UTILISER LES TECHNIQUES DE CUISINE DE CUISSON LONGUE

Il faut donner du temps aux cuissons : pour favoriser le goût des viandes et poissons, leur tendreté, rien de tel qu'une cuisson longue, voire très longue (jusque 36h pour certaines viandes), à une température, basse, très éloignée des 200° - 220° que l'on trouve encore dans de nombreuses recettes (inférieure à 80° chez nous), qui va préserver les arômes, éviter le dessèchement ; bien sûr, cela est possible hors 'grillades'

POUR VOS VINS D'HONNEUR

Assortiment sucré à définir : 3,50 € par personne

Chouquettes, tartes au sucre, brioches, réalisées par un artisan boulanger
Vous souhaitez un cocktail avec ou sans alcool : voir les options en fin de document



POUR VOS APERITIFS

Amuse-bouches, petits fours et verrines salées

1,00 € pièce

Palmiers au chorizo - Tuiles de parmesan - Piques de poulet tandoori

Servir chaud : Feuilletés saucisse moutarde - Feuilletés de poulet à la libanaise (menthe, coriandre) -
Feuilletés de boudin blanc de Reithel - Mini quiche

1,20 € pièce

Petits cakes lardons emmental - Petits cakes boudin blanc de Reithel et moutarde de Reims

Mini 'sandwichs' pains au lait jambon d'Ardennes ou rillettes de porc ou jambon blanc-comté

Brochettes de crevettes au curry - Brochettes de crevettes et mangue

Champignons farcis au fromage à l'ail et aux fines herbes

Mini pâté croute artisanal viande ou mini pâté croute boudin blanc-emmental

Mini croque monsieur boudin blanc - comté - Pruneaux au lard (chaud)

Assortiment de légumes crus - sauce tartare

Accras de morue - Gougères au fromage

Mini croque monsieur jambon - emmental

1,50 € pièce

Bouchées aux escargots - Mini hamburgers - Abricots farcis au foie gras

Mini 'sandwichs' pains au lait saumon fumé maison ou foie gras de canard maison

Bouchée de pétoncles maître d'hôtel - Mini boudins blancs de Reithel - Boulettes Ardennaises (viande)

Samoussas chèvre miel - Samoussas boeuf aux épices - Samoussas poulet cheddar

Emincé de magret de canard cuit au sel et fume maison



Plancha : 2,50 €

Crevettes marinées sautées - bœuf mariné - filet de poulet mariné

Verrines : 1,30 € pièce

Mousse de jambon blanc et copeaux de parmesan

Mousse de betteraves au thon

Tartare de courgettes et crème de parmesan

Rillettes de saumon et gressin

Avocat - thon

Avocat - saumon - boursin

Saumon fume - St Moret

Mousse de lentilles et chantilly au curry

Tartare de saumon au fromage blanc et à la coriandre

Perles marines

Mousse de boudin blanc aux pommes



LES BUFFETS FROIDS

<p style="text-align: center;">Buffet Express 16,00 € à partir de 15 pers</p> <p style="text-align: center;">3 salades au choix + 2 charcuteries au choix + Terrine maison + Cuisse et blanc de poulet ou Rôti de porc + Duo de Fromages et salade</p> <p style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>	<p style="text-align: center;">Buffet Gourmand 20,00 € à partir de 20 pers</p> <p style="text-align: center;">4 salades au choix + 3 charcuteries au choix + Terrine maison + Cuisse et blanc de poulet + Rôti de porc (Possibilité Roastbeef en remplacement du porc ou du poulet : +1 €) + Crevettes + Trio de fromages et salade</p> <p style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>
<p style="text-align: center;">Buffet Plaisir 25,50 € à partir de 30 pers</p> <p style="text-align: center;">4 salades au choix + 3 charcuteries au choix + Terrine maison + Rôti de porc ou poulet (cuisse et blanc) + Roastbeef + Saumon poché dans son bouillon ou saumon fumé maison + crevettes + 4 fromages et salade</p> <p style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>	<p style="text-align: center;">Buffet Prestige 30,00 € à partir de 30 pers</p> <p style="text-align: center;">Assortiment de 2 amuse-bouche (au choix) + 5 salades au choix + 3 charcuteries au choix + Terrine maison ++ Roastbeef + Gigot d'agneau + Saumon poché ou saumon fumé maison + Rillettes de saumon aux fines herbes ou Tartare de saumon + Crevettes + 6 Palette de fromages et mesclun de salade</p> <p style="text-align: center;">Dessert en supplément : voir offres</p>

**Buffet Exception 34,00 €
à partir de 40 pers**

Assortiment de 3 amuse-bouche (au choix)
+
6 salades au choix
+
3 charcuteries au choix
+
Terrine maison
+
Roastbeef (option filet de bœuf + 2,50 €)
+
Gigot d'agneau
+
Saumon poché
+
Terrine de poisson
+
Crevettes
+
Saumon fumé maison
+
Palette de fromages AOC et salade

Dessert en supplément

SALADES ET CHARCUTERIES A CHOISIR EN FIN DE CE DOCUMENT



LES BUFFETS CHAUDS

(les buffets chauds peuvent être présentés sans personnel de cuisine)

<p>Buffet chaud n°1 22,00 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 2 salades au choix + 2 charcuteries + Terrine maison</p> <p><u>Buffet plat chaud (1 plat à choisir parmi...)</u> - Mijoté de noix de joue de porc - Tartiflette - Suprême de volaille sauce forestière - Boudin blanc de Reithel grille sauce à définir - Marmite Rethéloise (boudin blanc, filet poulet, jambon d'Ardennes, champignons, crème) - Travers de porc confit au miel et thym</p> <p><u>Palette de 3 fromages et salades</u></p>	<p>Buffet chaud n°2 26,00 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix + 2 charcuteries + Terrine maison + Crevettes</p> <p><u>Buffet plat chaud (1 plat à choisir parmi...)</u> - Couscous royal (20 pers mini) - Filet mignon de porc crème et champignons - Carbonade flamande - Choucroute royale - Suprême de volaille sauce foie gras - Mijoté de noix de joue de bœuf</p> <p><u>Palette de 4 fromages et salades</u></p>
<p>Buffet chaud n°3 31,00 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix + 2 charcuteries + Terrine maison + Saumon froid poché + Crevettes</p> <p><u>Buffet plat chaud (1 plat à choisir parmi...)</u> - Filet mignon de porc sauce foie gras - Croustillant de saumon et tomates sauce beurre blanc - Goulash de cerf aux 3 poivres (saison) - Noix de veau à la bière locale Chinco Ambrée - Paupiettes de veau aux girolles - Mijoté de noix de joue de bœuf - Sauté de sanglier sauce vigneronne (saison) - Cuisse de canard confite - Suprême de volaille farci à l'Ardennaise</p>	<p>Buffet chaud n°4 36,00 €</p> <p><u>Buffet entrée</u> 3 salades au choix + 2 charcuteries + Terrine maison + Saumon froid poché OU Saumon fumé maison + Tartare de saumon à la coriandre + Crevettes</p> <p><u>Buffet plat chaud (1 plat à choisir parmi...)</u> - Souris d'agneau au miel et thym - Magret de canard, framboise et miel de Seraincourt - Duo de saumon et lotte sauce américaine - Filet de veau aux girolles - Filet de bœuf sauce à définir (foie gras, moutarde, tartare, échalotes)</p> <p><u>Palette de fromages et salades</u></p>

SALADES ET CHARCUTERIES A CHOISIR EN FIN DE CE DOCUMENT

A CHOISIR POUR LES BUFFETS D'ENTREES

SALADES CRUDITES

Champignons frais
Carottes
Coleslaw
Concombres aux herbes ou à la crème
Tomates à l'huile d'olive
Taboulé au raisin
Lentilles aux petits lardons.

SALADES COMPOSEES

Salade de tomates - mozzarella
Perles marine : pâtes, œufs de truite, surimi
Equilibre : quinoa, tomates, feta, oignon rouge, menthe, concombre, ciboulette
Barbyonne : lentilles, boudin blanc de Rethel, jambon d'Ardennes
Soleil : riz, tomates, œufs, emmental, olives
Antiboise : riz, thon, haricots verts, tomates, poivron)
Hawaïenne : riz, thon, olives, pommes fruits, ananas, fromage)
Piémontaise : pommes de terre, jambon blanc, œuf, mayonnaise
Jurassienne : pommes de terre, saucisse fumée, jambon cru, comté)
Kansas : riz, tomates, mais, poulet grillé, jambon cru, emmental)
Estivale : Tomates, crevettes, pamplemousse, sauce cocktail
Salade de perles (billes de pâtes), jambon blanc, dés de fromage, œuf

CHARCUTERIES AU CHOIX

Jambon d'Ardennes - Jambon de Reims - Saucisson à l'ail - Cervelas - Mortadelle - Salami
Jambon sec du Périgord - Boudin blanc froid de Rethel - Rosette - Pâté croûte

FROMAGES

Ardennes : tomme, tomme à l'ail des ours, batistou (mélange tomme munster), paysan (type morbier)
Autres régions : comté, brie fermier, maroilles, bleu, morbier, reblochon, munster, cheddar Anglais
fourme d'Ambert, osso iraty, camembert fermier, chèvre bûche cendré ou nature



DESSERTS

Gâteaux : 4,90 € / pers

Duo chocolats noirs et blancs, fraisier (saison), framboisier, tutti Frutti, charlotte aux fruits

Tartes : 3,20 € / pers : pomme, poire, choco-poire, fruits de saison (abricots, quetsches.....)

Pyramide de macarons : 1,20 € par macaron

Salade de fruits frais (en saladier) : 2,00 € par personne

Verrines sucrées : 1,25 € par verrine

Mousse de fruits (choix parmi citron, framboise, fraise...), mousse de caramel au beurre salé

Mousse chocolat noir, Trifle Danois (spéculoos, framboises, compote de pommes, chantilly),

Bavarois aux biscuits roses de Reims, Panacotta au nutella, tiramisu au spéculoos et caramel beurre salé

Mignardises sucrées : 1,25 € par personne

Rose des sables, perles coco-chocolat blanc ou chocolat au lait, madeleines maison, brochettes de fruits frais, brochette d'ananas flambé, mini crèmes brûlées (max 80 p), brownie chocolat, meringues à la fleur d'oranger

CAFE -THE -INFUSION + Madeleines maison : 1,00 €

(matériel et tasses fournies)

OPTIONS

Menus enfants : 8,00 €

Charcuterie, pâtes au poulet, dessert

Boissons pour apéritifs :

- Cocktail avec alcool : 5,50 € (2 verres/pers) - voir fiche ci-après

- Cocktail sans alcool : 3,00 € par personne

(Les cocktails sans alcool sont en général proposés pour une partie des invités seulement, la recommandation étant de 30% à 40% selon les situations - Servis à volonté du début du vin d'honneur à la fin de l'apéritif)

Trous : 2,50 € / personne

Ardennais (sorbet pomme verte et ratafia de cidre), Normand (sorbet pomme et calvados)
Alsacien (mirabelle-mirabelle, ou poire-poire) ou Champenois (sorbet citron et ratafia de champagne)
Fraicheur (rosé pamplemousse et sorbet pamplemousse rose)

Personnel

22.00 € par heure / personne - charges comprises -
Calculé du départ du restaurant au retour au restaurant - Trajets évalué avec Waze

Vaisselle

Vin d'honneur : Verrerie : 0,35 € / personne - autre matériel gratuit

Apéritif + Repas : Vaisselle complète rendue propre*: 2,30 € par personne

Apéritif + Repas : Vaisselle complète rendue sale*: 4,30 € par personne

(* vaisselle rendue propre = soit nettoyée par le client s'il n'y a pas de personnel en extra, soit nettoyée par les extras pendant la prestation, s'ils ont le matériel suffisant sur place (lave-vaisselle).)

Casse matériel : 1.60 €/verre et 4.00 €/assiette

Pain :

Baguette classique compris dans tous les menus
Option baguette tradition + 0,20 € par personne
Option petits pains individuels - + 0,60 € / personne

Nos formules modifiées :

Formule sans fromage-salade : buffet express et chaud n°1 : - 1,50 € ;

Buffet gourmand, plaisir, chaud n°2 : - 2,00 € ; buffet prestige, exception et chaud n°3 - 4 : - 2,50 €

LISTE DES COCKTAILS

- Cocktails sans alcool : 3,00 € / pers (servi à volonté au vh et apéritif)
- Cocktails avec alcool : 5,50 € / pers (base 2 verres / pers)

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Mojito sans alcool** : sirop de rhum, sirop de mojito, eau gazeuse, menthe fraîche
- Mojito fraise sans alcool** : jus de fraise, sirop de mojito, eau gazeuse
- Pina Colada sans alcool** : sirop de rhum, sirop de noix de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne
- Fleur Céleste** : jus de fruits rouges, d'orange, citron vert
- Soleil d'été** : sirop de bubble gum, jus d'orange, limonade
- Baby Blues** : sirop bubble gum, jus de pomme, limonade
- L'incorrupible** : sirop de grenadine, jus de pamplemousse, d'orange, limonade
- Pussy Cat** : jus d'orange, d'ananas, de pamplemousse, sirop grenadine
- Red Lagoon** : jus de cranberry, de banane, de pamplemousse, limonade
- Antillais** : sirop de fraise, jus de citron, jus de banane, jus d'ananas
- Green** : sirop de menthe, jus de pamplemousse, jus d'ananas, Schweppes tonic
- Soleil Rouge** : sirop de cerise, jus d'orange, limonade
- Schtroumpfs** : sirop de curaçao, limonade
- Hawaï** : sirop de grenadine, jus d'ananas, limonade, sirop de curaçao

COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Mojito** : rhum, menthe, citron vert, sucre de canne
- Pina Colada** : rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco
- Tequila Sunrise** : tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
- Barbottage** : grenadine, jus de citron, jus d'orange, crémant
- Ile de la Réunion** : jus d'ananas, triple sec, crémant, sirop de vanille
- Quatre Fils Aymon** : cidre des Ardennes, calvados, sirop de sucre de canne
- Sex on the beach** : sirop de cerise, jus d'orange, jus d'ananas, vodka, tequila, liqueur de pêche
- Cuba Libre** : rhum, citron vert, coca cola
- Exopolitan** : jus de citron, jus de cranberry, triple sec
- Amaretto Sunrise** : amaretto, jus d'orange, grenadine
- Bora Bora** : rhum, jus de banane, jus d'ananas, pulco, grenadine
- Woinic** : calvados, jus d'orange, pulco, cidre
- Aqua** : crémant, curaçao, citron, sucre de canne
- Soupe champenoise** : Crémant, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne