

**BUFFETS DE FÊTES 2019
DU 1^{er} DÉCEMBRE AU 31 JANVIER 2020***



DEUX BUFFETS FROIDS
(Pour un minimum de 20 personnes)

BUFFET DE FÊTES 1 — 25 €/PERS

Samosa à l'effilochée de confit de canard & Fruits secs,
mesclun de salade

Le petit potager de légumes (purée de brocoli, jeunes légumes,
crumble de fruits secs)

Pétales de tomates à la mousse de truite fumée, œufs de caille, dylle

Salade de haricots verts au magret de canard fumé, pommes de terre,
pignons de pin, tomate, vinaigrette balsamique

Ceviche de daurade à la crème d'Avocat, poivron, grenade

Vitello Tonnato (Carpaccio de veau, sauce au thon à la truffe),
roulade de courgette à la ricotta

BUFFET DE FÊTES 2 — 27 €/PERS

Petit Tartare de Saumon Gravlax au Wakamé
et sésame doré

Verrine des îles (Effilochée de crabe des Neiges,
crème de Guacamole, suprême de pamplemousse rose)

Roulade de Veau, tombée d'épinards, pignons de pin,
salade de fèves du Japon

Pétale de tomate aux crevettes grises,
croquant de céleri, crème d'aneth

Foie gras de canard (tranches de +/-80 Gr),
gelée de porto, pain brioché

Taboulé de lentilles vertes du Puy et tomates cerises,
parfumé au gingembre

En option (+11,25 €/pers): ½ Baby Homard, mayonnaise au soja, mesclun

* nous sommes fermés le 26 et 27 décembre.

TRAITEUR • COMPTOIR GOURMAND • EVENTS

Rue de la Station, 80 – 1630 Linkebeek | Entrée Parking Clients à droite du magasin
+32 479 930 358 | +32 474 50 50 65 | info@savourytraiteur.be

www.savourytraiteur.be