

Les Buffets

Terroir

10,00 €/pers

La terrine au Riesling
La fine tranche de noix de jambon pochée
La terrine de foie de porc confite
Le pâté de tête
Le duo de charcuteries fines
Le jambon fumé campagnard
Le filet de poulet braisé
Les œufs mimosas



Le côté jardin

La salade de carottes
Le céleri râpé
La rémoulade de choux aux lardons
La macédoine de légumes

Les sauces

Mayonnaise
Gribiche

Séduction

19,00 €/pers

Les petits filets de saumon cuits à l'étouffé
La terrine de poisson
Les tranches de saumon fumé d'Ecosse
Les petites verrines cocktail de crevettes
Le filet de veau de lait au four
Le contre filet « CHAROLAIS » rosé à la fleur de sel
Le cuissot de porcelet rôti au miel
Le pressé de noix de joues de porc au Pinot Noir
Le jambon séché et melon
La terrine de porc au Riesling

Le côté jardin

Le taboulé « MAISON »
Le trio du maraicher
La salade céleri rémoulade
La salade grecque
La salade de pommes de terre aux lardons
La salade d'asperges vertes à l'italienne
(asperges verte, tomates cerises,
Mozzarella, jambon de Parme)

Les sauces

Gribiche
Sauce piquante
Crème de raifort



Couleur de Saison

14,00 €/pers

La terrine de poisson aux petits légumes
Le rosbif « CHAROLAIS »
Le carré de porc du terroir rôti au miel
Le suprême de poulet jaune grillée
Le jambon « LIESELHEIM » à l'os
Le mini pâté en croûte aux pistaches
La ballotine de pintadeau aux fines herbes
La terrine campagnarde

Le côté jardin

La salade mexicaine au thon
Le taboulé
La salade de pommes de terre à l'alsacienne
La salade de choux blancs aux lardons
Le trio de crudités en salade

Les sauces

Tartare
Mayonnaise



Gourmand

24,50 €/pers

Les mini-terrines de saumon et St Jacques au Noilly
Les pavés de saumon frais en « Bellevue »
et ses garnitures
Le cocktail de crevettes aux petits légumes
Les médaillons de foie gras de canard « MAISON » et
confit d'oignons rouges
Le faux-filet « CHAROLAIS » braisé au four
Le quasi de veau de lait rôti
La noix de jambon « LIESELHEIM »,
pochée dans son jus
Le baron de lapereau farci
Le magret de canard fumé

Le côté jardin

La salade maraîchère
Les légumes en antipasti
(légumes confits à l'huile d'olive)
La salade printanière
Le taboulé de quinoas
La tomate-Mozzarella au basilic
La salade de pommes de terre à l'alsacienne

Les sauces

Tartare
Raifort
Américaine





PATRICK GANGLOFF RÉCEPTIONS

Notre savoir-faire à votre service

Pour nous contacter:



57 rue de Phalsbourg 67260 Sarre-Union



03 88 710 710



06 87 62 12 08



jl@gangloff-traiteur.com



Patrick Gangloff Réceptions

