

# Les Buffets

## Terroir

10,95 €/pers

La terrine au Riesling  
La fine tranche de noix de jambon pochée  
La terrine campagnarde  
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

19,95 €/pers

Les petits filets de saumon cuits à l'étouffé  
La terrine de poisson  
Les tranches de saumon fumé d'Ecosse  
Le 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

14,95 €/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

24,95 €/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

