

Clement Marie Traiteur



*Acteur discret de vos
célébrations depuis 1990.*

*Nous mettons tout notre savoir faire au service de vos
envies.*

*Raffinement, flexibilité et imagination sont les clés de la
réussite de votre moment unique.*

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim »

Alphonse Daudet

Notre sélection de Buffets de saison





TOUS NOS BUFFETS SONT LIVRES AVEC SERVIETTES PAPIER, COUVERTS ET VERRES JETABLES AINSI QUE DU PAIN. TOUS LES DEVIS S'ETABLISSENT SUR UNE BASE MINIMALE DE 15 PERSONNES.

BUFFET DE TERROIR 21€TTC

**Salade de choux fleur et de brocoli à la vinaigrette ; Pressé de volaille aux herbes
*Gigolette de volaille rôtie au cerfeuil et pleurotes ; Rôti de bœuf aux échalotes et béarnaise
*Fromages affinés et mesclun aux pignons de pin
Tarte moelleuse poire chocolat ; salade de fruits frais

BUFFET DE LA MER 23€TTC

**Carpaccio de saumon mariné aux épices ; salade d'écrevisses marinées aux agrumes
*Pavé de cabillaud poché au citron ; Filets de rougets sauce vierge
*Fromages affinés et mesclun aux pignons de pin
Tarte au citron ; mousse au chocolat

BUFFET PROVENCAL 26€TTC

**Carpaccio de courgettes à l'huile d'olive et parmesan basilic ; palets de polenta à la coppa
*Brochette d'agneau parfumé au romarin ; fricassée de rascasse au fenouil
*Fromages affinés et mesclun aux pignons de pin
Salade d'orange et d'écorces confites à la cannelle ; Panacotta fruits rouges et figue