



ADEPPA

— La nature pour tous —

MENUS TRAITEUR

Evènements associatifs, professionnels et privés

NOS FORMULES



BUFFETS CHAUDS p. 3

BUFFETS FROIDS p. 4-6

BUFFETS D'ÉTÉ p. 7

COCKTAILS p. 8

APÉRITIFS p. 9

BRUNCHS p. 10

CÔTÉ SUCRE p. 11

CARTE DES BOISSONS p. 12

CARTE DES VINS p. 13

FORFAIT BOISSONS p. 14



BUFFETS CHAUDS



28.00 € Entrée + Plat + Fromage + Dessert

25.00 € Plat + Fromage + Dessert

PAËLLA

Moules et crevettes entières, calamars, cuisse de poulet, chorizo, riz

COUSCOUS ROYAL

Merguez, pilon de poulet, boulettes d'agneau, légumes, semoule, raisins secs

CHOUCROUTE

Chou aux lardons, viennoise, saucisse fumée, saucisse à l'ail, tranche de lard, rôti de porc, mini-jambonneau, pommes de terre

LASAGNES, BŒUF BOURGUIGNON, BLANQUETTE DE POISSON, CHILI CON CARNE...

Entrée : 3 salades de crudités de saison

Duo de fromages et salade verte

Tarte aux fruits de saison ou salade de fruits ou croquant 3 chocolats



BUFFETS FROIDS



BUFFET CLASSIQUE 20.00 €

3 salades de crudités de saison et 2 salades de féculents

Assortiment de charcuterie : rosette, rillettes, rôti de porc, jambon cru et cuit, 200g/pers

Duo de fromages et salade verte

Tarte aux pommes ou île flottante ou salade de fruits

Café, thé



BUFFETS FROIDS



BUFFET LORRAIN 24.00 €

3 salades de crudités : chou aux lardons, céleri, carotte
Fuseau lorrain, jambon cru, jambon cuit, terrine et fromage de tête, 200g/pers
Pommes de terre grenailles et fromage blanc aux fines herbes
Duo de fromages et salade verte
Tarte à la mirabelle ou rhubarbe ou île flottante ou salade de fruits
Café, thé



BUFFETS FROIDS



BUFFET GOURMAND 29.00 €

4 salades de crudités de saison, salade de féculents

Assortiment de charcuterie et viande froide : rosette, rillettes, rosbeef, rôti de porc, jambon cru et cuit, 200g/pers

Terrine de campagne

Saumon Bellevue

Duo de fromages et salade verte

Assortiment de mignardises, salade de fruits et île flottante

Café, thé



BUFFETS D'ÉTÉ



BARBECUE

A partir de 30 personnes, d'avril à septembre

Avec cuisinier

2 viandes au choix : 26.50 €

3 viandes au choix : 28.50 €

Sans cuisinier

2 viandes au choix : 22.50 €

3 viandes au choix : 24.50 €

3 salades de crudités de saison, salade de féculents
Pommes de terre grenaille

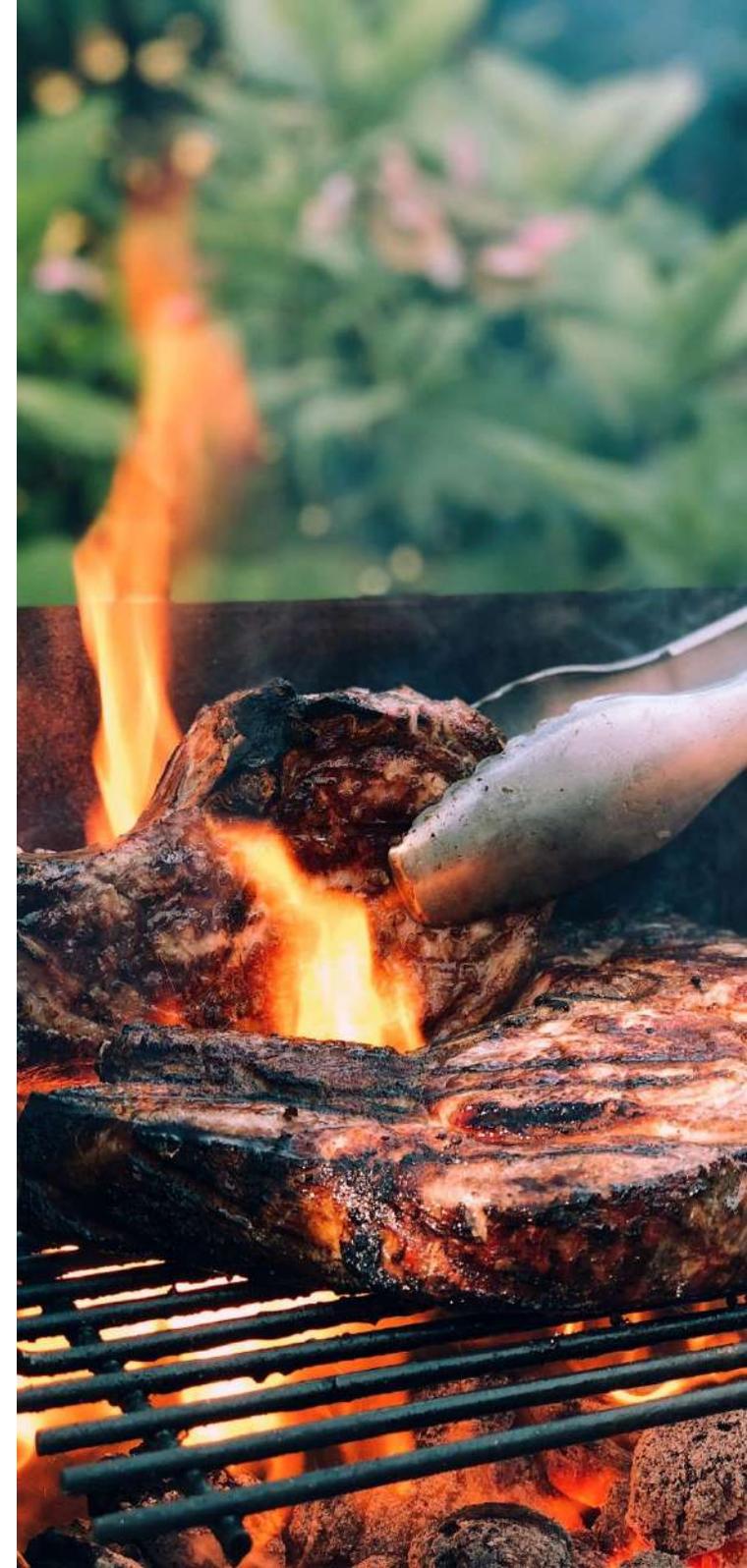
Chipolata, merguez, saucisse blanche, knack
Brochette de dinde marinée, brochette de porc marinée
Côte de porc marinée
Tranche de jambon marinée

Sauces moutarde, mayonnaise, béarnaise, ketchup

Duo de fromages et salade verte

Tarte aux fruits de saison ou salade de fruits ou dessert mascarpone et fruits rouges

Café, thé



COCKTAILS



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE 26.50€

A partir de 20 personnes

15 pièces/personne

FROID

Toasts : magret de canard, foie gras, crevettes, 2 pces/pers

Mini mauricette garnie : jambon Serrano, saumon fumé, tomate mozzarella, 2 pces/pers

Légumes à croquer et fromage blanc

Houmous, guacamole et gressins

Rillettes de thon maison

Cake maison

Duo de fromages et pain

CHAUD

Mini feuilleté, mini quiche, mini pizza, mini croque-monsieur, 4 pces/pers

Mini brochette de volaille, 2 pces/pers

SUCRÉ

Macarons, 2 pces/pers

Salade de fruits

Tarte aux pommes

Brownie



APÉRITIFS



SALÉ

Toasts froids et feuilletés chauds (4 pces/pers), 4.00€
Toasts froids et feuilletés chauds (8 pces/pers), 6.70€
Toasts froids et feuilletés chauds, mignardises sucrées (8 pces/pers), 7.20€

Pain surprise campagne (50 pces), 29€
Pain surprise bretzel (40 pces), 41€
Pain surprise végétarien (40 pces), 41€

Toast salé en assortiment, 0.60€
Mauricette garnie en assortiment, 1.70€
Navette garnie en assortiment, 1.10€
Gougère au comté, 0.80€
Cake salé maison (20 cm), 5.00€
Mini tomate d'amour sésame ou pavot (unité), 0.50€
Mini brochette de queue de crevettes (unité), 3.20€
Mini brochette de volaille (unité), 1.70€

Légumes à croquer et fromage blanc épicé (à partir de 10 pers), 0.80€/pers

Planche apéritive, 6.50€
Fromage : bleu, emmental, Saint Paulin, 90g
Charcuterie : jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, 110g
Cornichons, beurre
Pain, 50g

SUCRÉ (à l'unité) :

Mignardise sucrée, 0.75€
Mini macaron, 0.85€
Mini éclair, 1.00€
Mini Paris-Brest, 1.00€
Mini madeleine, 1.00€



BRUNCHS



PETIT BRUNCH 14.00 €

Buffet, à partir de 10 personnes

Confiture, miel, pâte à tartiner, beurre doux et demi-sel
Jus de fruits artisanal local de « La Cabane à Jus », 1L
Café, thé

SALÉ :

Assortiment de fromages, charcuterie, œufs durs

SUCRÉ :

Mini viennoiseries, pain, céréales, yaourts, salade de fruits

GRAND BRUNCH 24.00 €

Buffet, à partir de 10 personnes

Confiture, miel, pâte à tartiner, beurre doux et demi-sel
Jus de fruits artisanal local de « La Cabane à Jus », 1L
Café, thé, eau

SALÉ :

Assortiment de fromages, charcuterie, œufs brouillés, salade de pommes de terre, quiche, saumon fumé

SUCRÉ :

Mini viennoiseries, pains blanc et aux graines, céréales, yaourts, salade de fruits, pancakes, marbré, tarte aux fruits



CÔTÉ SUCRE



CAFÉ D'ACCUEIL 4.50 €

Mini croissants et mini pains au chocolat

Jus de fruits

Café, thé

Eau plate et gazeuse

PAUSE GOURMANDE 5.00 €

Brioche, marbré, quatre-quarts, madeleine...

Jus de fruits artisanal local de « La Cabane à jus », 1L

Café, thé

Eau plate et gazeuse

PETIT-DÉJEUNER 6.50 €

Confiture, miel, pâte à tartiner, beurre

Pain, céréales, yaourts

Jus de fruits, lait

Café, thé



CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS

KIRS

Vin blanc (cassis ou mirabelle), 10 cL 2.60 €

Champagne (cassis ou mirabelle), 10 cL 4.40 €

BIÈRES

Fût de bière Heineken, 30 L 210.00 €

SANS ALCOOL

Coca Cola, limonade, thé glacé, jus de fruit (grande bouteille) : 3.50 €

Jus de fruit artisanal local « La Cabane à Jus », 1 L 4.50 €

Eau Carola plate ou gazeuse, 1 L 2.50 €

Eau Cristalline, 50 cL 1.00 €

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Sangria : Vin rouge, orange, citron, limonade, cannelle, sucre de canne 6.50 € / L

Punch lorrain : Eau de vie mirabelle, citron, eau pétillante, sucre de canne 8.00 € / L

Punch planteur : Rhum, jus d'orange et ananas, pamplemousse rose, cannelle, sucre de canne 8.00 € / L

Entremet : trou lorrain, normand, champenois 2.70 € / pce

SANS ALCOOL

Punch lorrain : Sirop de mirabelle, eau gazeuse, jus de citron, sucre de canne 5.50 € / L



CARTE DES VINS



EN FRANCE

BLANC

Chardonnay Pays d'Oc, Domaine les Jamelles 14.00 €
Dourthe n°1, Bordeaux 18.00 €

ROUGE

Syrah, Domaine les Jamelles 14.00 €
Dourthe n°1, Bordeaux 20.00 €

ROSÉ

Agneau rosé, Bordeaux 21.00 €

EN MOSELLE

DOMAINE DE SOMMY

Auxerrois (cépage mosellan), vin blanc sec et fruité 15.00 €

Accompagne les apéritifs, poissons, fruits de mer, escargots, foie gras, viandes blanches et fromages chauds

Pinot Gris, vin léger, frais et fruité 16.00 €

Accompagne les apéritifs, fruits de mer, poissons en sauce, foie gras, volailles

Rosé de Sommy, vin léger, frais et fruité 13.00 €

Apprécié avec les grillades, salades, charcuteries et autres mets d'été

« **Les Bulles de Sommy** », vin pétillant (pinot gris, pinot noir, auxerrois / affinage 24 mois) 19.00 €



FORFAIT BOISSONS



13.00 €

1 APÉRITIF

Punch ou kir ou vin blanc ou bière bouteille ou soft

2 VERRES DE VIN (1 ou 2 choix pour le groupe)

Blanc : Pinot gris de Sommy (Moselle)

Rouge : Dourthe n°1 (Bordeaux)

Rosé : Rosé de Sommy (Moselle)

EAU (50 cL / pers)

De source, plate ou gazeuse

CAFÉ / THÉ



À SAVOIR



Les prix des menus sont exprimés par personne, hors boisson et hors mise à disposition de personnel. Ils comprennent le pain et la location de la vaisselle.

Les prix sont indiqués TTC.

Les photos de ce document sont non-contractuelles.





CONTACT & RENSEIGNEMENTS

Avenue Charlemagne
57640 VIGY

Accueil du lundi au vendredi
de 8h à 18h

03 87 77 92 09
info@adeppa.eu

www.adeppa.eu



ADEPPA
— La nature pour tous —