

# Formules de Noël

POUR LES PROFESSIONNELS



## BUFFET COMPLET

49€ TTC / PERSONNE

2 entrées au choix  
1 viande au choix  
2 garnitures aux choix  
Trilogie de fromages  
Bûche au choix



## BUFFET CLASSIQUE

43€ TTC / PERSONNE

1 entrée au choix  
1 viande aux choix  
1 garniture au choix  
Bûche au choix



## NOS SERVICES

EN OPTION

**Location de matériel :** tables, manges debout, vaisselles, nappes et serviettes en tissu...

**Service de personnel :** cuisiniers, serveurs

## RÉSERVATION



Caroline

06.98.01.94.40 - [caroline@les5saveurs.fr](mailto:caroline@les5saveurs.fr)

TRAITEUR  
ÉVÉNEMENTIEL  
**LES  
CINQ  
SAVEURS**

# Menu Fait Maison

## *Apéritif (option)*

Assortiment de 4 pièces cocktails salées + 4€

## *Entrées*

Terrine de foie gras pommes façon tatin, pain d'épices  
Saumon Gravlax, fromage frais au combava  
Demi langouste en bellevue ( supplément + 15€)

## *Viandes*

Estouffade de sanglier, vin rouge et foie gras  
Filet de bar, crème aux agrumes  
Chapon miel et marron

## *Garnitures*

Gratin dauphinois crème de truffe  
Flan potimarron et légumes

## *Trilogie de Fromages*

Brie de Montereau, Saint Marcellin, Fourme d'Ambert

## *Bûches*

Croquant chocolat  
Chocolat blanc et framboises  
Cheesecake passion spéculos