

Buffet Saisonnier

Assortiment de salades 4,50€/pers.

(Au choix 5 à 6 salades comptez 300 g/ personne)

Salade niçoise
Salade de pomme de terre cauchoise
Salade de betteraves aux pommes
Salade de carottes
Salade de céleri rémoulade
Salade parisienne
Salade de pâtes
Salade de museau
Salade de cervelas
Salade exotique
Salade de lentilles
Salade de choux blanc ou rouge (selon la saison)
Salade de taboulé
Salade de fêta
Salade des Iles
Salade nordique
Salade de concombres à la brousse et raisins secs
Salade de macédoine de légumes
Salade de haricots verts
Pamplemousse cocktail
Ananas cocktail (selon la saison)
Tomate éventail
Salade italienne
Bateau de melon (selon la saison)
Salade Coleslaw
Salade scandinave
Salade chinoise
Salade périgourdine
Salade de riz aux moules
Salade ibérique
Salade fraîcheur d'été (selon saison)

Assortiment de viandes froides 6,50€/pers.

(Au choix)

Rôti de veau
Rôti de porc
Gigot d'agneau
Rosbeef
Poulet rôti
Jambon à l'os
Volailles à l'estragon
Roti de veau farci

Assortiment de charcuteries maison 4,10€/pers.

(Au choix)

Jambon blanc
Jambon cru fumé et non fumé
Mortadelle, Rosette, Viande des Grisons
Pancetta, Coppa, Chorizo, Salamis
Terrine de campagne

Assortiment de poissons 6,10€/pers.

Terrine de saumon
Terrine de brochet
Terrine de lotte
Terrine de sole
Terrine de rouget
Tartare de saumon
Aspic de saumon
Poisson entier reconstitué

Menus

Prestige

Diderot

Assiette de foie gras
et sa garniture

ou

Feuilleté de St-Jacques
sur lit de petits légumes

Brochette de mignon de veau
et sa sauce veloutée

ou

Pavé de bœuf
cuisson lente sauce au poivre

Légumes au choix

Plateau ou assiette
de 3 fromages de région

Dessert au choix

Pain individuel, pain

Café

26,90€

Menus non modifiables

Trio de crudités
et son dressing

ou

Petit pâté croute
et son jus réduit

Jambon à l'os
et sa sauce madère

ou

Dos de cabillaud
sur sa fondue de poireau

Légumes au choix

Crouton de Langres
et sa salade verte

Dessert au choix

Pain individuel, pain

Café

19,50€

Imprimerie du Petit-Côtre, Langres-Claumont

Nouveau

Salle de réception toute équipée
(mariage, baptême, séminaire, réunion)

Location de vaisselle - Possibilité de livraison
(Tarif : nous consulter)

Tous nos prix sont affichés T.T.C. (T.V.A. en vigueur 5,5 %)

La Ferme
du
Domaine Diderot

Boucherie

Charcuterie

Traiteur

*vous présente
sa carte traiteur*

*du mardi au samedi
de 9^h à 12^h15 et de 14^h à 19^h*

**Rue de l'Avenir
52200 Saints-Geosmes**

Tél. 03 25 87 41 11

Mail : lafermediderot@hotmail.fr

Apéritif

Grand pain surprise (environ 80 pièces)	
Charcuterie/Fromage	37,50€/pièce
Poisson	45,00€/pièce
Petit pain surprise (environ 50 pièces)	30,00€/pièce
Bonbon de Langres	0,70€/pièce
Mini quiche	0,60€/pièce
Mini pizza	0,60€/pièce
Mini sandwich	0,75€/pièce
Mini tartelette crudité	0,70€/pièce
Mini croque-monsieur	0,60€/pièce
Mini wrap's variés	0,75€/pièce
Assortiment de canapés	0,80€/pièce
Assortiment de feuilletés	0,60€/pièce
Mini Burger ou mini Hot-Dog	0,80€/pièce
Grignotte de poulet	0,60€/pièce
Mini brochette	0,80€/pièce
Assortiment de verrine de saison	1,80€/pièce
Assortiment de petits fours sucrés	0,70€/pièce
Assortiment de mignardises	0,80€/pièce

Entrées Froides

Foie gras maison et sa garniture	9,50€/pers.
Salade landaise (foie gras, magret fumé, gésiers)	10,50€/pers.
Salade au profiteroles langrois	7,50€/pers.
Assortiment de crudités	4,50€/pers.
Assortiment de charcuteries	4,10€/pers.
Terrine de légumes	4,50€/pers.
Saumon Bellevue	7,50€/pers.
Maraîchère de St-Jacques	6,50€/pers.
Avocat cocktail revisité	4,00€/pers.
Terrine de Saint-Jacques ou de lotte	6,10€/pers.
Terrine de saumon ou de sole	4,50€/pers.
Bavarois de saumon fumé	5,60€/pers.
Pavé norvégien	5,50€/pers.
Entremet des canuts	4,50€/pers.
Coupe de crabe au pamplemousse	6,50€/pers.
Soufflé de tomate, crème brulée d'asperge	6,50€/pers.

Entrées Chaudes

Ravioles grillées et crème de foie gras	7,50€/pers.
Croute d'escargots sur son lit de champignons aux herbes crémés	8,90€/pers.
Pâté croute et jus réduit	4,50€/pers.
Marmite du pêcheur	7,50€/pers.
Filet de sole sauce citronnée ou oseille	6,90€/pers.
Filet de lotte à l'Américaine	9,50€/pers.
Filet de sandre sauce champagne	8,00€/pers.
Pavé de saumon sur lit de céréales à l'oseille	6,90€/pers.
Feuilleté de Saint-Jacques	8,00€/pers.
Feuilleté de ris de veau	8,00€/pers.
Feuilleté d'asperges vertes	6,80€/pers.
Foie gras poêlé	9,50€/pers.
Coquille Saint-Jacques	8,00€/pers.
Brioche de Saint-Jacques	8,50€/pers.
Fran de Comté aux St-Jacques sauce veloutée	8,50€/pers.

Viandes Blanches

Blanquette de veau à l'ancienne	6,60€/pers.
Mijoté de veau aux cèpes et bolets	6,60€/pers.
Brochette de mignon de porc romarin et tomates confites	6,50€/pers.
Jambon à l'os sauce madère	5,60€/pers.
Filet mignon de veau sauce morilles	9,50€/pers.
Pavé de veau à la mousseline de noisette	8,50€/pers.

Viandes Rouges

Joue de boeuf confite	7,50€/pers.
Filet de boeuf Rossini sauce morilles	9,50€/pers.
Filet de bœuf Wellington	9,50€/pers.
Pavé de bœuf au poivre vert	7,00€/pers.
Croustillant de ris de veau aux morilles	10,00€/pers.
Roti de gigot d'agneau au jus et romarin	7,00€/pers.
Carré d'agneau aux herbes	7,00€/pers.

Volailles

Magret de canard sauce aux griottes	7,50€/pers.
Coquelet sauce morilles	6,50€/pers.
Cuisse de lapin moutarde et estragon	6,50€/pers.
Coq au vin	8,00€/pers.
Suprême de pintade sauce crémée	7,30€/pers.
Poulet à la vigneronne	7,50€/pers.
Gigollette de volaille et sa farce fine	7,00€/pers.
Mini roti de lapin aux noisettes	6,50€/pers.
Quenelle de volaille à la forestière	7,00€/pers.
Cuisse de canette à la paysanne	6,50€/pers.
Chausson de volaille à la crème de Langres	8,50€/pers.

Garnitures

Au choix	4,00€/pers.
Gratin dauphinois	
Gratin de choux-fleurs	
Fran de légumes	
Fagots de haricots verts	
Tomate provençale	
Ratatouille	
Mousse de légumes	
Pomme dauphine	
Purée de patate douce	
Aumônière de légumes	
Epinards à la crème	
Poêlée de légumes festive	
Fagots d'asperges vertes	
Mini brochettes de légumes	
Pomme de terre grenaille aux herbes	
Poêlée de champignons à la crème persillées	

Fromages

Au choix	3,00€/pers.
Langres	
Morbier	
Comté	
Emmental	
Brie de Meaux	
Epoisse	
Chèvre	
Fourme d'Ambert	
Abbaye de Cîteaux	
Fromage frais à la crème	
Brillat Savarin	
Salade verte et sauce	0,80€/pers.

Divers

Trou Normand	2,00€/pers.
Pain	0,65€/pers.
Dessert en buffet	3,80€/pers.
Café	0,80€/pers.

Plat unique

Baeckeoffe	9,50€/pers.
Poule au pot	8,00€/pers.
Couscous	9,50€/pers.
Paella	9,50€/pers.
Choucroute garnie	8,00€/pers.
Lasagne et salade verte	8,00€/pers.
Cassoulet	8,50€/pers.
Tartilangres et salade verte	8,00€/pers.
Potée maison	7,50€/pers.
Bœuf bourguignon et son riz sauvage	7,50€/pers.
Pot au feu de canard et ses légumes	8,50€/pers.
Tajine	9,50€/pers.
Boite chaude salade verte et charcuterie	10,50€/pers.
Choucroute de la mer	9,50€/pers.
Moussaka et sa salade	9,50€/pers.