

Les buffets

Les buffets d'entrée

Le terroir

Composition de charcuterie
(Rillettes, jambon de pays, saucisson, rosette, spécialités, coppas...)
Déclinaison de terrine
(Terrine de campagne, terrine de gibier, terrine de légumes, terrine de volaille)
1 Salade composée
(à définir avec notre chef selon votre goût)
Assortiment de navette lyonnaise
(Variété de petits pains fourrés)

Le tout servi avec condiments
Voir condition de ventes
9€ ttc / pers service au buffet - tva 7%
Personnel non inclus

Le bord de mer

Composition du pêcheur :
(Rillettes de poissons variés, roulé de poissons farcis)
La rosace aux deux saumons
(Saumon fumé et saumon mariné)
L'assortiment de terrine
(Terrine de poissons variés)
1 Salade composée
(à définir avec notre chef selon votre goût)

Le tout servi avec condiments
Voir condition de ventes
11,50€ ttc / pers service au buffet - tva 7%
Personnel non inclus

Le buffet terre et mer

Lardoise St Antoine
(Rillettes, jambon de pays, saucisson, rosette, spécialités, coppas...)
La rosace aux deux saumons
(Saumon fumé et saumon mariné)
Assortiment de terrine de poisson et viande
1 Salade composée
(À définir avec notre chef selon votre goût)

Le tout servi avec condiments
Voir condition de ventes
13,50€ ttc / pers service au buffet - tva 7%
Personnel non inclus

Les buffets complets

Le tradition

Lardoise St Antoine
(Rillettes, jambon de pays, saucisson, rosette, spécialités, coppas...)
Déclinaison de terrine,
(Terrine de campagne, terrine de gibier, terrine de légumes, terrine de volaille)
2 Salades composées et salade verte
(À définir avec notre chef selon votre goût)
Lardoise du boucher
Assortiment de viande en tranche fine
(Bœuf, canard, volaille)

Le buffet des fromages affinés

Le buffet des desserts

compris pour le buffet, condiment et corbeille de pain de campagne
Nappage & serviettes en tissu blanc Voir condition de ventes
25,00€ ttc /pers - tva 7% - Hors service en dépôt
Possibilité de forfait personnel et accessoires sur demande

Le grand large

Composition du pêcheur :
(Rillettes de poissons variés, roulé de poisson farcis)
La rosace aux deux saumons
(Saumon fumé et saumon mariné)
L'assortiment de terrine
(Terrine de poisson varié)
2 Salades composées et salade verte
(à définir avec notre chef selon votre goût)
Assortiments de poissons et leurs sauces
(Saumon, cabillaud, perche, haddock...)
Selon arrivage

Le buffet de fromages affinés

Le buffet de desserts

compris pour le buffet, condiment et corbeille de pain de campagne
Nappage & serviettes en tissu blanc - Voir condition de ventes
29,00€ ttc /pers - tva 7% - Hors service en dépôt
Possibilité de forfait personnel et accessoires sur demande

Entre terre et mer

Composition de charcuterie et terrine
(Rillettes, jambon de pays, rosette, spécialités, coppas et terrine varié)
Composition du pêcheur :
(Rillettes de poisson varié, roulé de poisson farcis, et terrine)
La rosace aux deux saumons
(Saumon fumé et saumon mariné)
2 Salades composées
(à définir avec notre chef selon votre goût)
Assortiment de poissons et leurs sauces
(Saumon, cabillaud, perche, haddock...)
Selon arrivage

Lardoise du boucher
Assortiment de viande en tranche fine
(Bœuf, canard, volaille)

Le buffet de fromages affinés

Le buffet de desserts

compris pour le buffet, condiment et corbeille de pain de campagne
Nappage & serviette en tissu blanc - Voir condition de ventes
31,00€ ttc /pers - tva 7% - Hors service en dépôt
Possibilité de forfait personnel et accessoires sur demande

La Vieille Ferme

Hostellerie de Charme
Restaurant - Réceptions - Traiteur - Séminaires

23, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel sur Mer
Tél. +33 (0)2 35 86 72 18 - Fax : +33 (0)2 35 86 12 67
resa@vieille-ferme.net - www.vieille-ferme.net

Prendre le temps de vivre autrement, à 300 mètres de la mer...