



**CUILLÈRES DE SOLEIL**  
TRAITEUR - PLATS CUISINÉS



## CARTE DE NOS BUFFETS – 2019

Chers clients, veuillez noter que tous les prix indiqués s'entendent hors service.

Nous dressons les plats froids en saladiers, prêts à poser sur les buffets. Pour les plats à réchauffer nous les dressons dans un poêlon pour faciliter le réchauffage.

Pour toute information, veuillez nous contacter

soit par mail : [info@cuilleressdesoleil.com](mailto:info@cuilleressdesoleil.com)

soit par téléphone : 05 62 58 27 42

ou venez nous rencontrer dans nos locaux à Vic—  
Fezensac

Retrouvez-nous sur notre site internet :

[www.cuilleresdesoleil.com](http://www.cuilleresdesoleil.com)

*L'équipe de Cuillères de Soleil*



*Tous nos plats sont fabriqués dans un atelier utilisant des œufs, fruits à coque, mollusques, produits laitiers, moutarde et sésame.*

# Proposition du buffet

## *Buffet N°1* avec plat principal à réchauffer



### Caponnata à la sicilienne

(aubergines, poivrons, oignons revenus à l'huile d'olives, servi froid, très gouteux)

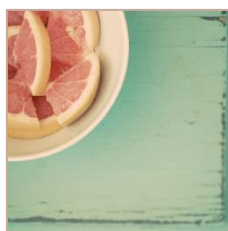
Croustillant de confit de canars à la confiture d'oignons et sauce aigre douce



Chiffonnade de jambon Serrano

Saumon farci aux légumes sauce ciboulette

Tajine de poulet aux épices et ses légumes



Plateau de fromages

(mixte des Pyrénées, confiture de cerises, Crottin de chèvre, Bleu, pont l'Évêque)

Gâteau d'anniversaire

Entremet craquant aux trois chocolats, sauce au rhum

**18,70 € TTC par personne**



# Proposition du buffet

## *Buffet N°2* *Buffet froid*



Salade de légumes grillés au cumin

Croustillant de confit de canard à la confiture d'oignons et sauce aigre douce

Tarte aux courgettes, aubergines, tomates et mozzarella



Filet mignon de porc confit et sauce d'accompagnement

Plateau de fromages  
*(mixte des Pyrénées, confiture de cerises, Crottin de chèvre, Bleu, pont l'Évêque)*



Gâteau d'anniversaire

*Entremet craquant aux trois chocolats, sauce au rhum*

**15,00 € TTC par personne**



# Proposition du buffet

## *Buffet N°3* *Buffet froid*



Salade composée au poulet et dés de feta



Quiche au saumon et champignons

Chiffonnade de jambon

Rôti de porc et bœuf froid et sauces d'accompagnement



Tranches de fromages

Tarte aux poires amandines

**13,10 € TTC par personne**



# Proposition du buffet

## *Buffet N°4* *Buffet froid*



Taboulé à la menthe

ou

Salade piémontaise au jambon

ou



Terrine de campagne

Ou



Quiche au fromage

Rôti de porc et bœuf froid et  
sauces d'accompagnement

Fondant au chocolat sauce  
caramel

**11,00 € TTC par personne**

