

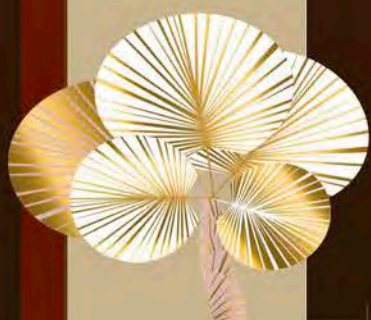


# Traiteur Gourmet

Carte Buffet Chaud

**Benoit DANG**  
Chef culinaire

Fort-de-France  
185 Boulevard de la Pointe des Nègres  
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 17h



**Commande**  
05 96 61 54 11  
[contact@nouveau-traiteur-gourmet.com](mailto:contact@nouveau-traiteur-gourmet.com)

Actualisé le 13/05/2020

## Le Buffet

### Vous souhaitez composer un repas assis aux multiples saveurs ?

La formule buffet est toute trouvée : entre le repas assis et le cocktail Déjeunatoire ou dinatoire. Elle se compose d'un choix de mets variés : salades composées, charcuterie, poissons et viandes froides ou chaudes Garnitures, fromage, desserts...

Pour composer votre buffet avec goût, [contactez-nous](#) pour réaliser un devis sur-mesure !

### Comment fonctionne le repas sous forme de buffet ?

Lors d'un buffet, les convives se servent eux-mêmes ou sont servi par le personnel parmi une large variété de plats, et rejoignent ensuite L'espace de restauration. Le placement à table se fait souvent librement. La formule buffet s'adapte aussi bien pour un déjeuner qu'un dîner. C'est une formule plus complète que le [cocktail](#)

### Quelles quantités dois-je prévoir pour mon buffet ?

Les quantités consommées lors d'un buffet sont souvent plus importantes que lors d'un repas assis : en effet les convives sont tentés de goûter à chaque plat présenté, et se resservent plus facilement. C'est pourquoi on compte 500 à 700 g par personne.

Grammage par personne :

- Salades composées : Entre 160 et 200 g
- Viandes et/ou poisson froids : Environ 150 g
- Accompagnement : Entre 120 et 150 g
- Fromage : Entre 60 et 70 g
- Pain : Environ 100g
- Dessert : Comptez environ 110 g ou 6 réductions sucrées par personnes.

## BUFFET FROID

Prix. TTC

### SALADE COMPOSEE

✿ Salade de carotte à la Marocaine	6,50 €
✿ Salade de poulet à la Thaï	6,50 €
✿ Salade de Papaye verte aux crevettes	6,50 €
✿ Salade caraïbe (melon, concombre, cœur de palmier)	7,50 €
✿ Roquette, parmesan, jambon de parme	6,50 €
✿ Pate aux légumes grillés	6,50 €
✿ Tahitienne de poisson	7,50 €
✿ Coleslaw	4,50 €
✿ Salade crétoise	6,50 €
✿ Salade madras au poulet boucané	6,50 €
✿ Salade pirotaine	6,50 €
✿ Endive noix, roquefort, pomme Granny	5,50 €
✿ Salade Niçoise	5,50 €

### CUISINE DU MONDE

✿ Cari d'agneau à l'indienne	15,50 €
✿ Wok de poisson à la thaï	16,00 €
✿ Wok de poisson en colombo	15,00 €
✿ Curry vert au Combawa et crevettes	18,00 €
✿ Tajine d'agneau aux abricots	17,00 €



## BARBECUE OU PLANCHA

Atelier de crevettes et légumes sautées au Kg	59,00 €
Brochette de bœuf (3 morceaux)	9,00 €
Brochette de crevettes (3 pièces)	9,00 €
Brochette de magret (3 morceaux)	7,00 €
Brochette de pluma (3 morceaux)	8,00 €
Filet de daurade à la plancha, sauce créole Kg	40,00 €
Plancha de magret de canard sauce au miel Kg	51,00 €
Plancha de Noix d'entrecôte, sauce au poivre Kg	Selon cours
Plancha de pluma de porc ibérique pata negra Kg	61,00 €
Plancha de thon et loup des caraïbes Kg	48,00 €

## CLASSIQUE

Filet de loup grillé, Beurre blanc	17,00 €
Carré d'agneau persillade cuit à basse température et grillé	17,00 €
Gigot de 7 heures	16,00 €
Ballotine de cochon de lait Laqué	18,00 €
Épaule de porc confite à l'américaine, sauce à l'orange	14,00 €
Magret de canard aux figues	16,00 €
Suprême de volaille à l'estragon	14,00 €
Estouffade de joue de bœuf à la provençale	16,00 €

## CHIC

Mi cuit de thon Rossini Foie gras mozzarella	26,00 €
Filet de bœuf snacké, sauce aux morilles	29,00 €
Dos de cabillaud en croute de chorizo, Sauce vierge	24,00 €

## TENDANCE (Servi en bocaux portion 180 gr)

Risotto crémeux, fricassée de volailles aux champignons des bois	16,00 €
Brandade de confit de canard, écrasée de pommes de terre et noisettes	17,00 €
Parmentier de daurade a la tomates fraiche, mousseline de patate douce	15,00 €

## ACCOMPAGNEMENT (choisissez entre deux accompagnements)

Flan de courgettes
Croquette de fruits à pain
Dariole de courgettes sautées au thym frais
Écrasé de pomme de terre
Gratin de banane jaune
Gratin dauphinois
Gratin de giraumon
Légumes du soleil grillés
Crumble de patate douce
Poêlée de légumes
Tian de légumes
Mousseline de banane jaunes et pépites frits
Riz cajun
Gratin de christophine
Écrasé de couscouche
Parmiggiana d'aubergine