



Tel : 03 82 83 00 25 ou 03 82 83 50 23

Email : hotel-canner@orange.fr Site : www.hotel-canner.com

Buffet en traiteur

(Idéal pour mariage, repas en famille ,association ou autres)

Buffet d'entrée : Toutes nos salades sont faites maison

Salade de carotte, choux rouge, céleri rémoulade, taboulé, riz au thon,
Pommes de terre au museau de bœuf ou nature, salade de pâtes, salade de tomate
mozzarella au basilic.

Crevettes, saumon froid, terrine de poisson, saumon fumé

Rosbif, mousse de canard, jambon fumé et braisé, pâté de campagne,

Rosette, poulet froid, mortadelle, pâté en croûte.

Sauce vinaigrette, mayonnaise, cocktail, cornichons et petits oignons, citron.

Buffet de fromages 3 sortes 1.50€ par pers

Buffet de 3 desserts maison 3€ par pers

Salade de fruits frais, entremets aux fruits rouges, mousse au chocolat

Tarifs (buffet d'entrée)

20 à 30 personnes : 18,00€

30 à 50 personnes : 17,00€

50 à 80 personnes : 16,00€

80 à 100 personnes : 15,00€

+ de 100 personnes : 14,00€

plats chauds en bain marie en exemple :

Quiche Lorraine , quiche poireaux ou pâté Lorrain 1.50€ par pers

Bœuf bourguignon **ou** suprême de pintade sauce forestière **ou** pavé de saumon

Accompagné de spaëtzle ou pommes rôties 4.50€ par pers

buffet campagnard à 13,00€ : jambon fumé, fuseau lorrain, pâté de campagne et gelée de porc,
4 sortes de crudités, fromage blanc aux herbes et pommes de terre rôties. (**maison**)

Menu à 23.50€ livré ou 25€ service compris

Escalope de saumon, poivrons aigre doux au basilic

Ou

Bouchée à la reine

Ou

Salade périgourdine (magret, caille confite, jambon fumé)

vinaigrette balsamique

Ou

Supplément 2€

Buffet d'entrées (8 viandes et charcuteries, 3 poissons, 10 crudités et salades)

&&&

Intermède glacé

&&&

Filet mignon de porc crème champignons

Ou

Suprême de volaille au vin jaune

Ou

Dos de cabillaud rôti, tombé d'épinards sauce vin blanc

&&&

Duo de fromages, salade aux noix

&&&

Amandine mirabelle

Ou

Assiette de desserts maison

Menu à 29.50€ ou 31.00€ service compris

Foie gras de canard frais fait maison, compote d'oignons et sa gelée au Sauternes

Ou

Tartare de saumon frais aux trois poivrons et fine herbes

&&&

Pavé de sandre rôti sur peau aux écrevisses

Ou

Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes

&&&

Intermède glacé

&&&

Carré de veau, fricassée des bois, sauce crème

Ou

Filet de bœuf en croûte

&&&

Brie de Meaux, salade aux noix

&&&

Trilogie de desserts maison

Menu à 39.50€ ou 42€ service compris

Salade gourmande du chef vinaigrette balsamique

(Foie gras, saumon fumé, Saint-Jacques, scampis, caille fumée, magret fumé, jambon de parme, tartare de saumon frais)

&&&

Médallions de lotte, coulis de poivrons

&&&

Intermède glacé

&&&

Mignon de veau forestier

Ou

Filet mignon d'agneau rôti aux herbes

&&&

Trilogie de fromages, salade aux noix

&&&

Pièce montée

Menu enfant (jusque 12 ans) 10.00€

Dans les menus ,le plat principal chaud peut être sous forme de buffet en libre - service.

Tous les menus peuvent se panacher entre eux

-Gâteau anniversaire maison 4,50€ la part : passion, chocolat ou fruits rouges.

-Pièce montée en choux parfum vanille 5.00€

-Réductions salées et sucrées maison

Traiteur

Logis de France

27 Chambres tout confort

F- 57920 Kédange sur Canner

Tel :03.82.83.50.23

Email : hotel-canner@wanadoo.fr Site : www.hotel-canner.com

