



Amandine  
by Valentin traiteur

**TRAITEUR & ORGANISATEUR DE  
RÉCEPTION SUR MESURE**



# LES BUFFETS FROIDS

**2026 - 2027**

## SOMMAIRE

---

Le Buffet Nomade

---

Le Buffet des Saveurs

---

Information & Contact



Amandine  
by Valentin traiteur  
TRAITEUR & ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTION SUR MESURE

# BUFFET FROID

## LE BUFFET NOMADE



**PRIX 27,49 € HT (TVA 5,5%)  
SOIT 29,00 € TTC**

### LES ENTRÉES FROIDES : 2 au choix (160g au total par personne)

- Terrine de la mer : Mousseline de lieu et saumon frais, cœur végétal et son coulis de saison
- Wrap Océan : Tortilla au blé complet, tartinade de thon citronnée, maïs et jeunes pousses d'épinards
- Pressé de légumes : Mille-feuille de légumes de saison, lié au chèvre frais et au basilic
- Flan de Carottes au Cumin : Flan crémeux servi avec sa crème légère à la ciboulette
- Terrine du Chef maison : Au poivre vert, servie avec des pickles d'oignons rouges
- Assortiment de charcuteries (4 différentes) et condiments

### LES PLATS FROIDS : 2 au choix (200g au total par personne)

- Emincé de porc façon Tex-Mex, crémeux à la moutarde à l'ancienne
- Tendre de bœuf en croûte d'herbes, mayonnaise intense à l'estragon
- Roast-chicken : Cuisses et blancs de poulet découpés, marinés au citron et herbes de Provence
- Pain de poisson : Duo de saumon frais et fumé, servi avec une crème aux baies roses
- Cannelloni de poisson, mousse de légumes et crème au basilic
- Saumon entier façon Bellevue

### LES GARNITURES FROIDES : 2 au choix (160g au total par personne)

- Salade « L'Exotique » : Quinoa rouge, fruits frais, avocat, coriandre et éclats de noix de cajou torréfiées
- Salade « La Méditerranéenne » : Penne al dente, tomates séchées, billes de mozzarella di Bufala, pignons de pin et pesto de roquette maison
- Salade « La Terre & Mer » : Salade de lentilles du Berry, pommes granny smith acidulées et fines lamelles de truite fumée
- Salade « La Gourmande » : Fusilli, jambon cru de pays, copeaux de parmesan, pignons et huile de truffe

### LE FROMAGE : (60g au total par personne)

- Brochette de l'affineur (2 morceaux)

### LE DESSERT INDIVIDUEL : 1 au choix

- Tarte aux pommes
- Entremet vanille et fruits de saison
- Croustillant au chocolat
- Brownie
- Flan pâtissier
- Tarte au citron meringuée



### A rajouter par vos soins ou sur demande : (TVA selon règle en vigueur)

- Pain individuel : 0,50 € HT - 0,5275 € TTC
- Kit vaisselles & couverts jetables, éco-responsables & recyclables : 1,50 € HT - 1,80 € TTC
- Boissons : tarif selon choix
- Livraison / installation / reprise : tarif selon distance

[www.amandinetraiteur.fr](http://www.amandinetraiteur.fr)

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24  
Mail : [contact@amandinetraiteur.fr](mailto:contact@amandinetraiteur.fr)



Amandine  
by Valentin traiteur  
TRAITEUR & ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTION SUR MESURE

# BUFFET FROID

## LE BUFFET DES SAVEURS



**PRIX 34,60 € HT (TVA 5,5%)  
SOIT 36,50 € TTC**

### LES ENTRÉES FROIDES : 2 au choix (160g au total par personne)

- Opéra de saumon fumé et crabe, crème à l'aneth et gelée de pomme verte acidulée
- Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes et vanille de Madagascar
- Bavarois de légumes de saison et son crémeux au citron caviar
- Macaron à la crème de légumes confits et coulis de moutarde d'Orléans à la tomate Martin-Pouret
- Pressé de volaille et foie gras de canard maison, confit d'échalotes
- Assortiment de charcuteries Ibériques (4 différentes) et condiments

### LES PLATS FROIDS : 2 au choix (200g au total par personne)

- Emincé de volaille à l'orange et épices douces, chutney à l'orange
- Tataki de bœuf au poivre de Timut
- Quasi de veau à l'huile de truffe
- Tataki de thon au sésame noir et crémeux léger au wasabi
- Filet de sandre snacké et crème au safran
- Duo de gambas et Saint-Jacques, crème de crustacés

### LES GARNITURES FROIDES: 2 au choix (160g au total par personne)

- Royale de petits pois et menthe fraîche, pois croquants et jeunes pousses
- Riz vénéré aux agrumes, citron Yuzu et huile d'olive extra vierge
- Ecrasé de pommes de terre grenaille à l'huile de truffe blanche et ciboulette ciselée
- Tortillas de légumes confits et son coulis de poivrons doux

### LE FROMAGE : (90g au total par personne)

- Brochette de l'affineur (3 morceaux)

### LES DESSERTS INDIVIDUELS : 2 au choix

- Finger praliné et fleur de sel
- La tartelette fine aux fruits de saison et miel de lavande
- Saint-Honoré
- Croustillant chocolat au lait et fève de Tonka, noisettes caramélisées
- Entremet revisité façon Tatin, réduction de caramel au beurre salé
- Sablé breton, dôme à la pomme et réduction de vinaigre de cidre Martin-Pouret



### A rajouter par vos soins ou sur demande : (TVA selon règle en vigueur)

- Pain individuel : 0,50 € HT - 0,5275 € TTC
- Kit vaisselles & couverts jetables, éco-responsables & recyclables : 1,50 € HT - 1,80 € TTC
- Boissons : tarif selon choix
- Livraison / installation / reprise : tarif selon distance

[www.amandinetraiteur.fr](http://www.amandinetraiteur.fr)

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24  
Mail : [contact@amandinetraiteur.fr](mailto:contact@amandinetraiteur.fr)



Amandine  
by Valentin traiteur  
TRAITEUR & ORGANISATEUR  
DE RÉCEPTION SUR MESURE

# BUFFET FROID

## INFORMATION & CONTACT



Commande pour un **minimum de 6 personnes** avec un choix identique pour l'ensemble des convives.

Votre commande doit nous parvenir **10 jours minimum** avant la date de la prestation.

Passé ce délai, nous ne serons peut-être pas en mesure de respecter votre choix.

**Horaire de retrait : entre 09h00 et 15h00**

Présentation sur platerie jetable éco-responsable.

La TVA en vigueur est de 5,5%.

Les marchandises doivent être conservées entre 0 et 3 ° C et consommées dans les 72 heures.

Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire multi-allergènes ne pouvant garantir l'absence totale de traces d'ingrédients allergènes.

Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.

Notre société possède l'agrément Sanitaire Européen FR45-302-011CE.

[www.amandinetraiteur.fr](http://www.amandinetraiteur.fr)

379 RN20 - 45770 SARAN - Tél : 02.38.80.02.24

Mail : [contact@amandinetraiteur.fr](mailto:contact@amandinetraiteur.fr)