

TRAITEUR PACQUEAU Sébastien

www.traiteur-pacqueau.com

3 rue de la citadelle 71100 chalon sur Saône

03-85-48-06-86 / [mail : pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com)

BUFFET FROID

N°1

CRUDITES

Piémontaise

Salade tomate ~oeufs

Salade trois haricots

POISSON FROID

Aspic œuf mollet – saumon
crevette et mayonnaise

CHARCUTERIES

Terrine grand-mère

Jambon cru

Plateau 3 fromages

Framboisier et son coulis

Laboratoire agréé – 71 – 379 PC – 46 rue d'Autun à Chalon sur Saône
RC Chalon 74 A 310 SIRET : 489 568 048 000 16

TRAITEUR PACQUEAU Sébastien

www.traiteur-pacqueau.com

3 rue de la citadelle 71100 chalon sur Saône

03-85-48-06-86 / [mail : pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com)

BUFFET FROID

N°2

CRUDITES

Salade Niçoise

Salade endives

Taboulé

POISSON FROID

Chaud-froid de cabillaud

crevette et mayonnaise

CHARCUTERIES

Suprême de poularde aux griottes

cœur foie gras et rosette

VIANDE FROIDE

Rosbif et moutarde

Plateau 3 fromages

Marquise chocolat-chantilly

Laboratoire agréée – 71 – 379 PC – 46 rue d'Autun à Chalon sur Saône

RC Chalon 74 A 310 SIRET : 489 568 048 000 16

TRAITEUR PACQUEAU Sébastien

www.traiteur-pacqueau.com

3 rue de la citadelle 71100 chalon sur Saône

03-85-48-06-86 / [mail : pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com)

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

N°3

CRUDITES

Salade de pâtes aux deux saumons
Salade haricots verts-tomates cerises

CHARCUTERIES

Jambon persillé
Rosette

PLAT CHAUD

Noix de jambon rôtie
et sa sauce crème-champignons
Pomme de terre rissolées
Ratatouille

Plateau 3 fromages

Tarte fine aux pommes
et soufflé vanille

TRAITEUR PACQUEAU Sébastien

www.traiteur-pacqueau.com

3 rue de la citadelle 71100 chalon sur Saône

03-85-48-06-86 / [mail : pacqueau.magasin@gmail.com](mailto:pacqueau.magasin@gmail.com)

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

N°4

CRUDITES

Salade pomme de terre/ filets d'oie
Macédoine

Terrine de légumes et son coulis

POISSON FROID

Millefeuille de flétan
et sa crevette

PLAT CHAUD

Cuisse de poularde (désossée-farcie)
Sauce forestière
Gratin Dauphinois

Plateau 3 fromages

Dacquoise aux fruits de saison
et son coulis