

Un buffet
chaleureux
pour tous vos
beaux moments !



Le savoir-faire
artisan
au service de vos
réceptions !

BUFFET FROID 2027

Nouveaux tarifs 2027



Le Bar à Crudités & Salades Composées

Pour information : environ 220 g par portion

Choix à la commande selon le nombre de personnes : de 3 à 10 variétés ou plus.

- Perle des Mers
- Duo Quinoa & Boulgour
- Carottes râpées
- Salade d'épeautre
- Taboulé Tutti Frutti
- Tartare de courgette indienne
- Tartare de tomate
- Tartare de concombre
- Salade périgourdine
- etc.

Choix exhaustif en magasin.

Des salades
fraîches & variées
pour tous les goûts !

Portion seule : 6,40 €



Le Billot de Charcuterie

Pour information : environ 150 g par portion

- Jambon blanc "Maison", Rosette de Lyon et Jambon cru affiné.
- Pancetta, coppa, viande de bœuf séchée.
- Assortiment de terrines Maison, etc.

Le meilleur
de la charcuterie
sélectionnée
pour vous !

Portion seule : 6,75 €



Côté Mer

Pour information : environ 100 g par portion

- Médaillon de saumon froid.
- Saumon fumé Maison.
- Terrine de poisson.
- Beurre.

Fraîcheur
et finesse
de la mer !

Portion seule : 6,50 €



Pièces de Viandes Froides

Pour information : environ 100 g par portion

- Rôti de veau farci.
- Rôti de porc.
- Rosbif cuit à point.

Des viandes
de qualité
préparées par
nos soins !

Portion seule : 5,00 €



Tarifs & Conditions

- 23 € par personne (base moins de 50 personnes).
- 20 € par personne à partir de 50 convives.
- Quantité totale par portion : environ 550 g par personne.
- Service : Buffet présenté et décoré sur plats, prêt à être dégusté.
- Logistique : Retrait de la commande sur place.

Un buffet prêt
à déguster !

Maison Jean, plus qu'un traiteur, un artisan de votre table !



04 76 32 04 37



contact@maisonjean.fr

Maison Jean – Éleveur • Boucher • Traiteur

Depuis 1978