



*Le Comptoir vous souhaite
De Joyeuses Fêtes
Et vous propose son
COCKTAIL BUFFET CONVIVAL*



PRÉSENTATION EN NEUF ÉTAPES.

Balade gourmande pour les « bec Fin »

Terroirs de France, exotisme et tradition

N°1 Préambule

Pour commencer, quelques amuse-bouche

Toasts fins
Malicette bretzel jambon Forêt Noire
Lobster roll petits crustacés
Petit pain noir saumon fumé
Sandwich cheddar et râpé de racines potagères
Buns saucisson « Ail des ours »

N°3 Voyage en Périgord

L'assiette sarladaise

Mini Buns magret fumé
Dès de foie gras maison sur petite vigneronne
Croûtons bretzel rôti

N°5 Les produits des terroirs

Quiche et tourte Lorraine

N°7 La petite recette du jour

Nous vous proposons

Mignardise feuilletée de Saint Jacques florentine



N°9 Le Jardin des délices

Coffret Gourmand du Réveillon "à partager"

Mignardises aux fruits et verrines en harmonie,
Petit gratin St Nicolas, Pana Cotta litchi, macaron, chou craquant,
Caissette ganache griottines, crêpette tricolore, éclair pistache, mini tropézienne

Tarifs

15 pièces par personne : 25.50 € TTC (HT : 23.18 € - TVA 10%)

18 pièces par personne : 30.60 € TTC (HT : 27.82 € - TVA 10%)

20 pièces par personne : 34.00 € TTC (HT : 30.91 € - TVA 10%)

Avec accessoires éphémères et serviettes

**Afin d'éveiller vos papilles et pour une bonne harmonie, pas
besoin de choisir !! nous mettons en œuvre l'ensemble des
variétés proposées**

N°2 Saveur iodée

L'assiette du littoral

Chartreuse aux trois poissons, écrevisse et St Jacques en gelée de
concombre, et œufs précieux,
Canapé fromage frais ciboulette, œuf de truite,

N°4 L'Italie

...et ses Antipastis

Plancha de charcuteries italiennes
Olives, tomate confite, condiments
Focaccia huile d'olive

N°6 Spécialités

Cassolette de ris de veau et langoustine, bisque de homard

N°8 À déguster

Une appellation emblématique

Brie fermier aux trompettes et mascarpone
Sur crouton rôti, pétales de radis rose



Nous attachons toute l'importance qu'il se doit à vos

événements particuliers

Philippe THOUVENOT

*** Noël : Réservation jusqu'au 19 décembre 2025**

*** Nouvel an : réservation jusqu'au 27 décembre 2025**

Enlèvement des commandes au magasin (ou marché) avant 15H00

Téléphone : 03 29 82 22 38 – 06 80 66 58 05 - Rue des Etats-Unis à Epinal

03 29 35 64 03 - Marché Couvert

Mail Commande : contact@sarlitou.com