



BUFFETS FROIDS

A partir de 10 personnes :

Buffet campagnard : 16,90€ /pers

- Plateau Charcuterie (boudin, pâté, rillettes, saucisson à l'ail, andouille, fromage de tête, bacon : variabilité possible selon disponibilité)
- Trio de viandes froides : Cuisse poulet rôti, Rôti de porc cuit et Rôti de bœuf cuit
- Salade composée (voir descriptif ci-dessous)
- Condiment : mayonnaise, moutarde et cornichons

Buffet gourmand : 20,90€ /pers

Idem Buffet campagnard avec en supplément :

- Jambon à l'os,
- Saumon fumé et sauce au Boursin



Buffet au détail :

- Plateau Charcuterie du moment : 5,20€ /pers
- Trio de viandes froides : 7,70€ /pers
- Plateaux Charcuterie du moment + Trio de viandes : 12€ /pers
- Salade composée (voir descriptif ci-dessous) : 4,90€ /pers
- Plateau de Fromages Normands : 3,50€ /pers



Descriptif salades : (250gr/personne, 2 salades au choix, 3 à partir de 40 pers)

- **Coleslaw au jambon** : Chou blanc, carottes râpées, mayonnaise, jambon, emmental
- **Italienne** : Pâtes, tomates cerises, mozzarella, jambon cru/bacon séché, vinaigre balsamique, pignon de pin
- **Piémontaise** : Pomme de terre, œuf, jambon, cornichons, tomate
- **Niçoise** : Riz, thon, tomate, oignon rouge, haricot vert, œuf, olive noire, anchois
- **Salade de la Mer** : Pâtes perles, surimi, crevettes, thon, mais, tomates, concombre, carottes râpées, ciboulette, persil, mayonnaise
- **Salade de l'été** : Pâtes, jambon, maïs, tomate cerise, fromage blanc, comté, moutarde
- **Taboulé** : Semoule, jus de citron, oignon, tomate, olive noire, raisin sec, poivrons, concombre, persil
- **Végan** : Lentille verte, tomate, concombre, feta, oignon rouge, vinaigrette



TARIFS TRAITEUR PRINTEMPS-ÉTÉ 2026



La Sente aux Ânes vous accompagne avec authenticité, savoir-faire et passion dans vos repas de familles et événements. Voici notre offre d'amuse-bouches, entrées, plats chauds, buffets froids, et desserts.



Merci de passer votre commande 10 jours avant votre réception.

Un acompte de 30% est demandé à la commande.

La carte de fidélité ne fonctionne pas sur le traiteur.

Une caution est demandée pour les bacs gastronomiques, saladiers, ramequins et caisses isothermes qui sont à nous retourner du lundi au mercredi suivant l'événement.

Les commandes sont à récupérer au magasin, nous ne livrons pas.

fermedelasenteauxanes@orange.fr - 02 32 67 00 26



AMUSE-BOUCHES et ENTRÉES

Pains surprises

🌿 : végétarien

🔥 : à réchauffer

- Pain suédois Charcutier (pâté, rillettes, bacon) : **28€ /pain 40 pces**
- Pain suédois Saumoné (saumon, Boursin) : **36€ /pain 32 pces**

Plateaux réception

- 🔥 Amuses-bouches réception (Abricots au lard, cookie pesto/jambon, saucisses feuilletées, roulades épinard, choux farcis jambon, cake chorizo-noix) : **19,90€ /plateau 24 pces**
- 🔥 Mini Croque-monsieur : **19,90€ /plateau 12 pces**
- 🔥 Mini Burgers au porc : **19€ /plateau 12 pces**
- Navettes Saumon-Guacamole : **26€ /plateau 24 pces**
- Navettes Boursin-Jambon-Salade : **22€ /plateau 24 pces**
- 🌿 Navettes (végan) Guacamole-Tomates : **22€ /plateau 24 pces**
- Verrines Guacamole-crevettes & Roquefort-noix-bacon : **24€ /plateau 24 pces**
- Mini Wraps Thon-Crudités : **19€ /plateau 24 pces**
- Mini Wraps Saumon-Boursin : **24€50 /plateau 24 pces**
- Mini Wraps Jambon-Boursin : **19€ /plateau 24 pces**
- 🌿 Panier de légumes avec sa sauce : **15€ /panier d'1 kg**

Plateaux apéros (À partir de 5 personnes)

- Plateau Charcuterie (boudin, pâté, rillettes, saucisson à l'ail, andouille, fromage de tête, bacon : variabilité possible selon disponibilité) : **5,20€ /pers**
- Plateau de la Ferme (saucisson à l'ail et ail fumé, saucisson sec, chorizo, saucisse façon Mortadelle, andouille, jambon cru, rillettes, comté) : **6,90€ /pers**
- Plateau Épicerien (saucisson sec, chorizo, saucisse façon Mortadelle, andouille, jambon cru, Comté, Camembert, Neufchâtel, fruits secs et à coques, œufs de caille-mayonnaise) : **8,90€ /pers**

Entrées

- Œufs en gelée : **3€50 /pièce**
- Gâteau de crêpes salé Saumon, avocat, tomate : **52,90€ /gâteau 10 parts**
- Gâteau de crêpes salé Jambon, œuf, tomate : **42,90€ /gâteau 10 parts**



PLATS CHAUDS et DESSERTS

À partir de 10 personnes :

Porc 🔥

- Couscous végétarien : **4,50€ /pers**
- Couscous charcutier : **8,90€ /pers**
- Hachis parmentier : **4,90€ /pers**
- Jambon à l'os sauce madère : **5,50€ /pers**
- Lasagnes : **4,90€ /pers**
- Moussaka : **4,90€ /pers**
- Pizza de la ferme : **3,90€ /pers**
- Rougail aux saucisses : **5,90€ /pers**
- Sauté de porc à la moutarde : **5,90€ /pers**
- Sauté de porc au caramel : **6,90€ /pers**

Volaille 🔥

- Blanquette de volaille : **6,90€ /pers**
- Poulet basquaise (poivrons, piment d'Espelette, sauce) : **6,90€ /pers**
- Poulet vallée d'Auge (sauce calva, crème et champignons) : **6€90 /pers**
- Suprême de volaille normande (sauce crème et camembert) : **6,90€ /pers**

Accompagnement 🔥 🌿

- Gratin dauphinois : **3,90€ /pers**
- Riz pilaf : **2,20€ /pers**
- Poêlée de champignon de Paris aillés : **2,90€ /pers**
- Pommes de terre grenailles sautées (ail et persillade) : **3,90€ /pers**
- Légumes rôtis (pommes de terre grenailles, champignons, légumes de saison) : **3,90€ /pers**

Dessert maison : 3,50€ /unité (1 sorte au choix, 2 à partir de 40 pers)

En portions individuelles. Charlottes possibles en gâteaux entiers = 12 parts

- Charlotte aux fraises de saison ou aux poires
- Mousse au chocolat
- Riz au lait
- Tiramisu café ou citron
- Coulant au chocolat

Rôtisserie 🔥



- Épaule de porc rôti : **5,90€ /pers** (environ 15 pers / épaule)
- Chicken wings = ailes de poulet marinées et rôties : **3,50€ /pers**
- Poulet rôti entier : **20€ /pièce** (environ 6 pers / poulet)
- Pulled pork = Effiloché de porc façon cochon grillé : **5,90€ /pers**
- Ribs marinés cuits : **6,90€ /kg**

