

**Nos Formules Buffets Composées à partir de 10 personnes minimum**

**Le Classique, 22,60€ la part**

Plateau de Charcuteries fermières  
Cascade 3 viandes bouchères  
5 salades\* et crudités\*  
Plateau 2 fromages fermiers

**Le Charcutier, 14,95€ la part**

Plateau de charcuteries fermières  
Plateau de 3 Jambons  
5 salades\* et crudités\*  
Plateau de tome d'Orchies

**Le Porcelet-Charcutier**

buffet Charcutier hors plateau jambon :  
soit 12,95€ la part

Jambon braisé à l'ancienne : 20,80€/kg  
ou Porcelet Rôti 10/15 pers : 210,00€  
ou Porcelet Rôti 20/30 pers : 260,00€  
Forfait découpe porcelet 15,00€  
Forfait de livraison selon éloignement

**Le Campagnard Primo**

**12,50€ la part**

Plateau 3 charcuteries  
Cuisse de poulet rôties  
Rôti de boeuf froid

Carottes râpées, taboulé, macédoine,  
tomates mozzarella, salade de pomme de terre

**\* Composez votre buffet salades-crudités**

Carottes râpées  
betteraves et noix  
céleri rémoulade  
tomates mozzarella  
lentilles strasbourgeoise  
blancs de poireaux vinaigrette  
taboulé méridionale  
salade de choux carottes à l'indienne  
cette liste peut toujours se compléter avec les légumes et fruits de saison ( melon, pastèque, pomelos...)

**\* Les viandes fermières au choix :**

Boeuf, veau, agneau, porc, poulet

**Le Fermier, 20,90€ la part**

Plateau de Charcuteries fermières  
Duo de Viandes\*  
5 salades\* et crudités\*  
Plateau Brie et tome de Cambrai

**Le Terre et Mer, 19,90€ la part**

Plateau de charcuteries fermières  
Cascade de Rôti de Boeuf  
Saumon en Bellevue  
5 salades\* et crudités\*

Fromages 3 B : Brie, Bleu, Brousse

Supplément 2ème viande : 3,00€/part Base d'un

(Selon le nombre de convives, nous pouvons  
augmenter le nombre de variétés de

**\* choisissez vous même vos salades  
et viandes dans la liste ci-deçà**

**Le plateau Viandes et Charcuteries**

**13,50€ la part**

Plateau de charcuteries fermières  
Cascades 3 viandes au choix

**Légumes chauds possible, pour accompagner jambons chauds ou porcelet :**

poêlée de légumes d'antan ou flan de légumes : 2,30€  
feuille de chou farcie aux légumes bardée : 2,60€  
Pomme de terre campagnarde nature : 1,80€  
Pomme de terre campagnarde persillée : 1,90€  
Pomme de terre camp, maroilles ou tome : 2,00€  
Gratin de pomme de terre : 2,10€.....

**le Buffet Evènement****26,90€ la part**

Paon ou/et Papillon Charcuteries

Saumon entier Bellevue

en vagues de saumon fumé

Cascade 3 Viandes bouchères

Mix 6 Salades et crudités

Plateau 3 Fromages fermiers

**Le Buffet Prestige****30,00€ la part**

Base Buffet Evènement

Plateau de foie gras

Brouette de Fromages affinés et fermiers

**Le Buffet EPFD****35,00€ la part**

2 verrines cocktail, 1 toast campagnard

**Buffet Prestige****1 Gateau évènement de notre fabrication****Les Plateaux de fromages :**

le plateau 3 fromages fermiers : tome de Cambrai, Brie, Maroilles, : la part 2,80 €

le Plateau classique 8 fromages : 32,00 €

Le Plateau affiné 8 fromages : 45,00 €

La Brouette 20 personnes : 56,80 €

**Nos Pâtisseries :**

Le plateau de Mignardises sucrées prestige 48 pc minimum: 39,80 €

Le Plateau tartelettes et choux patisseries 30 pc : 24,00 €

La part d'entremets Mousseline\* ( différents choix possible ) : 3,40 €

chocolat, café, caramel, vanille

fraise, fruits rouges, framboise, cassis, pêche, abricots, mangue, passion, pomme verte...

La part des pâtisseries « les originales »\* : 3,80 €

pavé de la trouée, pavé de sebourg, pavé gibus, pinacolda, morijto....

La part des classiques : 3,60 €

fraisier, framboisier...

page suivante, retrouvez nos prestations, cocktail dînatoire et vin d'honneur...

\*\_\*\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*\_\*

**Ferme du Canton HUBAUT**  
**Boucherie – Charcuterie – Traiteur**  
**03 27 24 26 28**

**29 rue Henri Durre**  
**59135 BELLAING**

**Au Chaudron de Céline**  
**Restaurant Campagnard – Traiteur**  
**03 27 40 41 59**

*fermehubaut@wanadoo.fr*  
*www.restaurant-traiteur-hubaut.fr*