



Les BUFFETS de Francette



Automne - Hiver 2025/2026

Commande au
06 73 27 62 95



♥ : Végétarien ✕ : Sans gluten

Service non inclus.

Livraison 20 min autour d'Aurillac
puis défraiement kilométrique appliqué.

CHOIX DE PORTIONS SALÉES ET/OU SUCRÉES

Entre 20 et 50 personnes

8 PORTIONS : 24.40 € HT* /pers.
10 PORTIONS : 29.30 € HT* /pers.
12 PORTIONS : 32.30 € HT* /pers.

Les verrines salées

- * Duo de truite, agrumes et avocat ✕
- * Tartare de boeuf relevé, pomme, oignon confit ✕
- * Crème de butternut au curry, chantilly au gingembre ♥ ✕
- * Lentilles de la Planèze en texture, mousse de chèvre, noisette ♥ ✕
- * Crème de betterave, mousse au chèvre frais ♥ ✕
- * Crème de potimarron aux épices et châtaignes ♥ ✕
- * Capuccino aux cèpes ♥ ✕

Les cantalous

- * Cannelés de pounti, crème de pruneaux
- * Wrap de bourriols épinards champignons ♥
- * Wraps de bourriols jambon cantal
- * Croquettes d'aligot ♥

Les mignardises salées

- * Œufs mayo 2.0 : picklés au curcuma, crème betterave estragon ♥ ✕
- * Polenta grillée, mousse de champignons ♥ ✕
- * Blinis truite fumée, crème, aneth
- * Blinis fourme d'Ambert, pommes aux épices ♥
- * Grenailles, crème ciboulette, œufs de truite ✕
- * Rouleaux d'hivers, sauce cacahuètes ♥ ✕
- * Maki quinoa crudités ♥ ✕

Les brochettes

- * Magret de canard au sésame, poire aux épices ✕
- * Crevettes, chorizo et tagliatelle de carottes à l'orange ✕
- * Cubes de gravlax de truite, betterave marinée ♥ ✕

Les choux salés

- * Crème au bleu et noix ♥
- * Mousse de jambon

Les minis cupcakes

- * Cupcake butternut, crème de bleu, noix ♥
- * Cupcake au cantal, chantilly au lard ♥ ✕
- * Cupcake chorizo, chantilly au chèvre

Les buns salés

- * Buns roses, rillettes de truite, radis noir
- * Buns noir, rilette de porc, mèche
- * Buns sésame, crème butternut aux épices, noix, mèche, pickles ♥

Les fritures

- * Croustilles de porc effiloché, aioli
- * Poulet pané panko, mayonnaise sriracha
- * Falafels de lentilles de la Planèze, fromage blanc aux herbes fraîches ♥ ✕



Choux sucrés

- * A la crème ♥
- * A la crème mousseline vanillée ♥
- * Pralinés ♥

Les verrines sucrées

- * Brunoise de fruits de saison, sirop aux épices ♥ ✕
- * Crème chocolat et fève tonka, grué de cacao ♥ ✕
- * Tiramisu à la cannelle ♥
- * Trifle (pain d'épice, poires rôties, mascarpone, sirop d'érable) ♥

Les mignardises sucrées

- * Mini pavlova aux fruits exotiques ♥ ✕
- * Sablé breton au citron meringué ♥
- * Babas à la verveine ♥
- * Mini banoffee ♥
- * Rocher moelleux au chocolat, chantilly au miel ♥

Supplément

Crudités et dips du moment, sélection de fromages, sélection de charcuterie ou mix

Plateau portionné pour
20 personnes : 64 € HT*

*TVA à 5,5%

