



yves marie dufrenne
Boucher, charcutier, traiteur

BUFFET DE NOUVEL AN 2026

ENTREE :

Médaillon de saumon rose, sa macédoine au saveur de crabe.

OU

Assiette d'ananas au crabe et sa crevette dans son écorce

VIANDE :

Cœur d'aloyau de bœuf,

½ Cuisse de poulet rôti, Roti de porc braisé

Potje Vlesch.

Galantine de fêtes

SALAD'BAR :

Emincé de carottes citronnées, Pomme de terre persillée à l'ail,

Céleri rémoulade, Taboulé à la provençale,

Salade de perles aux légumes croquants,

Salade fraîcheur, Sauces et condiments.

15,99 € /personne, à partir de 10 personnes.

17,99 € /personne, moins de 10 personnes.

A partir de 50 personnes, nous consulter.

