



BUFFETS
(MINIMUM 45 PERSONNES)

A
L’AFFICHE
POUR VOS
REPAS



Restaurant le franklin
Rue d’Arlon 12
6760 Virton
tel 063/576823
Lefranklin,be





BUFFETS CHAUD GERARD
DEPARDIEU 17 €

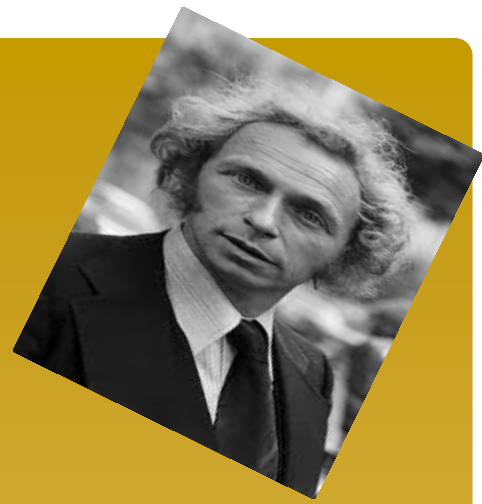
2 Choix de plats chaud maximum

Touffaye
Choucroute
Couscous
Tartiflette



2 desserts aux choix





MENU BUFFET CHAUD
PIERRE RICHARD 22€

2 Choix de plats chaud maximum

Ragoût de canard aux pleurotes
Filets de saumon à la provençale (poisson)
Civet de biche (selon saison)
Joue de bœuf bourgignone
Roti de veau orloff
Gigot d agneau a la fleur de thym



2 desserts aux choix



MENU HARRISSON FORD 27 €

Les salades

Taboulé a la Provençale

Tomates

Concombres

Betteraves rouges

Riz aux poivrons

Carottes râpées

Salade composée

Salade de pâtes

Les Poissons

Saumon fumé

Rillettes de saumon fumé

Pêches au thon

Tomates crevettes

Les Viandes

Pâté gaumais

Roulade de jambon cuit, aux asperges

Jambon fumé, et melon selon la saison

Terrine de lapereau



2 desserts aux choix



MENU ISABELLE ADJANI 32 €



Les salades

Taboulé a la Provençale

Tomates

Concombres

Betteraves rouges

Riz aux poivrons

Carottes râpées

Salade composée

Salade de pâtes

Les entrées

Saumon fumé

Pêches au thon

Tomates crevettes

Pâté gaumais

Roulade de jambon cuit, aux asperges

Jambon fumé, et melon selon la saison

Terrine de lapereau

Les plats

2 Choix de plats chaud maximum

Touffaye

Choucroute

Couscous

Tartiflette

Paella



2 desserts aux choix

MENU CATHERINE DENEUVE 37€

Les salades

Taboulé a la Provençale

Tomates

Concombres

Betteraves rouges

Riz aux poivrons

Carottes râpées

Salade composée

Salade de pâtes

Les entrées

Saumon fumé

Pêches au thon

Tomates crevettes

Pâté gaumais

Roulade de jambon cuit, aux asperges

Jambon fumé, et melon selon la saison

Terrine de lapereau

Les plats

2 Choix de plats chaud maximum

Ragoût de canard aux pleurotes

Filets de saumon à la provençale (poisson)

Civet de biche (selon saison)

Joue de bœuf bourgignone

Roti de veau orloff



desserts



MENU JEAN GABIN 38€

Buffet froid



Les salades

Taboulé à la Provençale
Salade de pâtes
riz aux poivrons
Diverses salades de crudités

Les Poissons

Saumon fumé
Aspic de poisson
Rillettes de saumon fumé
Pêches au thon
Tomates crevettes
Tartare de thon
Saumon mayonnaise

Les Viandes

Rôti de bœuf
Chaud froid de volaille
Roulade de jambon cuit, aux asperges
Jambon fumé, et melon selon la saison
Porcelet farci suivant nombre
Terrine de lapereau
Gigot d'agneau
Pâté du chef

Assortiments de fromages

Dessert



DESSERTS



Feuillantine de fruits frais

Ou

Tiramisu aux spéculoos

Ou

Marquise au chocolat

Ou

Nougat glacé

Ou

Feuilleté de poires fourré au chocolat

Ou

Gâteau au choix

(pour l'ensemble de la table)

Ou

Parfait glacé

2choix maximum



DOUCEURS APÉRITIVES D'ALAIN DELON



Froids sucrés

- Billes de pomme au chocolat 0.45 €
- Pépites de chocolat aux amandes 0.50 €
- Noix merveilleuse 0.50 €
- Brochette de fruits frais 0.65 €

Froids salés

- Cornet au pâté 0.55 €
- Cornet au boursin 0.55 €
- Toast œufs de lompe 0.55 €
- Toast moules petit oignons 0.55€
- Toast au crabe 0.60 €
- Crêpe farcie au boursin 0.50 €
- Guacamole crevettes grises 0.60€
- Petit pain au filet américain 0.65 €
- Petit Pain Gaumais saucisson et fromage Orval 0.65 €
- Mini bouchée aux crevettes 0.60 €
- Petit pain au saumon fumé 0.65 €

Chauds

- Mini feuilleté varié 0.55 €
- Quiche lorraine 0.55 €
- Feuilleté à la tomate 0.60 €
- Gigolettes de volaille 0.65 €
- Aumônière de pruneau 0.60 €
- Mini pain saucisse 0.60 €
- Mini brochettes de volaille 0,55€
- Mini pâté Gaumais 0.55€
- Mini brochette de pétoncles 0,65€

Petit légumes cru(+/- 20pers) 15€
Pain surprise 45€





DIRECTIVES POST PRODUCTION

Si pas de dessert retirer 2 € au menu

Si potage ajouter 3 € au menu

Si fromage assiette ajouter 3€ au menu

Le prix des boissons

Eau 1 litre :7 ,00€

Coca 1 litre :7.00€

Jus d'orange 1 litre :7.00€

Limonade 1 litre :7.00 €

Bière le verre :2€

Suggestion d'apéritif

Duc d'ordi brut 15 € la bouteille

Maitrank pétillant 16.5 € la bouteille

Vin du patron Bergerac (blanc rouge ou rosé) 18€ la
bouteille(cartes disponible)





TOUTES NOS PRODUCTIONS SONT
NAPPAGE
CHAUFFAGE
ÉLECTRICITÉ
NETTOYAGE
COMPRIS

THE END

