



Buffets Printemps été 2026

« A la Bonne Franquette »

Produits d'ici, couleur locale

« En voyage ! »

Produits d'ici, saveurs d'ailleurs

Buffet campagnard

Le terroir à l'honneur



Chers gourmands,

Pour cette saison **Printemps/Été 2026**

Cuisinette vous invite plus que jamais à vivre la **Vida Locale** :

produits locaux de saison collectés auprès de nos producteurs préférés,

spécialités intemporelles, revisitées

ou carrément transportées vers un ailleurs détonnant...

A table !

Cuisinette, Traiteur Tout Terrain

Buffets Printemps Eté 2026

Carte

Minimum de commande : 50 convives

A la Bonne Franquette

Pour l'équivalent d'une belle assiette gourmande par personne

- **La Galette de Pomme de terre** berrichonne en trois façons
(ail des ours, carpe fumée, échalote confite)
- **Crottins de chèvre** frais aromatisés (agrumes, herbes fraîches, graines de courge...)
- **Charcuteries sélectionnées** (jambon cru, saucisson sec, coppa, andouillette au lard)
- **Paniers de Légumes** à croquer, mayos maison (fumée, spicy ou ciboulette du jardin)
- **Saucisses** grillées, sauce maison (fromagée aux herbes)
- **Mini-salade de saison** : Crudités du marché, toppings et assaisonnements du moment

Muffin amandine pomme

Cheesecake coulis fruits rouges vigneron

Brownie chocolat noir caramel beurre salé

Pain baguette de Tradition compris

.....

En voyage !

Environ 15 pièces par personne

- **4 Canapés** (Choux salés Tomate confite et Bleu-noix, Palmiers comté-carvi et chèvre-ail des ours)
- **2 Omelettes roulées** (aromatisées à la ciboulette ou au piment d'Espelette)
- **Gaspacho de saison** (toppings et gressins assortis)
- **3 Mini salades** (Pâtes fermières au pesto frais, Bobun poulet mariné, Lentilles vertes-carpe fumée)
- **2 Mini burgers** (Thaï au porc, gingembre et coriandre et végétarien tomate mozzarella)

Mini Tiramisu à l'orange

Pana cotta sésame noir mangue

Brookie aux noisettes

Buffet froid campagnard

Bar à crudités et toppings

Légumes de saison issus de **production locale**, préparés par nos soins, salade verte
Vinaigrette, sauce cacahuète, sauce blanche aux herbes...

Planches de charcuterie

Sélection de charcuteries à base de **porc fermier d'Auvergne** élevé en plein air
(Jambon sec, jambon cuit, saucisson sec, rosette)
Rillettes et terrines artisanales

Plateaux de viande

Poulet rôti issu d'un **élevage local** découpé par nos soins
Rôti de bœuf **bio** du Bourbonnais finement tranché
(sauces, fromagée et mayonnaise maison)

Sélection de poissons fumés

Poissons de Brenne fumés (anguille, esturgeon, carpe...) et autres selon disponibilité

Plateaux de fromages

Crottins de chèvre **bio** d'une ferme **locale**
St Nectaire fermier, Comté, Tomme (selon arrivage) – Brie « prêt à rôtir » sur demande
Salade verte
Pain de campagne et pains spéciaux **bio**

Collection sucrée

Babkas, tartes **de saison** et pâtisseries du *Fournil de la Belette Dorée*

Boissons

Bouteilles de bière blonde **bio du Berry** « Ouche Nanon »

Vins **bio et locaux** :

Blanc (Quincy, Domaine Mardon)

Gris (Reuilly, Domaine Tabordet)

Rouge (Terra Carmina, Domaine Mardon)

Sélection de Sirops Monin

Jus de pomme **bio** des Coteaux de Haute Brune

Eaux plate et pétillante en bouteilles de verre

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais de saison, fournis par des producteurs locaux dont une grande partie travaille en agriculture biologique.

Certains des ingrédients annoncés sont susceptibles de varier suivant les aléas de production et d'approvisionnement.

Céréales, graines bio (Epeautre, Quinoa, Pois cassés, Graines de courges, Graines de lin, épices...)

ABGraines, Rians

Légumineuses bio (Lentilles, pois chiches, haricots...)

GAEC du Coudray, Civray, **Mon Cher Bio**, Baugy, **Abgraines**, Rians

Pâtes bio (aux lentilles, saveur tomate, saveur curry...)

Les Gourmandes Bio, Feux

Fromage de chèvre bio

Ferme Billon-Sardonnet, Allouis

Porc (Charcuterie, lard fumé, viande fraîche)

Porc Fermier d'Auvergne plein air

Volailles (poulet)

ESAT du Bergerat, Vesdun

Légumes bio

ESAT du Bergerat, Vesdun, **Ferme des Beaux regards**, Bourges, **Aux jardins du Soubeau**, Morthomiers

Fruits bio (Pomme, poire...)

Coteaux de Haute Brune, St Georges sur Moulon

Farine bio

Ferme de Rechignon, Rians

Viandes bio

Les Viandes du Bourbonnais, Bourbon l'Archambault

Poissons

Fish Brenne, Pouligny Notre-Dame

...