

SERVICE TRAITEUR POUR BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Production de buffet à partir de **20 personnes minimum**

OPTION : 25 € TTC

Mise en valeur de votre buffet avec l'installation de 6 supports inox et 6 éclairages LED (Merci de prévoir rallonge et multi prise sous le buffet)



OPTION APÉRITIF

Assortiment de 4 amuses bouches (chauds ou froids) (+ 3,00 €)

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison **Forfait 120,00 €**
10,00 € le litre supplémentaire
Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



Le buffet sera nappé et décoré par le client
Prévoir 1 mètre pour 10 invités

Condiments inclus

BUFFET DE HORS D'OEUVRES ET CHARCUTERIES

- 4 salades aux choix «voir buffet traiteur froid» :

.....
.....

- + Terrine de pâté de campagne Mayennais
- + Présentoir de jambon sec de pays en voile
- + Cube de rillauds confit maison

LES OPTIONS

- Verrine d'écrasé de pétoncles et purée de pois, mousseline de betteraves (+1,00 €)
- Terrine de saumon maison, sauce cocktail (+2,00 €)
- Filet de saumon froid entier sur peau en bellevue, sur lit de macédoine 80g (+2,50 €)
- Marquise de saumon fumé (+2,50 € les 60g)

CHOISIR UNE VIANDE

- Coq au vin d'Anjou et ses pommes fondantes
- Noix de joue de porc mijotée Marengo et écrasé de pommes de terre
- Cuisson de porc mariné et confit 6h à trancher et ses pommes de terre Mexicaine
- Suprême de volaille à la plancha sauce crème de cèpes (1 légume au choix)
- Médaille de paleron de bœuf braisé façon senteur des bois (1 légume au choix)
- Cuisse de pintade braisée façon Charentaise (raisins, carottes) (1 légume au choix)
- Sauté de biche Grand veneur et ses pommes fondantes (+1,00 €)
- Carré de porc basque mariné bigarade (+1,20 €)
- Médaille de paleron de veau braisé 5h et son coulis (+1,50 €) (1 légume au choix)
- Pièce de veau dans le quasi poêlée et son gratin dauphinois (+1,50 €)

OU - Autres propositions viandes et légumes (voir carte boutique traiteur)

Possibilité de Viande livrée chaude en valise

DESSERT (Individuel tartelette, éclair, gland, millefeuille)

- Assortiment de pâtisserie (1 par personne) **OU** - Tarte feuilletée aux pommes maison

OU - Gâteau unique pour anniversaire (présentoir fourni) +2,00 € par personne

OU - Trilogie gourmande à composer (verrines, macarons, réductions) +2,50 € par personne



Supplément pain : 0,40 € / Supplément planche fromages : 1,20 € / Percolateur de café + sucre : 0,50 €

Buffet + Plat + dessert à 14,30 € par personne TTC Tarif + de 80 pers.

Buffet + Plat + dessert à 14,80 € par personne TTC Tarif de 40 à 80 pers.

Buffet + Plat + dessert à 15,40 € par personne TTC Tarif de 20 à 40 pers.

NOM : DATE :

LIEU :

HEURE : NOMBRE :

TARIF par personne : Tel Portable :

Forfait livraison : **15 €** **25€** **40 €** Forfait valise chaude : **12€** Offert si + de 50 pers.

Le matériel mis à disposition doit être rendu propre dans les 48 heures

Forfait nettoyage des supports de 40,00 € si matériel rendu sale