

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

## OPTION APERITIF

Assortiment de 4 amuse 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



## HORS-D'ŒUVRE ET SALADES COMPOSEES

- Salade piémontaise
- Salade baltique (pommes de terre, hareng, carottes, œuf, ravigote)
- Fond d'artichaut farci aux légumes et thon
- Salade méditerranéenne (pâtes, émincé de poulet, tomate, mozza, pesto)
- Salade de perles marines au thon, surimi, avocat sauce cocktail
- Duo de carottes et céleri à la crème de fines herbes
- Taboulé aux petits légumes
- Salade grecque (Cubes de concombre, tomate, feta, olives, origan)
- Salade de tomates, mozzarella à l'huile, basilic

- Coleslaw alsacien aux choux, saucisses, carottes et raisins
- Salade de riz, thon, poivrons, tomates, œufs, olives
- Salade Végétarienne du chef et de saison
- Salade Créole (ananas, avocats, palmiers, crevettes, crème)
- Quartier de melon (selon saison)
- Salade endives, pommes, jambon, graine moutarde
- Cœurs d'endives aux blancs de volailles et tandoori
- Salade du chef (fromages, lardons, tomates, œufs, croûtons)
- Salade quinoa provençale sur lit roquettes et chèvre

## LES OPTIONS

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)**

## EVENTAIL DE CHARCUTERIE

Voile de jambon de Serrano

Saucisson sec 1 tranche

Saucisson à l'ail 1 tranche

Cubes de rillauds confits maison

Terrine de pâté de campagne Mayennais

Fourni avec  
le buffet

Beurre

Mayonnaise

Cornichons

Vinaigrette

moutarde

## EVENTAIL DE VIANDES

Rôti de bœuf fermier « 1 tranche de 50g »

Jambon à l'os rôti (100g/pers) à la graine de moutarde froid tranché **OU** Entier chaud à trancher

**Option :** Gratin dauphinois vrac **(+1,80 € par personne)**

Pommes de terre grenailles aux épices mexicaines **(+1,80 € par personne)**

**OU** Voir autres garnitures dans la carte boutique traiteur

chips

Supplément pain batard tranché: **0,50 €**

Supplément planche fromages : **1,40 €**

Location de Percolateur et son kilo de café

Hors sucre : **35 €**

**Tarif buffet complet avec base 4 salades composées (dont 2 classiques)**

20 A 40 PERS

**12,50 €**

+ DE 40 PERS

**11,80 €**

**Tarif buffet complet avec base 6 salades composées (dont 2 classiques)**

**13,00 €**

**12,30 €**

**Tarif 4 salades composées uniquement (dont 2 classiques)**

**4,00 €**

**3,50 €**

**OPTION DESSERT :** Voir ci-dessous **ou** carte boutique traiteur

- Tarte feuilletée aux pommes maison **1,50 €**

- Charlotte individuelle vanille et fruits rouges **2,50 €**

- Gâteau unique pour anniversaire et son coulis (présentoir fourni) **2,90 €**

- Trilogie gourmande à composer (verrines, macarons, réductions d'entremet) **4.00 €**

**NOM :** ..... **DATE :** .....

**LIEU :** .....

**HEURE d'enlèvement OU Livraison :** ..... **NOMBRE :** .....

**TARIF PAR PERSONNE :** ..... **TEL PORTABLE :** .....

Forfait livraison :  15€  25€  40€ Forfait valise chaude : **12€** (offert si + de 50 personnes)

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

**Forfait nettoyage des supports 40€ si matériel rendu sale**