

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 (concombre, tomate, feta, olives)
- 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

Chips

EVENTAIL DE VIANDES FROIDES

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 **(+1,80 € par personne)**

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

OU Voir autres garnitures dans la carte boutique traiteur

Supplément pain batard tranché : **0,50 €**
 Supplément planche fromages : **1,40 €**
 Location de Percolateur et son kilo de café
 Hors sucre : **35,00 €**

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)

4,50 €

4,00 €

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

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