

Nos Buffets 2024



Crudités au choix, de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes

- Concombre à la crème
- Salade Strasbourgeoise
- Céleri rémoulade
- Duo de carotte et céleri rémoulade
- Betteraves et pommes Granny
- Salade piémontaise
- Choux blancs et lardons
- Tagliatelles au surimi
- Champignons à la Grecque
- Salade niçoise
- Taboulé
- Melon (selon la saison)
- Pâtes au pesto
- Carottes râpées au thon

Buffet à 13.40€/pers

Crudités

A définir ci-dessus

Charcuterie

Jambon blanc

Jambon Serrano

Saucisson sec et à l'ail

Andouille

Terrines pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Viande froide

Rôti de porc

Divers

Chips, Condiments

(moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (boules coupées)

Buffet à 14.50€/pers

Crudités

A définir ci-dessus

Charcuterie

Jambon blanc

Jambon Serrano

Saucisson sec et à l'ail

Andouille

Terrines pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Viandes froides

Rôti de porc et de boeuf

Poulet

Divers

Chips, Condiments

(moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (boules coupées)

Buffet à 16.50€/pers

Crudités

A définir ci-dessus

2 mini hamburgers :

Jambon blanc / sauce cocktail / tomate

Mignon de porc fumé / tomate / salade

1 Pain pita : poulet, légumes, sauce blanche

1 Navette campagne : porc, sauce tartare

2 Navettes briochées :

Rillette de poisson / Mousse de fromage, noix

Terrines pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Divers

Chips,

Condiments (moutarde, cornichons)

Fruits de saison

Pain (boules coupées)

Nos Buffets 2024



Salades composées au choix, de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes

- Salade du pêcheur (Thon, pomme de terre, moules, surimi, oeuf)
- Salade espagnole (blanc de poulet, légumes sautés et estragon)
- Salade du soleil (Concombre, tomate, poivron, parmesan, fêta)
- Salade opéra (Pomme fruit, poulet, céleri, sauce crème)
- Pâtes aux fruits de mer (Tagliatelles, tomate, pétoncles, moules, crevettes sauce crème fouettée)
- Salade campagnarde (Pâtes, jambon, emmental, tomate, oeuf)

Buffet à 21.50€/pers

Salades composées

À définir ci-dessous*

Charcuterie

Terrine de foie de volaille au porto

Terrine de rillettes

Mini-rillauds et boudin

Plats chauds

Sauté de poulet à l'indienne et gratin dauphinois

Noix de joue de porc confite et purée de patate douce

Légumes de saison

Divers

Condiments

(moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (boules coupées)

Buffet à 21.90€/pers

Crudités

A définir ci-dessus

Saumon frais et brunoise de légumes

Rôti de boeuf

Rôti de porc

Poulet mariné

Pommes de terre grenaille marinées (froides)

Ou légumes croquants (froids)

Divers

Condiments

(Beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Pain (Boules coupées)

Suppléments :

- Terrine de merlu à la crème ciboulette..... 2.80€/pers
- Moquette 1.40€/pers
- Salade de fruits à la place des fruits de saison .. 0.80€/pers

Pâtisseries :

- Eclair, tartelette (1/ pers.)..... 1.75 € / pers.
- Gâteaux de soirée (2/pers.)..... 2.30 € / pers.
- Gâteaux de soirée (3/pers.)..... 3.50 € / pers.
- Gâteau d'anniversaire..... 3.70 € / pers.
- Chouquettes garnies (3/pers.)..... 2,50 € / pers.
- Number cake (minimum 10 pers.) 4.10 € / pers.

Possibilités à la location :

- Percolateur à café.....20 € / unité
- Fontaine à apéritif..... 20 € / unité
- Mange-debout 10 € / unité
- Mange-debout + houss..... 16 € / unité
- Vaisselle (à rendre sale) comprenant 1 assiette, 1 verre, des couverts et 1 tasse.....1,30 € / pers.

Les plats sont à nous retourner propres

Livraison gratuite à partir de 40 pers. (rayon de 15 km)