

NOS BUFFETS FROIDS À EMPORTER

Nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de vos desiderata. Ils sont valables pour un buffet à **emporter**. La livraison est possible suivant nos disponibilités : un supplément vous sera alors demandé en fonction du lieu de livraison.

Chaque buffet est composé de poissons, viandes, légumes et féculents. Les sauces et vinaigrette sont comprises.

TROIS FORMULES vous sont proposées (minimum 10 couverts) :

- Buffet « Classique » 15,00 €
- Buffet « Gourmand » 18,00 €
- Buffet « Prestige » 20,00 €

[Les prix sont valables pour un buffet avec des plats uniques. Un supplément sera ajouté pour un choix de plats mixtes]

DIFFÉRENTES OPTIONS s'offrent à vous :

- Pains et beurrés : 2 piccolos ou pains panachés par personne (+ 0,60 €/pers.)
- Les zakouskis : froids et/ou chauds en verrines ou sur support adéquat
(3 pièces : 3,50 €/pers. ; 4 pièces : 4,40 €/pers. ; 5 pièces : 5,00 €/pers. ; 6 pièces : 5,50 €/pers.)
- Le dessert : Gâteau crème fraîche aux fruits avec déco (4,50 €/pers.)
 - Trio de mignardises (4,00 €/pers.)
 - Panachés de mignardises (3 pièces ; 4,25 €/pers.)
 - Possibilité de montage de glace avec goûts au choix
 - Autres sur demande

Nous restons à votre entière disposition afin d'élaborer une offre personnalisée.

BUFFET CLASSIQUE (15,00 €)

Petits paniers de brick aux crevettes grises sauce gingembre **ou** Petites tomates aux crevettes grises

Pêches au thon **ou** au crabe

Œufs mimosas **ou** mayonnaise

Les pilons rôtis **ou** blancs

Le traditionnel pain de viande

Rosbif **ou** Rôti de porc

Panachés de charcuteries

Pommes de terre aux fines herbes **ou** à la sauce tartare **ou** mayonnaise

Pâtes aux petits légumes **ou** basilic et tomates séchées **ou** le taboulé

Grande salade verte **ou** composée (différentes couches de crudités en alternance avec de la salade)

Carottes nature **ou** sucrées

Céleri rémoulade

Concombres nature

Deux sauces au choix : tartare – mayonnaise – cocktail – aïoli – andalouse

Vinaigrette au choix : moutarde – ciboulette

BUFFET GOURMAND (18,00 €)

L'aumônière de scampi parfumée au gingembre **ou** Verrine de scampi exotique
Cornet à la mousse de saumon frais et fumé **ou** Saumon en belle vue **ou** Tartare de saumon à l'aneth
Pain de poisson trois rivières **ou** Filets de truite à la gelée de sauvignon **ou** Maki de courgettes à la truite fumée
Pêche au thon **ou** Artichauts à la mousse de truite fumée **ou** Œuf mimosa
Le carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan **ou** Rosbif
Ballottine de dinde farcie **ou** Pain de volaille aux pistaches et porto
Jambon de Parme, melon et fruits **ou** Salade folle de parme, melon et mozzarella
Canard fumé **ou** Salade de coppa, asperges vertes et vinaigre balsamique
Duo de charcuteries

Deux choix de féculents parmi les propositions suivantes :

Pommes de terre aux fines herbes **ou** à la sauce tartare **ou** mayonnaise **ou** vinaigrette
Pâtes aux petits légumes **ou** basilic et tomates séchées **ou** roquette et légumes méditerranéens
Taboulé

Quatre choix de crudités parmi les propositions suivantes :

Carottes nature **ou** sucrées **ou** à l'orientale
Céleri rémoulade
Salade verte
Concombres nature **ou** vinaigrette
Tomates ciboulette **ou** vinaigrette **ou** mozzarella et origan
Haricots verts échalotes **ou** vinaigrette aux noix
Chou fleur aux noix

Deux sauces aux choix : tartare- mayonnaise – cocktail – aioli – andalouse – vincent

Vinaigrette au choix : outarde – ciboulette

BUFFET PRESTIGE (20,00 €)

L'aumônière de scampi parfumée au gingembre **ou** Verrine de scampi exotique
Cornet à la mousse de saumon frais et fumé **ou** Saumon en belle vue **ou** Tartare de saumon à l'aneth
Pain de poisson trois rivières **ou** Filets de truite à la gelée de sauvignon **ou** Truites farcies
Roulés de pâtes fraîches au saumon fumé **ou** Aspic de poisson aux petits légumes
Pêche au thon **ou** Artichauts à la mousse de truite fumée **ou** Tomates aux petites grises

Le carpaccio de bœuf à la roquette et parmesan **ou** Rosbif **ou** Roulades de bœuf aux crudités
Ballottine de dinde farcie **ou** Filets en panure **ou** Pignons rôtis
Porcelet en croûte **ou** Panachés de pains de viande **ou** Roulades de jambon aux asperges
Jambon de Parme, melon et fruits **ou** Panaché de charcuteries
Canard fumé et oignons balsamiques **ou** Petites roulades de canards aux asperges vertes
Salade de coppa, asperges vertes et vinaigre balsamique **ou** Salade de parme, melon et mozzarella
ou Salade de volaille exotique

Deux choix de féculents parmi les propositions suivantes :

Pommes de terre aux fines herbes **ou** tartare **ou** mayonnaise **ou** vinaigrette **ou** gorgonzola et noix
Pâtes aux asperges vertes **ou** basilic, tomates séchées et pignons de pin **ou** roquette et légumes méditerranéens
Taboulé

Quatre choix de crudités parmi les propositions suivantes :

Carottes natures **ou** sucrées **ou** à l'orientale
Céleri rémoulade
Chou chinois, feta, olives et poivrons
Concombres nature **ou** vinaigrette **ou** tzaziki
Tomates ciboulette **ou** vinaigrette **ou** mozzarella et origan
Haricots verts échalotes **ou** vinaigrette aux noix
Chou fleur aux noix
Jardinière de légumes croquants
Légumes méditerranéens grillés
Cœur d'artichaut parfumé à l'ail
Carpaccio de courgettes au poivre rose

Trois sauces aux choix : tartare – mayonnaise – cocktail – aioli – andalouse – vincent

Vinaigrette au choix : moutarde – ciboulette