

# Buffet N°2 à 29,50€ TTC

**Avec un minimum de 20 personnes**

**Piémontaise de la mer**

*Pomme de terre, oignon rouge, tomate, thon, œuf, mayonnaise aux herbes fraîches*

**Antipasto de légumes à l'italienne**

*Courgette marinée, tomate mondée, mozzarella, poivron confit*

**Salade pate à la grecque**

*Farfalle, Féta, tomate, courgette et olive*

**Salade Indienne**

*Salade de riz aux épices, omelette, pomme, céleri, poivron mayonnaise au curry coriandre fraîche*

\*\*\*\*\*

**Saumon poché à l'aneth**

**Terrine de poisson**

\*\*\*\*\*

**Volaille au citron ou poulet mariné au pesto**

**Pastrami de Bœuf et Roti de Porc**

**Saucissonade**

**Terrine de campagne**

\*\*\*\*\*

**Sauces et condiments**

\*\*\*\*\*

**Assortiment de fromages affinés**

## Desserts

**Choisir 2 sortes de tartes vergeoises maison**

*pomme, poire, abricot, rhubarbe ou ananas*

**Dans le prix est inclus**

**le matériel jetable en quantité suffisante et pain baguette**

**Livraison de 10 à 20 km 50€ TTC, de 20 À 30 km 70€ TTC**

**Au-delà nous contacter**

## Option :

**Maitre d'hôtel pour 35 personnes (290€ TTC pour 6h)**

**Matériel de location en dur 3,50€ TTC**

**Sac de 20 kgs de glaçons 20€ TTC**

**Foie gras maison 90€ le kg et saumon fumé maison 50€ le kg**

**Remplacer desserts par un gâteau d'anniversaire 2,50€ TTC/pers.**

***Décoré avec l'inscription de votre choix***