

Buffet avec plats chauds

44,90€ TTC

Avec un minimum de 20 personnes

Buffet d'Entrée

Salade Indienne (Salade de riz aux épices) ou Salade de pâtes à la grecque (féta)
et

Piémontaise de la mer (au thon) ou Piémontaise classique (saucisson à l'ail)

Antipasto de légumes à l'italienne

Courgette marinée, tomate mondée, mozzarella, poivron confit
Œuf mayonnaise, terrine de poisson, saucissonade et pastrami

Choisissez 2 plats et 2 garnitures

Plats en chafing dish

Sauté au Veau champignon ou Bœuf bourguignon ou Poulet basquaise
et

Blanquette de la mer ou Saumon au beurre blanc ou Cabillaud à l'estragon

Garnitures

Gratin dauphinois ou pomme de terre ratte ou écrasé de pomme de terre
et

Gratin de chou-fleur ou haricot vert en persillade ou gratin d'aubergine

Assortiment de fromages affinés

Desserts

Choisir 2 sortes de tarte vergeoise 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 :

La nappe de table 12€ TTC

Maitre d'hôtel pour 30 personnes (250€ TTC pour 6h)

Matériel de location en dur 3,50€ TTC

Four 90€ 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