

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

de de riz aux épices, omelette, pomme, céleri, poivron mayonnaise au curry coriandre fra

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 (250€ 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