

TRAITEUR & ORGANISATEUR DE RÉCEPTION SUR MESURE



LES BUFFETS FROIDS

Tarifs 2024 - 2025

SOMMAIRE

Formule « Farandole »

Formule « Arabesque »

Informations & contacts

Formule « Farandole »

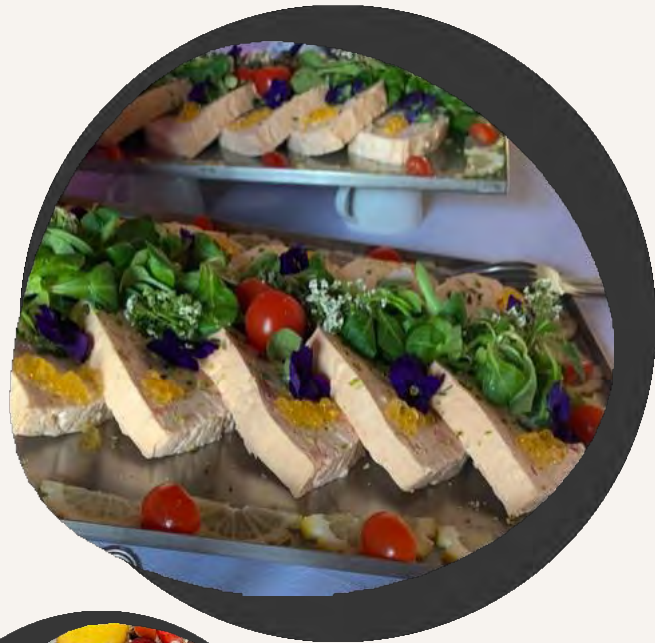
28,00 € TTC (TVA 5,5%)

Les entrées froides : 2 choix

- Salade « Reine de Piémont » (pommes de terre, tomate, oeuf, dés de jambon, mayonnaise)
- Salade « Campagnola » (pâtes, poulet rôti, tomates, parmesan, croûtons, sauce caesar)
- Salade « Neptune » (riz, thon, haricots verts, tomates, olives, anchois, poivrons, oignons)
- Assortiment de charcuteries et condiments (jambon cru, chorizo, saucisson à l'ail, jambon blanc aux herbes)
- Terrine aux deux saumons et crème citronnée

Les plats froids : 2 choix

- Cabillaud infusé à la citronnelle
- Saumon façon Bellevue
- Effeillé tendre de bœuf en marinade végétale
- Paleron de porc confit
- Moelleux de volaille au thym et citron confit



Les accompagnements : 2 choix

- Salade « Gaspacho » (pennes, concombres, tomates, carottes)
- Salade « Fraîcheur » (agrumes et vinaigrette à la mandarine)
- Salade de lentilles du Berry en vinaigrette
- Tartare de tomates et courgettes



Les desserts : 2 choix en 1/2 part

- Opéra
- Ecrin chocolat noir, insert aux fruits de saison
- Salade de fruit frais
- Clafoutis aux fruits de saison
- Tarte tatin



Option : + 4,50 € TTC par personne

- Plateau de fromages : Brie de Meaux, Comté, Chèvre

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Formule « Arabesque »

36,50 € TTC (TVA 5,5%)

Les entrées froides : 2 choix

- Salade « Saveurs du Sud-Ouest » (pommes de terre, gésiers, foie de volaille, haricots verts, tomates cerises)
- Salade « Scandinave » (pâtes, saumon cuit, saumon fumé, concombres, crème citronnée)
- Terrine au saumon et Saint-Jacques, crème au Yuzu
- Tomates couleurs et mozzarella Di Bufala, vinaigrette au basilic
- Assortiment de charcuteries Ibérique et condiments (jambon Serrano, Lomo, saucisson Ibérique, chorizo)

Les plats froids : 2 choix

- Saumon Gravlax
- Quasi de veau à l'huile vierge
- Effeillé de veau sauce Vitello Tonnato
- Tataki de bœuf (+2,50 € TTC par personne)
- Dos de loup de mer en chapelure d'herbes

Les accompagnements : 2 choix

- Pommes de terre grenaille en vinaigrette persillée
- Flan de petits légumes de saison
- Brunoise de légumes du soleil
- Poêlée de légumes aux saveurs d'Asie

Les desserts : 2 choix

- Croustillant aux 3 chocolats
- Délice fruits, croustillant caramel au beurre salé
- Bavarois aux fruits de saison
- Cœur de fruits de saison
- Tartelette aux fruits de saison

Option : + 4,50 € TTC par personne

- Plateau de fromages : Brie de Meaux, Comté, Chèvre



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais favorisant les circuits courts, cuisinés maison et soucieux de la saisonnalité.



Pour toutes les occasions



PARTICULIERS



PROFESSIONNELS



À EMPORTER



Anniversaire



Repas



Événement privé



Séminaire



Soirée de gala



Mariage



Réception



Événement entreprise



Animation

Les informations complémentaires

- ✓ Votre commande doit nous parvenir une semaine minimum avant le jour de la prestation. Passé ce délai, nous ne serons peut-être pas en mesure de respecter votre choix.
- ✓ La livraison (TVA 20%) n'est pas comprise dans le prix des buffets possible en supplément. La vaisselle, le nappage et le service ne sont pas compris dans nos prix.
- ✓ Présentation sur platerie jetable éco-responsable.
- ✓ La TVA en vigueur est de 5,5%.
- ✓ Les marchandises doivent être conservées entre 0 et 3 ° C et consommées dans les 72 heures.
- ✓ Nos produits sont fabriqués dans un laboratoire multi-allergènes ne pouvant garantir l'absence totale de traces d'ingrédients allergènes.
- ✓ Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.
- ✓ Depuis 2015, nous possédons l'agrément Sanitaire Européen FR45-302-011CE.

[Je commande](#)

02.38.80.02.24

