

BUFFET FROID

BUFFET FROID CAMPAGNARD N°6

(Exemple pour 20) Prix par personne
15,48 €

Médailillon de saumon (coupé en 20 tr)(sauce verte)

Salade belle provençale

Salade piémontaise

Rôti de dinde

Rôti de porc

(Avec mayonnaise, cornichons, moutarde, beurre.)

Roue de Brie

Tartes aux pommes (indiv)

BUFFET FROID N°7

(Exemple pour 20) Prix par personne
19,93 €

Marquise de jambon cru avec charcuterie

Salade Mexicaine

Salade Coleslaw

Rôti de bœuf

Rôti de porc farci aux girolles

(Avec mayonnaise, cornichons, moutarde.)

Roue de Brie

Tarte aux fruits mélangés entière

BUFFET FROID Prestige N°8

(Exemple pour 20) Prix par personne
20,85 €

Carpaccio de saumon à l'aneth

Salade de méchouis au thon

Salade bariolée au fromage blanc

Poitrine de veau en escargots

Gigot d'agneau

(Avec mayonnaise, cornichons, moutarde.)

Roue de Brie, Tomme blanche, Chèvre

Framboisier

BUFFET FROID Prestige N9

(Exemple pour 30) Prix par personne

27,80 €

Magret de canard farci au foie gras (2 tranches)

Marquise de saumon fumé (1 tranches)

Salade du midi

Salade de pâte au rondin de chèvre

Salade à L'athénienne

Rôti de bœuf

Rôti de porc

Pilon de poulet grillé

(avec mayonnaise ,cornichons ,moutarde)

Plateau de fromages affinés

Tarte poire chocolat

Les rêves de Framboise

Pain de campagne coupé

Café(cafetière, sucre, chocolats)

BUFFET FROID N°29 POUR BANQUETS ET MARIAGES
32,30 € par personne T.T.C. (Base pour 100)

APERITIF 4,53 € par personne T.T.C.

(5 pièces par personne + cacahuètes)

2 Pains surprise de 40 sandwichs cochonnailles

2 Pains surprise de 40 sandwichs fromages mélangés

140 Canapés assortis (*sur présentation*)

(*Légumes, œufs de lumps rouge et noir, fromages, jambon, etc.*)

100 Mini croissants à la pointe d'asperge

100 Crottins de chèvre au jambon cru

Cacahuètes , pistaches , olives etc.

BUFFET FROID ; 18,99 € par personne

Marquise de jambon cru avec charcuterie

(*Jambon cru, saucisson sec, à l'ail, galantine, salami, andouille.*)

Salade belle de provence

(*Tomates, courgettes, oignon, olives, vinaigrette à l'huile d'olive.*)

Salade Cauchoise(*pomme de terre, jambon, céleri, crème, jus de citron*)

Salade piémontaise(*Pomme de terre, tomate, œuf, échalotte, mayonnaise*)

Salade de riz au thon(*riz, thon, tomate, vinaigrette*)

Médaille de saumon sauce verte, (*coupé en 100 tranches*)

Rôti de porc

Colimaçon de dinde farcie aux épinards

Pilon de poulet grillé

Sauce chien : Cives, échalotte, oignon, persil, ail, piment, vinaigre, citron

(*Sur présentation avec mayonnaise, cornichons, moutarde.*)

Roue de Brie de Meaux

Génoise à la framboise, Génoise au chocolat

Pain de campagne coupé

FORFAIT MATERIEL N° 1 (Avec nappes et serviettes en papier)

4,78 par personne

SERVICE: (*Mise en place assuré par 3 Maîtres d'Hôtel*)

(*de 18h à 24h*) (*Heure supplémentaire 20 Euro jour, 25 Euro nuit*)

4,00 par personne