



Formule buffet avec barbecue

Minimum 30 personnes

49€ TTC /pers

3 salades aux choix :

Salade de lentilles Strasbourgeoise : *lentilles, oignons et carottes sautés, rondelle de saucisses de Strasbourg, cubes de tomates fraîches*

Salade niçoise : *salade, tomates, poivrons, oignon rouge, thon, oeuf, olives, anchois, recette, artichaut marinés, radis, concombre.*

Salade Alaska : *fusilli, surimi, crevette, tomate, carotte, mayonnaise de crustacé.*

Salade Balinaise : *riz, tomates, maïs, poivrons, poulets marinés, ananas frais, oignons rouge*

Taboulé orientale : *couscous, concombres, tomates, poivrons, menthe fraîche*

Piémontaise : *pdt, tomates, épaule, cornichons, oeufs, mayonnaise*

Salade croquante : *betteraves, carottes râpées, pomme granny et comté*

Coleslow : *choux blanc, carottes râpées, raisin de corinte, mayonnaise*

Pacifique : *pdt, saumon fumé, tomates, oignon rouge, aneth, huile d'olive, citron*

A C E : *tagliatelle de carotte et courgette, suprême d'agrumes, vinaigrette à l'orange*

Tomates Mozzarella : *Rondelles de tomates, mozzarella et pesto maison*

Éventail de melon et jambon de pays

Terrine de saumon maison et légumes croquant

Plat :

Barbecue **4** viandes

Merguez, chipolata, pilon de poulet, brochette de boeuf

Sauces maisons

Servie avec pomme au four et crème fraîche ciboulette

Plateaux de fromage 3 variétés

(bris, chèvre, comté)

Mesclun et sa vinaigrette maison

Desserts

3 minis desserts par personnes :

Brochettes de fruits frais de saison

Tartelettes pâtissière

Verrine gourmande

Café et Thé

Compris dans la formule :

Le déplacement au départ de nos locaux jusqu'à 20 Km , au delà un supplément vous sera demandé
1 cuisinier (pour 100) pour assurer le barbecue, 1 maitre d'hôtel (pour 30) pour assurer la mise en place, service
au buffet et débarassage (sur une vacation de 6 heures maximum au delà nous consulter)

Le matériel de service et de maintient en température,

Les petits pains et pain tranchés pour le fromage,

Les boissons soft (eau plate et pétillante, coca, jus de fruits) vin bouteille (rouge et rosé)

La vaisselle éco-responsable (sauf couverts en dur) , la verrerie éco-responsable et serviettes pour le repas

Le nappage du buffet et des tables en nappe intissé éco de bonne qualité