



## Formule Barbecue Prestige

Minimum de 30 adultes

**56 euros TTC / personnes**

### 3 salades au choix : ( à définir )

- Salade de lentilles Strasbourgeoise : lentilles, oignons et carottes sautés, rondelle de saucisses de Strasbourg, cubes de tomates fraîches*
- Salade du Soleil : déclinaison de tomates, thon, oeufs, olives, oignons rouges*
- Penne aux gambas et pesto : penne, tomates séchées, gambas sautés et pesto*
- Salade Balinaise : riz, tomates, maïs, poivrons, poulets marinés, ananas frais, oignons rouges*
- Taboulé aux cinq céréales : mélange de céréales, concombres, tomates, poivrons, oignons rouges, menthe fraîche*
- Piémontaise : pdt, tomates, épaule, cornichons, oeufs, mayonnaise*
- Salade Auvergnate : endives, noix, bleu d'auvergne, oignons rouges, poitrine grillée*
- Salade Fraicheur : salade, tomates, melon, asperge, concombre, jambon de pays, oignons rouges*
- 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*
- Antipastis : Légumes grillées, tomates séchées, artichaut marinés, olives, mozzarella et pesto maison*

---

### Oeuf mimosa

### Saumon façon Bellevue et sa sauce Tartare maison

### Crevette de madagascar aioli maison

### Éventail de melon et jambon de pays

### Terrine de campagne

---

### Plat:

Barbecue 5 viandes :

Merguez, chipolata, brochette de poulet mariné, côte d'agneaux, côte de boeuf de race

Sauces maisons

Servie avec pomme au four et crème fraîche ciboulette

---

### Plateaux de fromage AOP minimum 5 variétés

Mesclun et sa vinaigrette maison

### Buffet de desserts maison

Assortiments de mini desserts variées ( verrines sucrées gourmandes selon saison, mini pâtisseries variées, macarons, etc. )

---

### 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 ) bouteilles de vin ( 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 tissé éco de bonne qualité