



Buffet Froid

Minimum de 20 adultes

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

Salade Alaska : *fusili, 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, oignons rouges, 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*

Présentation de 4 charcuteries et ses condiments

Terrine de saumon maison et légumes croquants

Plateau de viande froide

(rôtis de boeuf, longe de porc rôtis au miel et romarin, poulet rôtis)

Assortiments de sauces maison

Plateaux de fromage 3 variétés

(brie, chèvre, comté)

Mesclun et sa vinaigrette maison

Assortiment de 3 minis desserts maison

(brochettes de fruits frais de saisons, verrines gourmandes, tartelettes pâtisseries)

La livraison et le retrait du matériel est facturé 50 euros jusqu'à 20 km au départ de nos locaux
(au - delà un supplément vous sera demandé)

Compris dans la formule :

Le nappage du buffet et le dressage des plats
Le matériel de service

**Pour tout supplément (vaisselle, verrerie, service, boisson, etc) se référer à l'onglet option -
espace traiteur**

Supplément Clé en main :

21 euros TTC/pers.

Personnel de service sur une vacation de 6 heures maximum (au delà nous consulter)

Le nappage et le dressage des tables

La vaisselle en dur et la verrerie pour le repas

Les petits pains et pains tranchés pour le fromages

Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits variés)

Le vin bouteille (rouge et blanc ou rosé)

Le café et le thé