



Buffet Froid

Minimum de 20 adultes

28 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 la mer

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)

Compris dans la formule :

Le matériel de service

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)

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