



## Buffet Froid Prestige

Minimum de 30 adultes

**35 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 rouge*

**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

Crevette de madagascar aioli maison

Présentation de 5 charcuteries et ses condiments

Saumon façon Bellevue et sa sauce Tartare maison

Mini Barque Flower Island

*jeunes pousses, avocat, mangue, pommes granny, tomates cerises, chair de crabe, lait de coco et citron vert*

Terrine de Foie gras maison au Sauterne en croute de spéculos sur toast

**Supp : 5 euros TTC / pers.**

---

## Plateau de viande froide

( rôtis de boeuf de race, rôtis de veau, filet mignon de porc rôtis au miel et romarin, poulet rôtis fermier )

Assortiments de sauces maison

---

**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. )

---

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

**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