



### Buffet avec plat chaud

Minimum de 20 personnes

**28 euros TTC / personnes**

#### 3 salades au 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 :** *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, 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

---

#### Plat chaud 1 au choix :

Filet mignon rôtis sauce forestière **ou** aux pêches, miel et romarin

Filet de perche gratiné, olives et cantal

Sauté de boeuf à la provençale

Rougail saucisses ( plat de la Réunion )

Piquata de volaille gratinée à l'italienne ( tomates, aubergines, mozzarella, parmesan, pesto )

Lasagne à la bolognaise ( servi avec salade verte uniquement )

Poulet basquaise (tomates, oignons, poivrons, thym, ails, piment d'espelette) peu relevé

Poulet façon Thaï ( lait de coco, citronnelle, gingembre, citron vert, huile de sésames, wok de carottes) **non piquant**

Dos de lieu noir sauce crustacé

Boeuf bourguignon

Tartiflette ( servi avec salade verte uniquement )

Sauté de porc au cidre, pomme et raisin.

Paëlla garnie poulet et langoustines ( pas de choix de garniture )

Couscous royal ( pas de choix de garniture )

---

Garniture 1 au choix :

Riz mosaïque aux petits légumes  
Gratin dauphinois  
Riz thaï aux curry ( non piquant )  
Pommes de terres Sarladaise  
Tomates provençale  
Ratatouille niçoise  
Petit flan de courgettes aux pignons de pins  
Meli melo de tagliatelles ( légumes et tagliatelles fraiches )

---

Plateaux de fromage 3 variétés

( bris, 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 matériel de service et de maintien en température  
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