



Buffet avec plat chaud

Minimum de 20 personnes

31 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 fraîches)

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)

Compris dans la formule :

Le matériel de service et de maintien en température

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