



Buffet avec plat chaud Prestige

Minimum de 30 adultes

39 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, poulet marinés, ananas frais, oignons rouges

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.

Plat chaud 2 au choix :

Filet mignon rôti sauce forestière ou sauce aux écrevisses

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 aux deux saumons, épinard, courgette, et pointe de cumin (servi avec salade verte uniquement)

Confit de canard en croute d'herbe et son jus au thym.

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

Dos de cabillaud rôti au lard paysans et sa crème de chorizo

Parmentier de noix de joue de boeuf et sa purée de patates douce gratiner au cantal

(servi avec salade verte uniquement)

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 2 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 AOP minimum 5 variétés

Mesclun et sa vinaigrette maison

Buffet de desserts maison

Mini crème brûlée, clafoutis au fruits de saison, salade de fruits frais de saison, brownie au chocolat, crumble de poire caramélisée et mascarpone en verrine, cheesecake coulis framboise en verrine, mini tarte au citron.

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

