

Buffet Froid/Chaud livré avec prêt de bain marie min 20 personnes

<p><u>Repas froid/chaud A à 30 € En traiteur</u></p> <p>Buffet d'entrées :</p> <p>Bavarois de poissons aux herbes fraîches Taboulé au thon & huile piquante Terrine de poulet aux poivrons & basilic Salade de pâtes aux dés de jambon, tomates & roquette Crudités du moment (4)</p> <p>Plat :</p> <p>Jambon grillé au miel artisanal, Pomme au four, Légumes de saison (3) Salade, Sauce au miel & sauce dijonnaise</p>	<p><u>Buffet froid/chaud B à 36 € En traiteur Froid :</u></p> <p>Salade d'orange, crevettes & riz à la menthe fraîche Tomate au saumon frais & saumon fumé Salade de penne, poivrons & coppa Œufs farcis jambon blanc Terrine de canard & son confit Crudités de saison (4)</p> <p>Chaud :</p> <p>Poulet à la créole Estouffade de bœuf aux olives Carré de porc à la moutarde Légumes de saison (3) Pommes de terre en gratin Pâtes au fromage Dessert de circonstance</p>
<p><u>Buffet froid & chaud C à 30.00€</u></p> <p>Buffet d'entrées :</p> <p>tartare de saumon tomate à la mozzarella salade de pâtes & tomates confites champignons à la grecque Crudités (4) sauces</p> <p>Buffet chaud :</p> <p>poulet au curry Paella lapin aux framboises Riz, pâtes, pommes de terre légumes de saison (3) Dessert de circonstance</p>	<p><u>Buffet froid /buffet chaud à 36.00€</u></p> <p>Froid :</p> <p>Duo de Saumon fumé à l'aneth et saumon frais en Belle-vue Jambon cru & fruits exotiques Taboulé de thon à l'orientale Palette de charcuteries : Rillettes, mousse de canard, rosette de Lyon, terrine de lapin Assortiments de crudités (4) pains & sauces</p> <p>Chaud :</p> <p>Gigotin de dinde farci aux fines herbes, Pomme au Four & chicon braisé Rôti de porc à la dijonnaise, Gratin dauphinois & choux de Bruxelles Gâteau de circonstance</p>

**Toute la vaisselle doit être rapportée par vos soins,
le tout propre
une caution de 50,00 € vous sera demandée
pour la mise a disposition du matériel.
Si la vaisselle est incomplète ou sale,
tout ou partie de la caution sera gardée**