

## **BUFFET DINATOIRE**

A PARTIR DE 30 PERSONNES

(Du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2019)

### **Formule N° 1**

Toasts de bienvenues (sur pain de mie) jambon, fromage aux noix, mousse de foie, saumon

Verrines en biscuit : rilette de maquereau, mousse aux cèpes, guacamole, tomates séchées, moules persillées, crevettes sauce cocktail, Tapenade...

Navettes (rilette de thon, du mans...)

Cake au saumon et cake aux olives

Feuilletés, quiches, pizza

10 pièces/pers

**Tarif : 9 €**

### **Formule N°2 : Formule N°1 +**

Acras de morue

Boudins créole

Roti de porc, roti de bœuf, filet de poulet Tex Mex et Curry (sur pics)

14 pièces/pers

**Tarif : 13 €**

**Option dessert avec 4 mignardises/pers 3,00/pers**

### **Formule N°3 : Formule N°1 + Formule N°2 + Fromage+**

Brochettes de rouget

Magret de Canard au miel de chataignier

Bouchées d'Escargot Persillés

Foie Gras aux Pommes

Tartelette de St Jacques sauce safranée.

Feuilletés aux cuisses de grenouille

Crème brûlée au foie gras

20 pièces/personne

Pics de fromage

Dessert 4 mignardises/pers

**Tarif : 24 € Avec le service**

Le service comprend également le nappage en non tissé ainsi que tous les verres jetable de qualités.

Merci d'étudier cette proposition et de nous tenir informé.

Livraison possible dans un rayon de 20 kilomètres.

Tarif TTC (tva 10 %) par personne

Cordialement

P.Blanco