

BUFFET DINATOIRE

A PARTIR DE 50 PERSONNES
(Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020)

Formule N° 1

Toasts de bienvenues (sur pain de mie) jambon, fromage aux noix, mousse de foie, saumon, jambon cru
Verrines en biscuit : tapenade de saumon, mousse aux cèpes, guacamole, purée de betterave et framboise, confit de poivron, moules persillées, crevettes
Navettes (rillette de thon, du mans...)
Cake au saumon et cake aux olives
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)
15 pièces/pers
Tarif : 13 €

Option dessert avec 4 mignardises/pers : 3,50 €/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 : 25 € 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