

BUFFET DINATOIRE

A PARTIR DE 50 PERSONNES

(Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2021)

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