

## **BUFFET DINATOIRE**

TARIF APPLICABLE A PARTIR DE 50 PERSONNES

(Du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2022)

### **Formule N° 1**

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

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

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

Cake au saumon et cake aux olives

quiches, pizza

10 pièces/pers

**Tarif : 10 €**

### **Formule N°2 : Formule N°1 +**

Acras de morue

Boudins créole

Roti de porc, rôti de bœuf, filet de poulet Tex Mex et curry (sur pics)

15 pièces/pers

**Tarif : 14 €**

**Option dessert avec 4 Mignardises/pers : 4 ,50€**

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

Brochettes de rouget

Magret de Canard au miel sur pic également

Bouchées d'Escargot Persillés

Foie Gras aux Pommes

Tartelette de St Jacques sauce safranée.

Feuilletés aux cuisses de grenouille

Crème brulée au foie gras

20 pièces/personne

Pics de fromage

Dessert 4 mignardises/pers

**Tarif : 26 € Avec le service**

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

Livraison possible dans un rayon de 20 kilomètres.

***Prévoir un camion frigo ou autre solution adéquate pour le stockage au frais***

Tarif TTC (tva 10 %) par personne

Cordialement

P.Blanco