

BUFFET DINATOIRE

TARIF APPLICABLE A PARTIR DE 50 PERSONNES

(Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2026)

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

12 pièces/pers

Tarif : 17 €

Formule N°2 : Formule N°1 +

Saucisse vigneronne

Terrine/pâté croute

Roti de porc, andouillette, filet de poulet : herbes de Provence, Tex Mex et curry

18 pièces/pers

Tarif : 22 €

Option dessert avec 4 Mignardises/pers : 6.00€

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

Brochettes de rouget

Magret de Canard au miel sur pic également

Bouchées d'Escargot Persillés

Boudin aux pommes

Tartelette de St Jacques sauce safranée.

Feuilletés aux cuisses de grenouille

Crème brûlée au foie gras

23 pièces/personne

Pics de fromage

Dessert : 4 mignardises/pers

Tarif : 33 € Avec le service

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

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

Tarif TTC (tva 10 %) par personne, livraison possible (nous consulter)

Cordialement

P. Blanco