

PLATS CHAUDS GARNIS

TARIF APPLICABLE A PARTIR DE 40 PERSONNES

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

Propositions de plats (garniture à définir ensemble) livrés chauds (Plus qu'à vous servir...)

TARTIFLETTE	13.30 €
BŒUF BOURGUIGNON (<i>joue de bœuf</i>)	12.20 €
PAELLA ROYALE (<i>joue de porc, poulet, fruits de Mer...</i>)	12.45 €
LASAGNE BOLOGNAISE	9.85 €
BLANQUETTE DE VEAU	11.90 €
SAUTE DE POULET BASQUAISE	9.70 €
LAPIN CHASSEUR	10.60 €
CHOUCROUTE GARNIE (<i>choux, poitrine fumée, échine de porc, saucisse fumée, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg Pomme_de_terre</i>)	10.90 €
VEAU MARENGO	11.90 €
CANARD AUX OLIVES	11.60 €
JAMBON MADERE	9.10 €
CHILI CON CARNE	10.40 €
PORC AU CURRY (<i>joue de porc</i>)	11.90 €
COQ AU VIN	9.70 €
SAUCISSE VIGNERONNE	9.70 €
CARBONADE FLAMANDE	13.00 €
VEAU LISBONNE	12.50 €

Possibilité d'autres plats sur demande....

Livraison possible en containers isotherme à nous restituer (nous consulter)

Tarif TTC (tva 10 %) par personne

Cordialement

P. Blanco

LES BUFFETS FROIDS

TARIF APPLICABLE A PARTIR DE 50 PERSONNES

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

Formule à 17 €

Taboulé à l'oriental, tomate mozzarella, feuilles de vignes farcies, duo de melon (saison). Carotte, céleri rémoulade, champignons à la grec, lentilles à la paysanne, pomme de terre piémontaise, riz fruit de mer à la catalane, choux fleur persillés, haricots échalote, salade de pâtes flamenco...

Nous adaptons nos salades à la saison et à votre demande.

Formule à 21 € Avec Assortiment de charcuterie

Buffet de salade comme ci-dessus +

Jambon blanc, jambon cru (Serrano), terrine de campagne, mortadelle, rosette, jambonnette, condiments....

Formule à 25 € Avec Viandes froides

Buffet de salade et charcuterie comme ci-dessus +

Roti de porc, rôti de bœuf, pilon de poulet...

Formule à 29 € Avec Buffet de poisson

Buffet de salade, charcuterie, viandes froides comme ci-dessus +

Saumon frais façon Bellevue, terrine de poisson, crevettes fraîches...

Pour un buffet encore plus complet

Formule Avec Dessert supplément 6.00€

Assortiment de mignardises (4 pièces/pers) ou entremet

Livraison possible (nous consulter)

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

Tarif TTC (tva 10 %) par personne

Cordialement

P. Blanco

PLATEAUX REPAS

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

Tous nos plateaux sont personnalisés et composés selon votre demande et votre budget... Nous sommes à votre écoute pour le contenu des plateaux, le dessert est servi dans des barquettes individuelles.

Exemples de formule à 15,00 €

Terrine, filet de poulet, salade de pommes de terre, fromage et dessert

Macédoine de légume/œuf dur, rôti de porc, tomates/mozzarella, fromage et dessert

Exemples de formule à 17,00 €

Salade de pâtes multicolores, cuisse de poulet tex-mex, salade de lentilles à la paysanne, fromage et dessert

Salade de boulgour, trio de rôti, carottes basilic, fromage et dessert

Salade de risoni/tomates/mozzarella, assortiment de charcuterie, piémontaise au saumon, fromage et dessert

Exemples de formule à 21,00 €

Salade de riz fruits de mer, saumon Bellevue et se brochette de rouget, feuille de vigne, fromage et dessert

Salade de pomme de terre/magret fumé, filet de canard au miel, champignons à la grecque, fromage et dessert.

Tous nos plateaux sont fournis avec un pain Michon par personne.
N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé.

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

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

Cordialement

P. Blanco

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