

PLATEAUX REPAS

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 €

1. Terrine, filet de poulet, salade de pommes de terre, fromage et dessert
2. Macédoine de légume/œuf dur, rôti de porc, tomates/mozzarella, fromage et dessert

Exemples de formule à 17,00 €

1. Salade de pâtes multicolores, cuisse de poulet tex-mex, salade de lentilles à la paysanne, fromage et dessert
2. Salade de boulgour, trio de rôti, carottes basilic, fromage et dessert
3. Salade de risoni/tomates/mozzarella, assortiment de charcuterie, piémontaise au saumon, fromage et dessert

Exemples de formule à 21,00 €

1. Salade de riz fruits de mer, saumon Bellevue et sa brochette de rouget, feuille de vigne, fromage et dessert
2. Salade de pomme de terre/magret fumé, filet de canard au miel, champignons à la grecque, fromage et dessert

Informations supplémentaires :

- Tous nos plateaux sont fournis avec un pain Michon par personne.

BUFFET DINATOIRE

TARIF APPLICABLE À PARTIR DE 50 PERSONNES

Formule N° 1 – 17 €

- Toasts de bienvenue (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 par personne

Formule N° 2 – 22 €

Formule N°1 +

- Saucisse vigneronne
- Terrine / pâté en croûte
- Rôti de porc, andouillette, filet de poulet : herbes de Provence, Tex Mex et curry

18 pièces par personne

Option dessert – 6,00 €

- 4 mignardises par personne

Formule N° 3 – 33 € (avec service)

Formule N°1 + Formule N°2 +

- Brochettes de rouget
- Magret de canard au miel sur pic
- Bouchées d'escargot persillées
- Boudin aux pommes
- Tartelette de St Jacques sauce safranée
- Feuilletés aux cuisses de grenouille
- Crème brûlée au foie gras
- Pics de fromage
- Dessert : 4 mignardises par personne

Le service comprend le nappage en non tissé ainsi que tous les verres réutilisables de qualité.

PLATS CHAUDS GARNIS

Tarif applicable à partir de 40 personnes

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

- **Tartiflette : 13,30 €**
- **Bœuf bourguignon (joue de bœuf) : 12,20 €**
- **Paella royale (joue de porc, poulet, fruits de mer...) : 12,45 €**
- **Lasagnes bolognaises : 9,85 €**
- **Blanquette de veau : 11,90 €**
- **Sauté de poulet basquaise : 9,70 €**
- **Lapin chasseur : 10,60 €**
- **Choucroute garnie (chou, poitrine fumée, échine de porc, saucisse fumée, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, pommes de terre) : 10,90 €**
- **Veau Marengo : 11,90 €**
- **Canard aux olives : 11,60 €**
- **Jambon au madère : 9,10 €**
- **Chili con carne : 10,40 €**
- **Porc au curry (joue de porc) : 11,90 €**
- **Coq au vin : 9,70 €**
- **Saucisse vigneronne : 9,70 €**
- **Carbonade flamande : 13,00 €**
- **Veau à la lisbonne : 12,50 €**

Possibilité d'autres plats sur demande.

Livraison possible en containers isothermes à restituer (nous consulter).

Tarif TTC (TVA 10 %) par personne

LES BUFFETS FROIDS

TARIF APPLICABLE À PARTIR DE 50 PERSONNES

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

Formule à 17 €

- Taboulé à l'oriental
- Tomate mozzarella
- Feuilles de vignes farcies
- Duo de melon (saison)
- Carotte, céleris rémoulade
- Champignons à la grecque
- Lentilles à la paysanne
- Pomme de terre piémontaise
- Riz fruit de mer à la catalane
- Choux-fleur persillés
- Haricots échalote
- Salade de pâtes flamenco

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 +

- Rôti 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

Option dessert – Supplément 6,00 €

- Assortiment de mignardises (4 pièces/pers) ou entremet