



Nos Buffets Froids

22 € TTC / personne (Hors matériel et hors livraison)

Le buffet d'entrées - 3 au choix

Jambon de pays

Paillettes de parmesan

Saumon mariné aux agrumes

Blinis et crème d'herbes

Brochette de tomate et mozzarella au pesto

Jambon au torchon et motte de beurre



Tortillas

Oignons et chorizo

La clayette de charcuterie

Rosette de Lyon, Chorizo et saucisson à l'ail

Terrine de campagne à l'ancienne

Cornichons

Carottes râpées au citron Sicile et raisin blanc sec

Tomate et mozzarella au pesto

Bodega de guacamole et crevette

Bodega Tomate séchée et fromage frais

Bodega de compoté de courgettes et fromage frais



Le buffet de salades composées - 2 ou 4 au choix

Salade Bresaola

Fusilli, bœuf séché Bresaola, tomates séchées, olives noires et parmesan

Salade du pêcheur

Petits dés de pommes de terre, thon, moules, crevettes et mayonnaise

Salade de lentilles corail

Cranberry, carotte, curry, citron et miel

Quinoa façon riz cantonnais

Quinoa, petit poids, jambon, œufs, oignon, crevette et persil plat

Salade de pousses d'épinards frais

Gorgonzola, noix et pomme verte

Salade Paysanne

Pomme de terre, lardons, oignons, Comté, persil et œuf



Salade de tagliatelles aux crevettes

Pâtes fraîches, tomates cerise, basilic frais, cheveux d'anges aux agrumes

Salade César au poulet

Salade, bacon, parmesan, croûtons, huile d'olives et citron

Salade Jambalaya

Riz blanc, jambon blanc, dés d'ananas, chorizo, crevettes, oignon rouge et paprika

Salade Landaise

Mesclun de salade, tomates, gésiers, magrets fumés

Salade Papardelle

Pâtes fraîches, tomates, émincé de volaille doré, huile d'olives

Salade d'Hiver

Endives, noix, pomme, fourme d'Ambert, échalotes et vinaigre de cidre



Salade Piémontaise

Pommes de terre, œufs durs, mayonnaise, cornichons et tomates

Salade Niçoise

Riz, poivrons, thon, tomates, olives noires, huile d'olive

Salade Délice du Gourmet

*Quinoa, saumon, haricots mange-tout, brocolis, citron vert, ciboulette,
oignons et coriandre*

Salade Vénitienne

*Petits artichauts et poivrons marinés, tomates séchées, petits cubes de fêta,
et méli-mélo de salade*

Taboulé traditionnel

*Semoule, poivrons verts et rouges, tomates, concombres, citron, vinaigrette
et menthe fraîche*



Salade Sicilienne Caponata

*Aubergines, tomates, poivrons, céleri, câpres, oignons, olives vertes et huile
d'olive*

Salade Strasbourgeoise

*Pomme de terre, cervelas, saucisses de Strasbourg, cornichons, persil,
ciboulette, vinaigrette*

Salade chinoise

*Vermicelles chinoises, champignons noirs, carottes, porc caramélisé, tofu,
sauce nioc mam et coriandre*



Le buffet de viandes et poissons froids - 2 au choix

Cascade de rosbeef en croûte d'herbes

Brochette de saumon et sa béarnaise

Flanc de Poulet et sa mayonnaise

Rôti de veau froid à l'abricot

Gigot

Le fromage

Le plateau de fromages du « Terroir de France »

Mesclun de salade et vinaigrette aux saveurs de framboises

Pain de campagne tranché



Assortiment de desserts - 2 au choix

Délice aux trois chocolats,

Tarte aux fraises

Tarte aux framboises

Bavarois aux fruits de la passion

Dacquoise poire caramel

Framboisier

Tarte Normande aux pommes

Délice aux trois chocolats

Croustillant au chocolat

Tarte au citron meringuée

Paris-brest

Mille-feuille

Opéra

Vos options en supplément

Pièce montée, livraison, ... Nous consulter.

