



Le Buffet Méditerranéen

À PARTIR DE 24 HT (sur une base de 30 pax minimum)

Entrées :

2 Choix : _____

- Tartines de tomate, basilic huile d'olive.
- Quiche aux légumes grillés.

Plats :

Viandes/poissons : _____

- Crevettes marinées à l'ail et huile d'olive.
- Moules marinés façons tapas.
- Plateau de charcuterie.
(chorizo, jambon de parme, mortadelle...)
- Poulet aux piments doux et paprika.

Salades composées : _____

- Salade grecque.
- Salade espagnole de riz au curcuma, poivrons, cebettes, tomates.
- Taboulé oriental.

Fromages :

Plateau de fromages : _____

- Assortiment de fromages sélectionnés.

Desserts :

2 Choix : _____

- Assortiment de pâtisseries orientales.
- Patés de natta.



produit issu de l'agriculture biologique



Le Buffet Campagnard

À PARTIR DE 24 HT (sur une base de 30 pax minimum)

Entrées :

2 Choix : _____

- Coleslaw revisitée.
- Cake salé maison.

Plats :

Viandes/poissons : _____

- Rôti de bœuf.
- Charcuterie/fromage board.
- Poulet à la moutarde ancienne.

Salades composées : _____

- Salade de pommes de terre grenailles à la ciboulettes, cornichons et mayo allégée et échalotes.
- Salade de lentilles aux herbes fromages.

Fromages :

Plateau de fromages : _____

- Assortiment de fromages sélectionnés.

Desserts :

2 Choix : _____

- Dessert au chocolat.
- Tarte du moment.



produit issu de l'agriculture biologique



Le Buffet Thai

À PARTIR DE 27,50 HT (sur une base de 30 pax minimum)

Entrées :

3 Choix : _____

- Salade de concombre à la Thailanadaise.
- Salade croquante aux sésames.
- Rouleaux de Printemps.

Plats :

Viandes/poissons : _____

- Wok de bœuf épice.
- Crevettes aux amandes.

Salades composées : _____

- Salade de vermicelles thai.
- Salade de Poulet asiatique.

Fromages :

Plateau de fromages : _____

- Assortiment de fromages sélectionnés.

Desserts :

2 Choix : _____

- Perle de tapioca au coco et mangue.
- Salade de fruits.





produit issu de l'agriculture biologique

Le Buffet Végétarien

À PARTIR DE 17,50 HT (sur une base de 30 pax minimum)

Entrées :

3 Choix : _____

- Gaspacho aux herbes bio.
- Salade de coleslaw revisitée.
- Tartines Méditerranéennes de saison.

Plats :

Salades composées : _____

- Salade de lentilles à la Feta.
- Salade de Quinoa fraîcheur aux herbes Saladiers.
8-10 personnes
- Salade Taboulé.

Fromages :

Plateau de fromages : _____

- Assortiment de fromages sélectionnés.

Desserts :

2 Choix : _____

- Perle de tapioca au coco et mangue.
- Salade de fruits.



• Quantités minimum

RECOMMANDÉES POUR UN BUFFET

Entrées : _____
100-150g./personne

Salade composée : _____
200-250g./personne

Viande froide et/ ou poisson : _____
120g à 120g./personne

Fromage : _____
40g./personne

Dessert : _____
80 - 110g.

• Guide des boissons

Soft (jus de fruits, sodas) : _____
1 bouteille 1L pour 6 personnes

Eaux plates et/ou gazeuses : _____
1 bouteille 1L pour 3 personnes

Alcools apéritifs : _____
1 bouteille 75cl pour 20 personnes

Champagne : _____
1 bouteille pour 4 à 6 personnes

Vin rouge : _____
1 bouteille pour 4 personnes

Vin blanc : _____
1 bouteille pour 4 à 6 personnes

