

EXEMPLE PRESTATIONS DIVERSES



BUFFET FROID 20,00 € H.T

Livraison sur vaisselle jetable, assiettes et couverts jetables inclus

Assortiment d'entrées 1/pers . Assortiment de charcuterie . Tarte au fromage . Terrine de carottes à la coriandre . Œufs durs à la tapenade . Tomates mozzarella en 1000 feuilles

Assortiment de viandes 150g /pers

. Rôti de bœuf aux herbes de Provence . Aiguillettes de volaille marinées au citron . Filet mignon de porc aux épices japonaises

Accompagnement 200g /pers

. Salade mexicaine . Penne à l'italienne . Haricots verts à la coriandre . Salade de légumes

Fromage 70 g /pers

. Plateau de fromages & salade verte

Assortiment de desserts 1 /pers

. Tarte fine aux pommes . Clafoutis aux abricots . Panna cotta au coulis de framboise

. 1 baguette pour 3 personnes

. Tarifs hors livraison

. TVA 5,5 % en sus

. Notre responsabilité ne peut être engagée en cas d'allergie alimentaire non signalée par écrit à la commande

DINER 22,00 € H.T

Hors vaisselle, couverts & matériel de réchauffage
Minimum 4 personnes

Entrées au choix

. Tartare de saumon, à l'aneth
. 1000 feuilles de tomates & mozzarella
. Avocat & mangue à la glace balsamique

Plat au choix

. Daube niçoise & ratatouille
. Epaule d'agneau confite aux échalotes & pommes de terre sautées

. Minestrone

Dessert

. Tarte fine aux pommes, glace vanille
. Gâteau au chocolat, crème anglaise à la pistache
. Panna cotta & minis financiers



ANIMATIONS CULINAIRES

Chaque animation nécessite 1 maître d'hôtel ou cuisinier

Animations salées

- . **Saumon label rouge d'Ecosse cuit cru au gros sel**, tranché sur place et servi en coupelles avec au choix marinade citron, huile d'olive & aneth ou glace balsamique & ciboulette
- . **Minis paninis & minis croque** cuits sur place et différentes garnitures au choix
- . **Tartinage** façon tapas, sur différents pains de différentes rillettes, tapenade, foie gras, fromages etc...et garnitures
- . **Risotto** d'avoines (petites pâtes), garniture au choix
- . **Charcuterie** Serrano sur pince tranché sur place, saucisse sèche de Perche, tartines de Brie de Meaux
- . **Huîtres** sur banc de glace, ouvertes à la minute, divers accompagnements (citron, beurre salé, vinaigre & échalotes, poivre)
- . **Fromages** dégustation de fromages fermiers de différentes régions, à déguster sur différents pains
- . **Soupes chaudes dans un chaudron** à définir selon le temps, la saison, l'occasion

Animations sucrées

- . **Fondue au chocolat** Fruits & chamallows à tremper dans du chocolat
- . **Animations au choix de fêtes foraines** Crêpes, gaufres, glaces, minis pommes d'amour