



Proposition buffet dînatoire

Pour un buffet dînatoire il faut compter 12 bouchées par personne, 14 avec le dessert.

Pour seulement un apéritif, 8 bouchées suffisent.

Il faut un minimum de 15 personnes et 8 bouchées pour pouvoir commander un apéritif ou un buffet complet,

Je vous fais donc la liste de ce que je peux vous proposer pour votre événement avec le tarif par personne.

Ainsi vous pourrez faire vos choix en fonction de votre budget.

-plaque de pizza (40x60)	26,00€
-plaque de quiche (40x60)	36,00€

Bouchées à 1,60€ :

- tarte ou mini cake aux légumes
- Tapenade maison avec croûton
- Tarama maison avec croûton
- Poichichade maison avec croûton
- Wrap jambon au fromage frais ou truite fumée (+0.60€)
- Omelette aux herbes fraîches
- Navettes au jambon ou pâté maison
- Gaufres aux légumes et fromage frais
- brochette de mozzarella marinée/tomate cerise
- assortiment de feuilleté (pesto, tomate, gruyère..)
- mini tartine tomate mozzarella jambon cru
- mini triangle au légumes du soleil

Bouchées à 2.20€

- Plateau de légumes croquants avec sauce au choix (fromage frais, anchoïade ou aioli)
- Tartelette moules parmesan
- Navette à la crème de saumon ou crème de thon
- Soupe froide de courgette à la chantilly au lard
- Soupe de butternut à la chantilly aux marrons
- Verrine de quinoa, feta et légumes
- Verrine de pâtes au crabe frais et basilic
- Verrine de tomates confites et guacamole
- Verrine de courgette au cumin et crème de parmesan
- Endive au bleu (ou chèvre) et noix
- Assortiment de fromage
- Verrine de petit pois, poulet, poivron et sésame

Gaillardet Valérie EIRL La Touiero, tel : 06.16.80.28.44 siret : 88191111900017
695 route d'Eyragues 13550 Noves, mail : latouiero@gmail.com

- Triangle aux épinards et feta
- Roulé d'aubergine à la tomate ail et persil
- Verrine de velouté de betterave/carotte chantilly au curry
- Verrine de velouté de céleri rave/pané et oignons frits
- Verrine de petit pois et asperge verte (saisonnalité)
- brochette de melon au magret de canard (saisonnalité)
- tartine de saint Marcellin au miel sur pain NAN aux herbes

Bouchées à 3.50€

- planche de charcuterie (pâté et caillette maison, jambon cru de pays) **+1€ dans les navettes**
- brochette de gambas mariné au magret de canard fumé (froid) **(+0,30cts)**
- mini burger (steak fait maison)(à réchauffer)**(+0,30cts)**
- brochette de magret de canard marinées au miel et sésame **(+0,70cts)**(à réchauffer)(ou poire de boeuf)
- toast de foie gras maison et son confit d'oignons (min 20 pers) **(+0,70cts)**
- brochette de poulet marinée au citron et lait de coco (froid)
- poires de bœufs en croûte d'herbes fraîches et poudre d'amande (froid)

Dessert :

- la tarte amandine pour 20 mini part (10 grandes) 30€
- tarte aux pommes la plaque (grande part) 30€
- tarte citron et framboise 2,00€/personne
- mousse au chocolat viennois 2,00€/personne
- crèmeux aux pommes caramélisées 2.10€/personne
(ou fraises ou pêche en saison)

Pour le repas j'ai aussi la possibilité de vous louer de la vaisselle et pour les plats chauds je mets à votre disposition des bains marie pour le maintien au chaud.

Le nombre exact de personne sera à fixer au plus tard 7 jours avant la date de l'événement

Valérie, La Touiero