

BUFFET FROID

Un vrai repas froid, simple à composer

Essentiel 25 € • Gourmand 30 €

25 / 30 €

BUFFET ESSENTIEL — 25 € / PERS.
- 4 pièces cocktail au choix
- 2 salades composées au choix
- 1 assortiment au choix : charcuteries OU fromages
- 1 douceur au choix

Pain • sauces • condiments inclus.

BUFFET GOURMAND — 30 € / PERS.
- 5 pièces cocktail au choix
- 3 salades composées au choix
- Charcuteries ET fromages
- 1 verrine au choix
- 2 douceurs au choix

Pain • sauces • condiments inclus.

Les pièces cocktail sont choisies librement parmi toute la carte de ce menu. Les verrines incluses et les produits en supplément sont indiqués clairement dans les pages suivantes.

Recettes susceptibles d’évoluer selon la saison et les disponibilités. Les produits d’exception proposés avec supplément lorsqu’ils sont clairement indiqués.

BUFFET FROID — LES PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX



À PARTAGER
• Tapenade verte au chèvre & croûtons • Thonnade échalote & ciboulette • Crème de chorizo • Anchoïade • Fougasse salée • Gougères au Comté • Quiche Lorraine • Pissaladière • Pizza fromage • Charcuterie artisanale et ibérique

MINI COOKIES SALÉS
Chorizo & brebis • Olives & tomates séchées • Cheddar & bacon • Parmesan & herbes de Provence • Chorizo & emmental

CROSTINIS & TARTINES
Crostini poivron rôti & burrata • Crostini tomate, basilic & burrata • Crostini chèvre, tapenade & tomate confite • Bruschetta corse : figatelli, coppa & brebis • Bruschetta ibérique : chorizo, poivrons & tomme espagnole • Bruschetta italienne : poivron confit, burrata & basilic

WRAPS & ROULÉS
Wrap italien : jambon cru, parmesan & roquette • Wrap saumon & Boursin • Wrap jambon & fromage frais • Roulé de courgette au chèvre frais

CLUBS & MINI BOUCHÉES
Club thon, œuf & mayonnaise • Club saumon fumé & Boursin • Mini croque-monsieur • Mini hot-dog • Financier jambon & olives • Financier lardons & raclette • Financier chorizo & emmental • Banderille chorizo & olives • Brochettes Tomate cerise, mozzarella & pesto • Brochettes Melon, jambon cru & fromage • Brochette magret fumé, abricot & tomme

MINI BURGERS
- Bœuf, cornichon & moutarde à l’ancienne
- Poulet chèvre miel
- Poulet, cheddar & sauce Coup de Food
- Magret fumé, oignons confits & tomate séchée

FOCACCIAS
- Burrata, mortadelle, pistache & pesto
- Gorgonzola & jambon de Parme
- Speck & pesto
- Roquefort & noix

Salades & verrines

SALADES COMPOSÉES

Penne, pesto, parmesan, tomates séchées & mozzarella

Taboulé ibérique, chorizo, tomates, poivrons & feta

Piémontaise maison

Salade Niçoise maison

Semoule méditerranéenne, légumes grillés & citron

Pâtes, poulet mariné, tomates, parmesan & pesto

VERRINES INCLUSES / EN SUPPLÉMENT

INCLUSES

- Caviar d’aubergines, crème de chèvre & tapenade
- Poivrons confits, brebis & Espelette
- Crème parmesan, tomate & coppa
- Tomate, mozzarella & pesto
- Tiramisu chèvre, figues, poudre de lard & biscuit salé
- Guacamole & crevettes

EN SUPPLÉMENT

• Cappuccino de cèpes, noisette & filet mignon séché maison
• Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
• Panna cotta mandarine/yuzu, gambas & noisette



CHARCUTERIES, FROMAGES & DOUCEURS

Les compléments du buffet





Les assortiments sont préparés par Coup de Food. Le Buffet Essentiel comprend charcuteries OU fromages ; le Buffet Gourmand comprend les deux. (La composition peut changer selon arrivage)

CHARCUTERIES • FROMAGES • DOUCEURS

CHARCUTERIES
- Jambon Serrano
- Jambon cuit
- Saucisson
- Chorizo ibérique
- Pâté de campagne

FROMAGES
- Pélardon
- Comté
- Brie
- Roquefort
- Saint-Marcellin

DOUCEURS
- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux chocolat
- Brownie maison
- Chou à la crème
- Tiramisu
- Panna cotta & coulis
- Verrine fromage blanc & coulis
- Mini tartelette chocolat
- Tarte fine aux pommes

SUR DEVIS
Gâteau personnalisé • pièce montée • number cake etc