

BUFFET FROID

A PARTIR DE 25€/PERS

A PARTIR DE 21€/PERS SANS DESSERT

Minimum de 30 personnes.

Chaque convive profite de plusieurs bouchées selon les suggestions choisies.



BOUCHÉES FROIDES

(4 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous,

- Tapenade noire & croûtons
- Feuilletés apéritifs
- Banderilles chorizo & olives farcies
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine
- Fougasses salées
- Pissaladière
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade à l'échalote & ciboulette
- Crème de chorizo
- Gougères au comté
- Financiers salés (jambon-olives / lardons-raclette / chorizo-
emmental)

SUGGESTIONS COMPLÉMENTAIRES

(7 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous,

- Wraps : italien / saumon & Boursin / chorizo & poivrons / jambon & fromage
- Panier d'anchoïade
- Plateau de charcuterie (pain fourni)
- Brochette melon, jambon cru & fromage
- Banderilles tomates cerises & mozzarella
- Mini croque-monsieur
- Bruschettas (corse ou ibérique)
- Mini clubs (thon / saumon fumé / surimi & légumes au curry)
- Suédois (saumon gravlax ou mousse de chèvre, jambon serrano, comté)
- Briochines garnies (bœuf / rôti de porc / charcuterie)
- Focaccias (gorgonzola & jambon de Parme / speck & pesto / roquefort & noix)
- Mini burgers (piperade & manchego / poulet pané / magret & oignons confits)
- Tartelettes (brandade & poivrons / gorgonzola & noix)
- Mini hot-dogs

EN OPTION – VERRINES FROIDES

+1 € si remplacement d'une bouchée / +2 € en supplément

- Jambon cru, melon & pipette de porto
- Guacamole & crevettes
- Burrata, serrano & tomates séchées
- Caviar d'aubergines, chèvre & tapenade
- Rouille du pêcheur
- Cappuccino de cèpes & filet mignon
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Panacotta mandarine ou yuzu, gambas & noisette
- Tiramisu chèvre, figues, poudre de lard & biscuits salés
- Poivrons confits, brebis & crémeux piment d'Espelette
- Crème de parmesan, tomate & coppa

DOUCEURS SUCRÉES

(3 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous,

- Brochette de fruits frais
- Plateau de fromages affinés (+2 €)
- Moelleux au chocolat
- Choux à la crème
- Tarte aux pommes & crème pâtissière
- Mini tartelettes (citron, chocolat)
- Tiramisu
- Brownie maison
- Verrine fromage blanc & coulis de fruits
- Panacotta (fruits rouges ou caramel)



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Possibilité de gâteau sur mesure, pièce montée, number cake, etc.
- Cette liste est adaptable selon vos envies.
- Certains produits peuvent entraîner un supplément.
- Selon la saison, certaines suggestions peuvent varier.
- Toutes nos préparations sont faites maison ou issues de produits artisanaux.