

LES BUFFETS FROIDS

Pour vos festivités nous proposons bons nombres de produits pouvant se déguster froids et sous forme de buffet composé de multiples salades composées, de tartes, de viandes froides, de plateaux de charcuteries ou de légumes crus, etc. Tous ces plats sont cuisinés avec des **produits frais et locaux**, ils sont **faits maison** et les **parts sont généreuses**. Ce buffet peut s'accompagner de cocktail frais et faits maison avec ou sans alcool. Nous suggérons 2 styles de menus buffet et 1 menu personnalisé en fonction de vos envies.

Voici la base typique d'un buffet froid, mais c'est modulable si vous prenez le personnalisé :

- 6 à 8 tapas pour l'apéritif : feuilletés, mini burger, canapés, crostini, wrap, verrines, mini tartelettes, mini brochettes, tapas chaud (à la friteuse ou plancha), etc
- 1 verre de cocktail : 300 ml si sans alcool et 200 ml si avec alcool (sangria, cocktail cidre mangue, punch, etc). Nous pouvons aussi fournir les alcools et boissons sans alcool
- 1 entrée de 200 g : tarte salée, salades composées (3 à 4 types), feuilletés, melon jambon de pays (été) plateaux de charcuteries ou de légumes, terrines de poissons, cakes, etc.....
- 1 à 2 viandes froides : rôti de bœuf, porc, veau, dinde, poulet (pilons ou ballotines), sous forme de brochettes, etc..... le tout accompagné ou non de sauces froides ou chaudes.
- Accompagnement : 200 g (ou 300 g si vous ne prenez pas d'entrée) l'idéal est d'avoir le choix entre 3 à 4 types de salades composées froides surtout si vous ne voulez pas d'entrée.
- Fromages : 50 g par personne (1 à 4 sortes) + ½ baguette ou 2 petits pains (pour tout le repas)
- Salade verte et sa sauce vinaigrette : 50 g par personne (mâche/batavia ou roquette ou laitue etc)
- Dessert : 150 g par personne ou 3 mignardises
- En option, le café peut être ajouté : il comprend le gobelet, le sucre et le gâteau sec.

Nous assurons la mise en place du buffet et 2 choix s'offrent à vous :

1. Soit vous souhaitez un service à l'assiette pendant toute la durée du repas. Nous prévoyons un serveur qui assurera le service. Merci de le préciser lors de la demande de devis.
2. Soit vous souhaitez uniquement la mise en place du buffet avec son remplissage.

Enfin nous pouvons assurer la location de la vaisselle. Vous n'avez rien à gérer car nous l'amenons propre et la récupérons sale

La liste proposée est non exhaustive et nous faisons aussi du sur mesure. Merci de nous contacter par mail auxbonscoupsdefourchette@gmail.com ou par téléphone au 06.15.68.04.82/06.13.88.44.11 pour connaître les autres produits que nous proposons ou/et personnaliser votre demande.



LES ENTREES ET ACCOMPAGNEMENTS :

Salade tomates-mozzarella, taboulé au poulet, piémontaise, salade grecque, salade de harengs, quiche lorraine et saumon épinards, tarte tomate mozza-chèvre-miel ou tomate-crème fraîche-thon, tomate farcie à la macédoine fraîche, salade coleslaw, salade landaise ou niçoise, duo carottes-betteraves, salades de riz, pâtes, au poisson, sucré-salé (endives-bleu-pommes-noix) entrée de saison (melon-jambon cru) etc.....



LES PLATEAUX CHARCUTERIES :

Plateaux généreux composés de 4 à 5 sortes charcuteries (pâtés, chorizo, 2 sortes de jambon, terrines de poisson etc) accompagnées de ses condiments (beurre, cornichons, crackers, cacahuètes, raisins, confits etc) et de son pain

Nous proposons aussi des plateaux à thème par exemple exclusivement charcuteries corses ou aveyronnaises, sud-ouest, etc



LES PLATEAUX DE CROQUE-LEGUMES ET LEURS DIP :

Plateau composé de différentes variétés de légumes crus et frais tels que carottes, concombres, poivrons, chou-fleur, radis, tomates cerises, champignons, etc le tout accompagné de sauces faites maison (mayonnaise, cocktail, guacamole, tomate, fromage frais, etc)



LES VIANDES FROIDES :

Rôti de bœuf, porc, dinde, veau ou poulet (filet ou pilons ou ballotines)

Ces viandes peuvent être présentées sous forme de tranches ou de brochettes, servies froides et accompagnées ou non de sauces faites maison froides ou chaudes. (ex : poivre, tomate, échalotes, mayonnaise, forestière, etc)

AUTRES SUGGESTIONS DE PRESENTATION :



Salade harengs



salade landaise



salade grecque



Salade tomate-mozza



tomates macédoine



gressins jambon



dip sauce

NOS BOISSONS

Les sans alcool : 300 ml par personne (cocktail de fruits fait maison, coca, orangina, ice tea, jus de fruits,...)

Les boissons alcoolisées brutes : whisky, rhum blanc, ricard,.....

Les cocktails alcoolisés : 200 ml par personne. Ils sont faits maison (sangria rouge et blanche, cocktail cidre mangue, soupe de champagne, punch, etc)