

## Carte buffets

*Le buffet est un moment convivial à partager en famille, entre amis ou collègues pour célébrer un évènement, anniversaire ou simplement pour passer une bonne soirée entouré de gourmandises.*

*Il se compose de différents mets, viandes, poissons, salades et desserts. Il permet également un moment plus convivial que lors d'un service à l'assiette car il n'impose pas de contrainte de service, vos invités pourront aller et venir se servir en discutant, favorisant ainsi les échanges avec les uns, puis les autres.*

*Vous avez la possibilité de diversifier votre buffet en ajoutant un cocktail d'accueil, un repas chaud et des animations culinaire, l'un de nos cuisiniers exécutera des préparations à la minute sous les yeux de vos convives.*

### **MENU SAVEURS**

Panaché de boissons softs : jus d'orange coca coca zero eaux plate et pétillante.

Assortiment de charcuteries dressées sur miroir, beurres individuels et cornichons.

Saumon mariné façon gravlax accompagné de sa sauce statinski et ses blinis.

Chiffonade de rosbiff et rotis de dinde accompagnés de leur assortiments de sauces.

3 salades au choix:

- tomates et mozzarella au basilic frais olives noires
  - taboulé metissé aux herbes fraîches
    - salade nicoise
- salade de penne aux crevettes et pesto
  - salade de carottes à l'orientale
    - piémontaise maison

Plateau de fromages de nos régions

Desserts au choix: (1 gâteau pour 10 pers.)

- Tarte fine aux pommes et cannelle

- Millefeuille
  - Tropezienne
  - Tartelette citron
  - Craquant aux 3 chocolats
    - Tiramisu
- Café et thés
- Pains

### *MENU GOURMAND*

*Panaché de boissons softs : jus d'orange coca coca zero eaux plate et pétillante.*

*Assortiment de charcuteries dressées sur miroir, beurres individuels et cornichons.*

*Saumon mariné façon gravlax accompagné de sa sauce statinski et ses blinis.*

*Foie gras mi-cuit sur ses toasts de pain brioché et pain d'épices, chutney de figues, brins de fraîcheur.*

*Makis de saumon et concombre et leur sauce soja.*

*Duo de brochettes de boeuf et ses poivrons et oignons rouges grillés, supreme de volaille mariné aux épices douces.*

*3 salades au choix:*

- tomates cerises et billes de mozzarella au basilic frais olives noires
  - salade césar
  - salade crevettes avocats et pamplemousse
  - salade gascogne
- salade rougets pommes de noirmoutier poivrons et oignons fanne
  - ainsi que les salades du menu saveurs

*Plateau de fromages de nos régions.*

*Desserts au choix: (1 gâteau pour 10 pers.)*

- cheesecake
- entremet poire caramel
- assortiment de macarons 2 pièces par personnes

- opéra chocolat café
- ainsi que les desserts du menu saveurs

Café et thés

Pains

*Faites nous part de vos envies, nous mettrons tous nos savoirs faire en oeuvre afin de vous satisfaire.*

*Nos prix incluent les nappes et la décoration du buffet, flutes et tumbler, assiettes et couverts, personnel de cuisine ainsi que le déplacement jusqu'au lieu de votre prestation (maximum à 50 km de Paris).*

**Hors alcools PAS DE DROITS DE BOUCHONS.**

*A partir de 30 convives*

*Menu saveurs 29 euros.*

*Menu gourmand 39 euros.*

*Menu gourmand avec plats chaud 49 euros*

*Menu buffet integral (avec cocktail et buffet des desserts) 63 euro*

*Animations 3 uros par personnes.*

*Cocktail 12 pièces 9.90 par personnes au lieu de 14.90.*

*Buffet des desserts 5 euros par personnes au lieu de 7,90*