

Les Buffets Saveurs

Le simpliste 15€

Asst de 3 crudités et 1 salade

Asst de charcuteries (jambon pays saucisson sec ail terrine maison)

Asst de viande froide (boeuf porc poulet)

Brie salade

Tartelette au fruit

Le traditionnel 19€

Asst de 3 salades

Asst de charcuteries

Saumon gravelax

Asst viandes froides

Asst 3 fromages et salade

1 gâteau aux choix

L'Optimal 26€

Asst de 4 salades et 2 crudités

Asst de charcuteries

Saumon en bellevue

Asst de viandes boeuf agneau porc poulet)

Asst de 4 fromages

Buffet de dessert tarte salade fruit entremet chocolat

Le Bellocois
17.80€ TTC/PERS

Charcuteries

Petit salé mique ou tartiflette ou Parmentier de canard ou paella
au Schaffing disch

Ou assortiment de viandes froides

Brie

Gâteau (délice craquant 3 chocolat ou fraisier ou poire chocolat ou mangue
passion) ou tarte

1 baguette pour 3 personnes

Le Corrèzien
25.00€ TTC/PERS

Exemple pour 20 personnes :

1 ananas garni de 20 brochettes poulet curry olives et 20
brochettes canard fumé ananas

1 pain surprises 60 pieces

20 verrines nouille soba crevette

20 wraps végétarien

20 blinis saumon fumé

20 canapés foie gras mangue

20 canapés boeuf sèche

20 demies tranches cake courgettes chèvre

Paella ou tartiflette ou Parmentier de canard au Schaffing disch

Brie

Gâteau d'anniversaire (royal chocolat ou poire chocolat
ou l' exotique ou framboisier)

Buffet Gaillard
28.50€ TTC/PERS

Exemple pour 20 personnes :

20 clubs sandwiches saumon fumé

20 wraps végétarien

20 brochettes poulet curry olives

20 brochettes canard fumé ananas

20 mini burger foie gras

20 verrines écrevisse

20 verrines nouille soba crevette

20 verrines de tartare de Saint-Jacques

20 cocottes de gambas aux champignons

20 cocottes de ris de veau sauce normande

Plateau de fromages

20 macarons

20 verrines panaccota

20 mini éclair

20 tartelette fruits

Minimum 20 pers

Le Buffet Limousin

32.50€ TTC/PERS

Exemple pour 50 personnes

Atelier Marée

Buisson de 50 langoustines

50 blinis saumon fumé maison

50 ravioles de langoustines pochées dans sa bisque devant vos invités

Atelier foie gras sous toutes ses formes

50 mini burger canard et foie gras

50 macarons foie gras pommes

50 mini escalopes de foie gras poêlées devant vos invités

Atelier fraîcheurs et traditions

1 palmier d'ananas composé de 50 brochettes poulet curry olives

Et 50 brochettes tomates cerises mozzarella aux senteurs de basilic

50 wraps végétarien

50 verrines de saumon fumé lentilles

50 cuillères patates douces et écrevisse

1 pain surprise 60 pièces

1 pain nordique truite

Cocotte

25 Filet mignon crème de moutarde et 25 blanquette de cabillaud

Ou mini tartiflette

Atelier gourmandises

Animation crêpe party

50 verrines au choix (tiramisu, panacotta au coulis de fruits rouges, chocolat blanc cassis, exotique, mousse chocolat caramel)

Pyramide de 50 macarons

Minimum 25 pers

Nos Salades à partir de 3€ les 180gr

Tomate mozzarella

Piémontaise

campagnarde (pdt, magret fumé, lardon oignon)

Strasbourgeoise (pdt, oeuf dur, saucisse tomate)

Perle marine (perle pate ,surimi ,oeuf de truite, saumon fumé)

Italienne (spaghetti, jambon de pays, olives)

Trio de choux (choux, jambon, comté, noix

crème)

Taboulé (choux fleur, boulgour)

Saumon en bellevue 10€ par pers mini 8 pers