



Proposition de buffet

Buffet campagnard : 17€ par personne

- Panachés de crudités de saison
- Taboulé, salade coleslaw
- Piémontaise, salade de pâtes,
- Tomate antiboise
- Rôti de bœuf, de porc (2tranches par personne)
- Assortiments de charcuteries (3 variétés)
- Assortiments de terrines (2terrines et 1 rilette)
- Condiments
- Assortiments de sauces
- Assiette de fromages (3choix)
- Pain, beurre

Buffet terre mer : 26€ par personne

- Mise en bouche (Panacotta Parmesan, pesto pistache)
- Crudités de saison
- Salade Hawaï (ananas, avocat, crabe...)
- Salade de riz océane,
- Tagliatelles curry fruits de mer
- Taboulé de poulet
- Piémontaise
- Champignon à la grecque
- Tomates antiboise, pêche au thon
- Assortiment de crevettes
- Poissons fumés, marinés
- Poisson Bellevue
- Assortiment de charcuteries, terrines, viandes froides (porc, bœuf 2 tranches)
- Jambon de Fumé
- Potjevlesch
- Assortiments sauces et condiments
- Plateau de fromage (4 Choix)
- Pain, beurre



Apéritif : 8€ par personne

- **2 verrines :**
 - Verrine niçoise à la chèvre fraîche,
 - Verrine guacamole, saumon fumé, crumble cacahuètes....
- **3 canapés chauds :**
 - Mini gougère, au maroilles, mini quiche, Samossa de Canard
- **3 toasts :**
 - Saumon, fromage...Wraps....

Possibilité de faire le gâteau 4.00€ la part

Ceci n'est qu'une proposition, je reste à votre disposition si vous souhaitez changer des choses ou même faire un menu selon vos goûts.

Cordialement,

M Cyrille Dimanche

L'Aparté Traiteur

06.14.72.57.24