

BUFFETS chauds



Nous vous proposons trois buffets chauds au choix : la paëlla Terre & Mer, le couscous royal ou le Pasta Bar. Chacun de ces buffets est conçu pour offrir un repas généreux, convivial et adapté à tous les goûts.

Il est également possible d'opter pour le **buffet chaud « Nomad »**, un trio de buffets, combinant ces trois propositions, afin de varier les saveurs et de satisfaire l'ensemble de vos convives.

<i>Paella</i> Terre & Mer	Couscous <i>Royal</i>	Pasta <i>Bar</i> DUO, TRIO ou QUATUOR	Buffet chaud <i>Nomad</i> PAËLLA, COUSCOUS & PASTA DUO
min. 20 adultes	min. 20 adultes	min. 20, 30 ou 60 adultes	min. 60 adultes



Notre **buffet chaud Nomad** est soigneusement élaboré et se compose comme suit :

- La paëlla est préparée avec du blanc de poulet, du chorizo, des moules, des scampis et des encornets
 - Le couscous est accompagné de deux viandes : chipolata et merguez
 - Le Pasta Duo est à composer parmi notre assortiment de sauces
- Le buffet chaud du monde est accompagné de petits pains parisiennes.

PAËLLA Terre & Mer



Nous vous proposons une paëlla terre et mer généreuse, élaborée à partir de pilons et blancs de poulet, de chorizo, de moules, de scampis, d'encornets et de gambas. Le tout est sublimé par un riz safrané délicatement parfumé, mijoté dans le respect de la tradition pour offrir un plat convivial, riche en saveurs et idéal pour le partage.

Paëlla *Terre & Mer*

La paëlla Terre & Mer est élaborée à partir de pilons de poulet et blancs de poulet, de chorizo, de moules, de scampis, d'encornets et de gambas. Elle se réchauffe facilement à la vapeur dans nos chafing-dish mais les pilons de poulet doivent être réchauffés au four (ils sont fournis précuits). La paëlla est disponible également sans les pilons de poulet (moyennant diminution du prix) pour une réchauffe plus simple s'il n'y a pas de four disponible sur place pour les réchauffer.

Formule disponible pour minimum 20 adultes.

COUSCOUS Royal



Nous vous proposons notre couscous royal, préparé à partir d'une semoule fine et légère, accompagné d'un bouillon savoureux aux légumes et pois chiches. Il est servi avec un assortiment de trois viandes : merguez, chipolata et pilon de poulet, pour une assiette généreuse et conviviale.

Couscous *Royal*

Ce couscous est également disponible en version végétarienne, sans viandes.

Formule disponible pour minimum 20 adultes.

PASTA Bar



Un buffet de pâtes convivial et ultra gourmand, pensé comme un vrai comptoir de street food. Laissez parler vos envies parmi une sélection de sauces de base réconfortantes et de sauces plus originales, inspirées des saveurs d'ici et d'ailleurs. Pour personnaliser votre assiette, un large choix de toppings est à disposition : chacun compose sa recette sur-mesure. Le buffet est complété par un assortiment de fromages et de petits pains artisanaux, parfaits pour saucer jusqu'à la dernière bouchée. Un concept simple, généreux et tendance, qui transforme les pâtes en une expérience fun, créative et résolument moderne.

Pasta DUO

2 sortes de sauces
1 sorte de fromage
1 sorte de pain

minimum 20 adultes

Pasta TRIO

3 sortes de sauces
2 sortes de fromages
2 sortes de pains

minimum 30 adultes

Pasta QUATUOR

4 sortes de sauces
3 sortes de fromages
3 sortes de pains

minimum 60 adultes

Classico – sauces classiques

Des sauces traditionnelles, simples mais efficaces, qui misent sur l'essentiel pour un résultat savoureux.

La traditionnelle – bolognaise du chef

La réconfortante – béchamel au fromage et dés de jambon

Toppings : croûtons

La Quattro Formaggi – Grana Padano, emmental, bleu d'Auvergne et mozzarella

Toppings : noix

La Forestina – crème, lardons et champignons

Toppings : noisettes torréfiées

La crémeuse – saumon frais, crème de vin blanc et ail

Toppings : aneth fraîche

Originali – sauces originales

Des sauces originales, aux saveurs créatives, pensées pour surprendre et éveiller la curiosité.

La Toscana – poulet, courgettes, poivrons, sauce tomate au pesto et ail

Toppings : olives, tomates séchées

L'onctueuse – scampis, crème légère de Pastis, poireaux, herbes et ail



La *crapuleuse* – façon tartiflette – reblochon, lardons, oignons, ail et sauce crème

La *Parma* – crème tomatée, mascarpone, jambon de Parme, basilic et ail
Toppings : roquette

La *Spicy* – crème tomatée épicée, poulet, merguez, poivrons, oignons et ail
Toppings : roquette et huile piquante

La *tartufata* – crème, truffe et champignons des bois
Toppings : pignons de pin, roquette et tomates séchées

Formaggi – fromages

Sélection de fromages pour ajouter encore plus de gourmandise à vos pâtes.

Emmental

Gruyère

Parmesan

Pane – pains

Sélection de pains pour saucer jusqu'à la dernière goutte.

Parisiennes

Focaccia au thym et romarin

Ciabatta rustique

Baguette à l'ancienne