



## Proposition de buffet

### Buffet campagnard : 17.50€ 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)
- beurre

### Buffet terre mer : 26.50€ par personne

- Mise en bouche
- Crudités de saison
- Salade Hawaï (ananas, avocat, crabe....)
- Salade de riz océane, tagliatelles curry fruits de mer
- Taboulé de poulet
- Piémontaise
- Tomates antiboise, pêche au thon
- Poissons fumés, marinés
- Poisson Bellevue
- Assortiment de charcuteries, terrines, viandes froides (porc, bœuf 2 tranches)
- Jambon fumé et melon
- Potjevlesch
- Assortiments sauces et condiments
- Plateau de fromage (4 Choix)
- beurre



## Apéritif : 8€ par personne

- **2 verrines :**

Verrine niçoise à la chèvre fraîche, ....

Verrine guacamole, saumon fumé, crumble cacahuètes....

- **3 canapés chauds :**

Mini gougère, mini quiche, pizza...

- **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

0614725724