



BUFFET & REPAS A PARTAGER

SOMMAIRE

NOS FORMULES	2
BUFFET TRADITIONNEL	3
BUFFET DU TOUR DU MONDE	4
REPAS A ASSIS A PARTAGER	6
Menu à 12,47€	6
Menu à 15,42€	7
Menu à 17,99€	8



BUFFET & REPAS A PARTAGER

Pour un repas convivial assis ou debout en buffet. Toutes nos propositions sont élaborées à partir de produits locaux et de saison.

NOS FORMULES

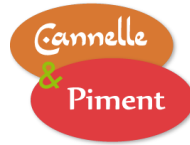
BUFFET TRADITIONNEL	BUFFET TOUR DU MONDE	REPAS ASSIS A PARTAGER
14,97€ TTC	18€ TTC	A partir de 12,47€ TTC
Une salade à partager 5 pièces salées 2 mignardises Pain	Assortiment de salade à partager x3 Assortiment de salées x8 (1 pour 2) 3 mignardises Pain Café + thé	Salade à partager Plat à partager 2 mignardises Prix du menu en fonction du plat choisi 12,47€ / 15,82€ / 17,99€

Service complémentaire	Boissons (lien carte boissons) Vaisselle recyclable ou réutilisable Livraison Installation & nappage Service sur place = 24€ HT de l'heure – 1 serveur pour 40 personnes debout ou 15 personnes assis
Conditions	Minimum = 20 personnes
	Avant 7 jours ouvrables Accès pour installation au moins 30 minutes avant l'événement



➔ BUFFET TRADITIONNEL

<p>Menu n°1 <u>Traditionnel</u></p>	<p>Menu n°2 <u>Nouveauté</u></p>	<p>Menu n°3 <u>Végétarien</u></p>
<p>Salade Achard <i>Julienne de chou blanc, carotte et haricot vert, sauce relevée au gingembre et curry</i></p>	<p>Salade de chou rouge, fenouil, & pomme verte <i>Sauce à base d'huile d'olive, citron et sésame grillé</i></p>	<p>Salade de betterave, pois chiche, grenade & noix <i>Sauce à base d'huile de sésame, graine de sésame et sirop de grenade</i></p>
<p>Samoussa thon <i>Croustillant farci au thon, pomme de terre, oignon vert, curcuma et cumin</i></p>	<p>Fritata au saumon <i>Omelette roulée et garnie au saumon fumé, fromage frais et herbes fraîches</i></p>	<p>Galette de boulgour & lentille verte <i>Galette frite au boulgour, lentille verte, oignon, ail et persil</i></p>
<p>Brochette de poulet braisée <i>Escalope de poulet braisée et épicée</i></p>	<p>Brochette de poulet coco curry <i>Escalope de poulet marinée dans une sauce au lait de coco et au curry</i></p>	<p>Tortilla aux légumes de saison <i>Mille-feuilles de pomme de terre et de légumes façon omelette</i></p>
<p>Empanadas <i>Chausson de pâte Brisée doré au four et garni d'une farce à base de bœuf, olive noir, raisin sec et oignon</i></p>	<p>Fatayer au fromage <i>Pâte Brisée de forme ovale et allongée garni au fromage et aux herbes</i></p>	<p>Feuilleté aux légumes de saison <i>Pâte feuilleté garnie aux légumes de saison et parsemé de fromage</i></p>
<p>Bourak au fromage <i>Croustillant au fromage frais, olive verte et aux herbes fraîches</i></p>	<p>Sablé au fromage <i>Pâte sablée farcie au fromage frais, persil et ciboulette</i></p>	<p>Croquette au poireau <i>Poireau cuisiné avec une sauce béchamel et panés à l'anglaise</i></p>
<p>Tartelette végétarienne <i>Pâte Brisée garni aux légumes de saison</i></p>	<p>Croquette de fondue de poireau <i>Poireau cuisiné avec une sauce béchamel et panés à l'anglaise</i></p>	<p>Bourak au fromage <i>Croustillant au fromage frais, olive verte et aux herbes fraîches</i></p>
<p>Baklawa au noix <i>Croustillant aux noix torréfiées</i></p>	<p>Tartelette aux agrumes <i>Pâte sablée, purée de courge et orange, suprêmes d'orange au sirop</i></p>	<p>Tartelettes aux agrumes <i>Pâte sablée, purée de courge et orange, suprêmes d'orange au sirop</i></p>
<p>Losange cacahuète et chocolat <i>Ganache chocolat noir et blanc, croustillant cacahuète</i></p>	<p>Rocher chocolat & noix de coco <i>Ganache chocolat blanc et noir, croustillant au chocolat, cœur noix de coco et lait concentré</i></p>	<p>Losange cacahuète et chocolat <i>Ganache chocolat noir et blanc, croustillant cacahuète</i></p>



➔ BUFFET TOUR DU MONDE

Assortiment de 3 salades

Salade Achard « les îles »

Julienne de chou blanc, carotte et haricot vert, sauce relevée au gingembre et curry

Salade de quinoa, mangue, saumon & aneth « inspiration Amérique latine »

Quinoa, mangue, saumon fumé, aneth, jus de citron et huile d'olive

Salade Cambodgienne « Asie du sud-est »

Emincé de chou rouge, chou blanc et carotte agrémentée de crevette rose, vermicelle de riz, pousse de soja, persil, coriandre, menthe et sauce cacahuète

Assortiment de 8 mini pièces salées

Samoussa thon « les îles »

Croustillant au thon, pomme de terre, oignon vert, curcuma et cumin

Nems aux crevettes « Asie »

Croustillant à la crevette, carotte, champignon noir, pousse de soja, vermicelle de riz et herbes fraîches

Brochette de poulet sauce satay « Asie du sud-est »

Escalope de poulet marinée dans une sauce au soja, pâte d'arachide, gingembre et miel

Pastilla de poulet & amandes « Maghreb »

Fine feuille de brick garnie de poulet, amande et cannelle

Tajine tunisien au bœuf « Maghreb »

Omelette de viande parfumée aux épices

Beurek aux épinards « Proche-Orient »

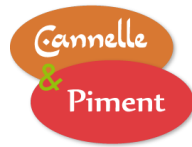
Croustillant aux épinards et fromage turc assaisonné à la noix de muscat

Fatayer au fromage « Proche-Orient »

Pâte brisée de forme ovale et allongée garnie au fromage et aux herbes

Feuilleté aux légumes de saison « multiculturel »

Pâte feuilletée garnie aux légumes de saison et parsemée de fromage



3 mignardises

Losange cacahuète et chocolat « Maghreb »

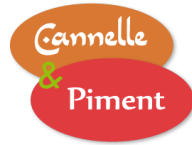
Ganache chocolat noir et blanc, croustillant cacahuète

Beijinho à la noix de coco « Amérique latine »

Truffe brésilienne à la noix de coco et au lait concentré

Kunafeh au fromage « Proche-Orient »

Pâte à base de cheveux d'ange garnie de fromage à pâte demi-molle et saupoudrée de pistache et de sirop



→ REPAS ASSIS

Menu à 12,47€

Salade à partager

Salade verte ou **Soupe du moment**

Plat à partager

Poulet yassa accompagné de boulgour ou riz

Cuisses de poulet marinées dans du citron et dans une sauce à base d'oignon, olive verte et moutarde

ou

Loubia au bœuf accompagné de riz

Ragoût de haricot blanc au boulette de viande de bœuf hachée aux herbes, sauce tomate, oignon, ail, paprika, ras-hanout et laurier

ou

Lasagne bolognaise ou au saumon ou végétarienne

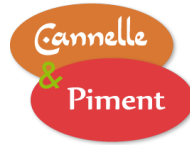
Pâte à lasagne au choix : sauce bolognaise ou saumon et épinard ou épinard et chèvre

2 mignardises

Salade de fruit de saison

Et

Gâteau aux pommes ou au chocolat ou à l'ananas



Menu à 15,82€

Salade à partager

Salade de roquette, fenouil, noix de pécan et agrumes ou Soupe du moment

Plat à partager

Tajine de légumes de saison au poulet ou végétarien

Cardon, topinambour, carotte, courge, pomme de terre, olive verte, curcuma, safran, gingembre et coriandre

ou

Couscous de poulet aux légumes de saison

Carotte, topinambour, courge et cardon

ou

Bœuf coco au banane verte et chou-fleur accompagné de riz

Morceaux de bœuf cuits dans une sauce au lait de coco, curry et oignons

2 mignardises

Salade de fruit de saison

Et

Losange cacahuète et chocolat

Ganache chocolat noir et blanc, croustillant cacahuète

ou

Fondant aux amandes ou aux noisettes



Menu à 17,99€

Salade à partager

Salade d'épinard, avocat, sésame grillé et grenade ou Salade de céleri, pomme rouge et noix

Plat à partager

Bœuf en daube à la canneberge et aux pommes accompagnée de riz

Viande de bœuf marinée dans une sauce à la canneberge et à la crème agrémentée de pommes cuites, d'oignons et de romarin

ou

Couscous royal

Quatre viandes : poulet, agneau, merguez et boeuf

ou

Légumes farcis au bœuf ou végétarien accompagné de riz

Chou, carotte et oignon farcis soit au à la viande de bœuf hachée, oignons, persil et épices ou aux légumes, julienne de carotte, chou, oignon et pomme de terre

2 mignardises

Salade de fruits de saison

et

Tartelette aux agrumes ou aux fruits secs et caramel beurre salé

ou

Rocher chocolat et noix de coco

Ganache chocolat blanc et noir, croustillant au chocolat, cœur noix de coco et lait concentré

ou

Basboussa à la noisette

Pâtisserie à base de semoule et de noisette torréfiées arrosée de sirop