



# 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

18,00€ TTC

Une salade à partager

5 pièces salées

2 mignardises

### BUFFET TOUR DU MONDE

22,00€ TTC

Assortiment de salades à partager x3

Assortiment de salées x8 (1 pour 2)

3 mignardises

### REPAS ASSIS A PARTAGER

A partir de 15,00€ TTC

Salade à partager

Plat à partager

2 mignardises

Prix du menu en fonction du plat choisi

15,00€ / 19,00€ / 22,00€

Menu suggestion des cheffes\* à 17,00€ TTC ou A la carte\*\*

## SERVICES COMPLÉMENTAIRES →

Vaisselle biodégradable - 1,24€ TTC par personne

Vaisselle en faïence - 3,80€ TTC par personne

Forfait installation & nappage selon le nombre de personne

De 1 à 50 - 20,00€ TTC et de 50 à 100 - 28,00€ TTC

Livraison - 1,68€ TTC par kilomètre

Service sur place 30,42€ TTC par heure

1 serveur pour 40 personnes debout ou 15 personnes assises

Régimes alimentaires particuliers à nous préciser

## CONDITIONS →

Minimum de 20 personnes - commande avant 7 jours ouvrables

Accès pour l'installation au moins 30 minutes avant l'événement

Livraison le dimanche exceptionnellement - nous consulter

\*Recettes réalisées en fonction des approvisionnements de nos producteurs et selon les envies de nos cheffes

\*\*Composez votre buffet avec les pièces à la carte. Pièces et prix en dernière page.



Cannelle

&  
Piment



# Le buffet traditionnel

## MENU DE SAISON - AU JARDIN DES DAMES

### **Salade du soleil**

Salade verte, tomate cerise, tranches de radis, morceaux de mangue et ses graines de tournesol. Sauce vinaigrette citronnée au miel.

### **Rosace aux légumes grillés**

Fond de galette de blé garni aux légumes de saison & herbes de Provence rôtis au four

### **Feuilleté au fromage & tomate séchée**

Carré de pâte feuilletée garni au fromage frais, mozzarella, tomate séchée et basilic frais

### **Kouba d'Alep revisitée aux légumes**

Cromesquis de riz safrané farci aux légumes de saison

### **Brochette de poulet thaï**

Escalope de poulet marinée dans une sauce thaï et sésame grillé

### **Chausson bœuf & épinards**

Pâte brisée parfumée au curcuma, farcie au bœuf, épinards et sumac

Ou pour un menu

100% végétarien

### **Tajine légumes tunisien**

Omelette de légumes et pomme de terre aux épices orientales

### **Chausson végétarien**

Pâte brisée parfumée au curcuma, farcie aux épinards et fromage frais aux herbes

### **Mabroucha revisitée à la fleur d'hibiscus**

Crumble et son insert de confiture d'hibiscus

### **Rosace ganache chocolat & fruit**

Croustillant au beurre, crémeux au chocolat (65% cacao) et fruit frais



Cannelle

&  
Piment



# Le buffet Tour du monde

## L'assortiment de salades

### Salade togolaise "Afrique"

*Haricot œil noir, tomate, poivron, oignon*

### Salade de quinoa, mangue, saumon & aneth "inspiration Amérique latine"

*Quinoa, mangue, saumon fumé, aneth et sa sauce acidulée*

### Salade Fattouche "Proche-Orient"

*Salade verte, tomate, radis, menthe fraîche, sauce acidulée au vinaigre de cidre et croutons de pain pita à l'huile d'olive*

## Les minis bouchées salées

### Brochette d'Accra de poisson "les îles"

*Beignet de poisson, pomme de terre parfumé au paprika et herbes fraîches*

### Brochette haoussa au bœuf & cacahuète "Afrique"

*Morceaux de bœuf parfumés au gingembre et paprika et enrobés de cacahuètes grillées*

### Nems crevettes "Asie"

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

### Beurek au fromage "Magreb"

*Cigare croustillant au fromage frais et ses herbes fraîches*

### Brochette de poulet thaï "Asie du Sud-Est"

*Escalope de poulet marinée dans une sauce thaï et sésame grillé*

### Rosace aux légumes grillés "Multiculturel"

*Fond de galette de blé garni aux légumes de saison & herbes de Provence rôtis au four*

### Petit chope shawarma "Proche-orient"

*Purée de pomme de terre frite et farcie au poulet parfumé aux épices du proche-orient*

### Nachos "Amérique latine"

*Purée de haricot rouge, sauce tomate et gingembre, chips de tortilla*

## Les mignardises

### Corne de gazelle hibiscus & Pistache "Maghreb"

*Pâte croustillante parfumée à l'hibiscus, pâte de pistache*

### Kunafé aux fruits secs "Proche-Orient"

*Pâte à base de cheveux d'ange garnie aux fruits secs et saupoudrée de pistache et sirop*

### Beijinho à la noix de coco "Amérique latine"

*Truffe brésilienne à la noix de coco et au lait concentré*



Cannelle  
&  
Piment



# Repas assis à partager

MENU A 15,00€ TTC

Salade verte

---

**Galette végétarienne et sa chakchouka façon gratin**

*Galette de pois-chiche et gratin de pomme de terre et poivron, compotée de tomate à l'oignon, ail et thym, gratiné au fromage*

Ou

**Cari de poulet ou poisson accompagné de riz**

*Poulet ou poisson mariné dans une sauce à base de tomate, curcuma, thym, gingembre, piment doux, oignon et ail*

Ou

**Poulet massalé accompagné de riz**

*Cuisse de poulet mijotée dans une sauce tomate à l'oignon, ail et aux épices, thym, coriandre, clous de girofle, gingembre, curcuma, et massalé*

---

Salade de fruit de saison

et

Moelleux : pommes ou chocolat ou ananas



# Repas assis à partager

**MENU A 19,00€ TTC**

## **Salade Fattouche "Proche-Orient"**

*Salade verte, tomate, radis, menthe fraîche, sauce acidulée au vinaigre de cidre et croûtons de pain pita à l'huile d'olive*

---

## **Aubergines à la Parmigiana - disponible à partir de Juin**

*Aubergine rôtie au four puis gratinée au parmesan, tomate, chapelure, ail et basilic*

*Ou*

## **Moussaka au bœuf accompagné de riz - disponible à partir de juin**

*Couches alternées d'aubergine, tomate, viande hachée de bœuf aux herbes et sauce blanche gratinées au four*

*Ou*

## **Kebab hindi accompagné de riz ou boulgour**

*Boulette de bœuf marinée dans une sauce tomate aux sept épices et courgette rôtie au four accompagné de riz ou boulgour*

---

## **Salade de fruit de saison**

*et*

## **Rosace ganache au chocolat & fruit de saison**

*Croustillant garni au chocolat et fruit de saison*

*Ou*

## **Fondant aux amandes ou aux noisettes**



Cannelle  
&  
Piment



# Repas assis à partager

MENU A 22,00€ TTC

## **Salade du soleil**

Salade verte, tomate cerise, tranches de radis, morceaux de mangue et ses graines de tournesol. Sauce vinaigrette citronnée au miel.

---

## **Paella**

Riz safrané au poulet, crevette, calamar et moule, sauce tomate, poivron et petit pois

Ou

## **Calamar farci accompagné de riz**

Calamar farci aux épinards et champignons,  
sauce à la tomate parfumée au thym accompagné de riz

Ou

## **Dolma et légumes farcies au bœuf ou végétarien accompagné de riz**

Feuille de vigne et légumes de saison farcis à la viande de bœuf ou aux légumes.

---

## **Salade de fruit de saison**

et

## **Corne de gazelle hibiscus & pistache**

Pâte croustillante parfumée à l'hibiscus, pâte de pistache

Ou

## **Kunafé aux fruits secs**

Pâte à base de cheveux d'ange garnie aux fruits secs et saupoudrée de pistache et sirop