



Cannelle
&
Piment

BUFFET DÉJEUNATOIRE

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

8 mini salées

3 mignardises

Menu
suggestion des
chefes* à
17,00€ TTC

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/heure - 1 serveur pour 40 personnes debout
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



Cannelle

Piment



Le buffet traditionnel

MENU AUTOMNE & HIVER

Salade composée figue & noix

Salade verte de saison, champignon de paris, noix, radis, figue sèche, vinaigrette à la figue

Rouleau feuilleté à la patate douce

Pâte feuilletée, purée de patate douce, feta et haricot rouge

Bourak au fromage

Croustillant au fromage frais & aux herbes fraîches

Tajine de légumes renversé sur son lit de fromage frais

Omelette à la tunisienne, fromage frais & pain grillé

Brochette de poulet chiche taaouk

Poulet mariné dans une sauce au yaourt & épices orientales

Tartelette au saumon & épinards

Pâte brisée garnie de saumon fumé & épinards à la crème

Ou pour un menu

100% végétarien 

Samoussa aux légumes

Croustillant de légumes au safran, gingembre et cumin

Kefta aux légumes de saison

Beignet tunisien à la pomme de terre, légumes de saison et persil

Tartelette à la courge & orange

Pâte sablée, crémeux à la courge et orange, crème chantilly

Brigadiero brésilien

Truffe au lait concentré et cacao enrobée d'éclats de chocolats noir



Cannelle

Piment



Le buffet Tour du monde

L'assortiment de salades

Salade Achard "Les Iles"

Chou blanc avec carotte, haricot vert dans une sauce relevée au gingembre et au curry

Salade cambodgienne

Émincé de chou rouge et blanc, carotte, pousses de soja, crevettes, sauce cacahuète et herbes fraîches

Salade de courge & pois-chiche grillé au zaatar "inspiration proche-orient"

Pois chiche grillée au zaatar, courge rôtie, carotte, feta et menthe

Les minis bouchées salées

Papillote crevette curry "Asie"

Fine feuille de brick, crevette, zeste de citron, curry

Dolma végétarien "Proche-orient"

Feuilles de vignes marinées garnies d'une farce au riz & petits légumes de saison

Empanadas au bœuf "Amérique Latine"

Chausson de pâte brisée doré au four garni d'une farce à base de bœuf, olive noire & raisin sec

Rouleau feuilleté à la patate douce "Afrique"

Pâte feuilletée, purée de patate douce, feta et haricot rouge

Samoussa poulet "les iles"

Poulet parfumé au cumin en feuille de brick croustillante

Beurek au fromage "Proche-orient"

Croustillant au fromage frais & aux herbes fraîches

Brochette de poulet sauce coco curry "Asie"

Escalope de poulet mariné dans du lait de coco et épices curry

Kefta aux légumes "Maghreb"

Beignet tunisien à la pomme de terre, légumes de saison & persil

Les mignardises

Mabroucha "Maghreb"

Mabroucha revisitée à la datte

Brigadiero brésilien

Truffe au lait concentré et cacao enrobée d'éclats de chocolat noir

Baklawa aux noix "Proche-orient"

Croustillant aux noix torréfiées et fleur d'oranger