



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

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



Le buffet traditionnel

MENU AUTOMNE & HIVER

Salade composée aux fenouils, fruits secs & agrumes

Mâches, fenouils, noix de pécan, suprêmes d'agrumes & vinaigrette

Ou

Salade de chou au quinoa & graines de courge

Salade de choux rouges et blancs blanchis, quinoa, menthe, aneth & graines de courge

Kesra farcie aux légumes de saison

Fine galette tunisienne à partager

Kebbeh à la courge & blettes

Cromesquis de boulgour & courge farci
aux blettes parfumées au sumac

Croissant rose betterave & fromage

Pâte briochée à la betterave garnie de
fromage & origan

Taco cup à la mexicaine

Tortilla de maïs garnie aux haricots
rouges, avocat, maïs, oignons rouges &
coriandre

Brochette de poulet sauce satay

Marinade à la cacahuète, miel, sauce soja
ou 100% végétarien 

Brochette de légumes rôties aux épices

Tartelette au fromage & caramel

Pâte sablée, crème au fromage frais,
nappage au caramel

Kaak tunisois à la pistache

Gâteau fondant à la pistache



Cannelle

Piment



Le buffet Tour du monde

L'assortiment de salades

Salade composée aux fenouils, fruits secs & agrumes "Maghreb"

Mâches, fenouils, noix de pécan, suprêmes d'agrumes & vinaigrette

Salade de chou au quinoa & graines de courge "Inspiration Amérique Latine"

Salade de choux rouges et blancs blanchis, quinoa, menthe, aneth & graines de courge

Salade Achards "Les îles"

Choux blancs, carottes, haricots verts, sauce relevée au gingembre & curcuma

Les 8 mini bouchées salées

Mini bao burger au poisson

Pain vapeur, poisson pané, mayonnaise épicée au sriracha, crudités, coriandre & sésames

Taco cup à la mexicaine

Tortilla de maïs garnie aux haricots rouges, avocat, maïs, oignons rouges & coriandre

Beignet de crevettes aux amandes & herbes

Crevette marinée au curry enrobée d'une pâte à beignet parfumée aux herbes & amandes effilées

Kebbeh à la courge & blettes

Cromesquis de boulgour & courge farci aux blettes parfumées au sumac

Brochette de boeuf braai

Marinade au citron, piment, beurre d'arachide, lait de coco & noix de cajou

Baklawa salé aux légumes de saison

Carré croustillant garni de légumes de saison cuisinés aux épices orientales

Coxinha de poulet

Croquette brésilienne, haché de poulet rôti, herbes fraîches & épices

Croissant brioché à la betterave & fromage

Pâte brioché à la betterave garnie de fromage & origan

Les mignardises

Tartelette à la pistache, ganache montée & tuile croustillante

Pâte sablée, crème de pistaches à la semoule, ganache montée, tuile de brick croustillante

Cup sésames & crémeux tahini et dattes

Cup de sésames blonds grillés, ganache au tahini & sirop de dattes

Beijinho à la noix de coco

Truffe brésilienne à la noix de coco & au lait concentré