

Nos buffets

Pour un repas convivial **froid** à déguster **assis ou debout** en buffet.

Toutes nos propositions sont élaborées à partir de **produits locaux et de saison**.

1 FORMULE

1 salade	18,00€ TTC*
5 mets salés	
2 mignardises	

3 MENUS

L'incontournable
Le végétarien
Le composé

Minimum de commande 20 personnes & avant 7 jours ouvrables
Précisez-nous les régimes alimentaires particuliers, nous adaptons nos mets

*Prix par personne - TVA à 10%



Engagé depuis
plus de 30 ans

ENTRÉE

Salade tunisienne

Brunoise de concombre, tomate, poivron, pomme, olive noire, huile d'olive & menthe fraîche

METS FROIDS

Kouba d'Alep au bœuf

Cromesquis de riz safrané au bœuf haché

Batbout au poulet

Pain maison farci au poulet mariné & crudités

Brick au thon

Croustillant au thon, olives & écrasé de pomme de terre au persil

Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

Pastel au fromage

Chausson frit au fromage & herbes fraîches

DESSERT

Basboussa à la pistache

Moelleux à la semoule & pistache imbibé de sirop

Kunafeh façon macaron au chocolat

Coque de cheveux d'ange, ganache au chocolat

L'incontournable



ENTRÉE

Salade de foule

Fève, pois chiche, tomate, concombre, sauce acidulé à l'huile d'olive, coriandre & persil frais

METS FROIDS

Kouba d'Alep revisité aux légumes

Cromesquis de riz safrané, julienne de légumes de saison

Chausson algérien à la courgette

Pâte brisée farcie aux courgettes & olives

Mini falafel & sa sauce tahini

Cromesquis au pois-chiche & persil frais, sauce à la pâte de sésame

Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

Brick au fromage, miel & pistache

Cigare au fromage à l'origan enrobé de miel & éclats de pistache

DESSERT

Makrout aux dattes

Gâteau de semoule farci à la pâte de dattes

Baklawa au fromage sucré

Croustillant en feuille de brick, crème au fromage

Le végétarien



ENTRÉE

Salade asiatique avec
ou sans crevettes

Vermicelles de riz, crevettes, concombre,
tomate, carotte, champignon noir, herbes
fraîches, sauce acidulée au poisson & soja

METS FROIDS

Kouba d'Alep au bœuf ou aux légumes
Cromesquis de riz safrané, julienne de légumes de saison ou bœuf

Chausson algérien poulet ou courgette
Pâte brisée farcie aux courgettes & olives ou au poulet mariné

Kefta au poisson ou aux légumes
Galette de pomme de terre, merlu ou légumes & persil frais

Tartelette aux légumes rôtis
Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

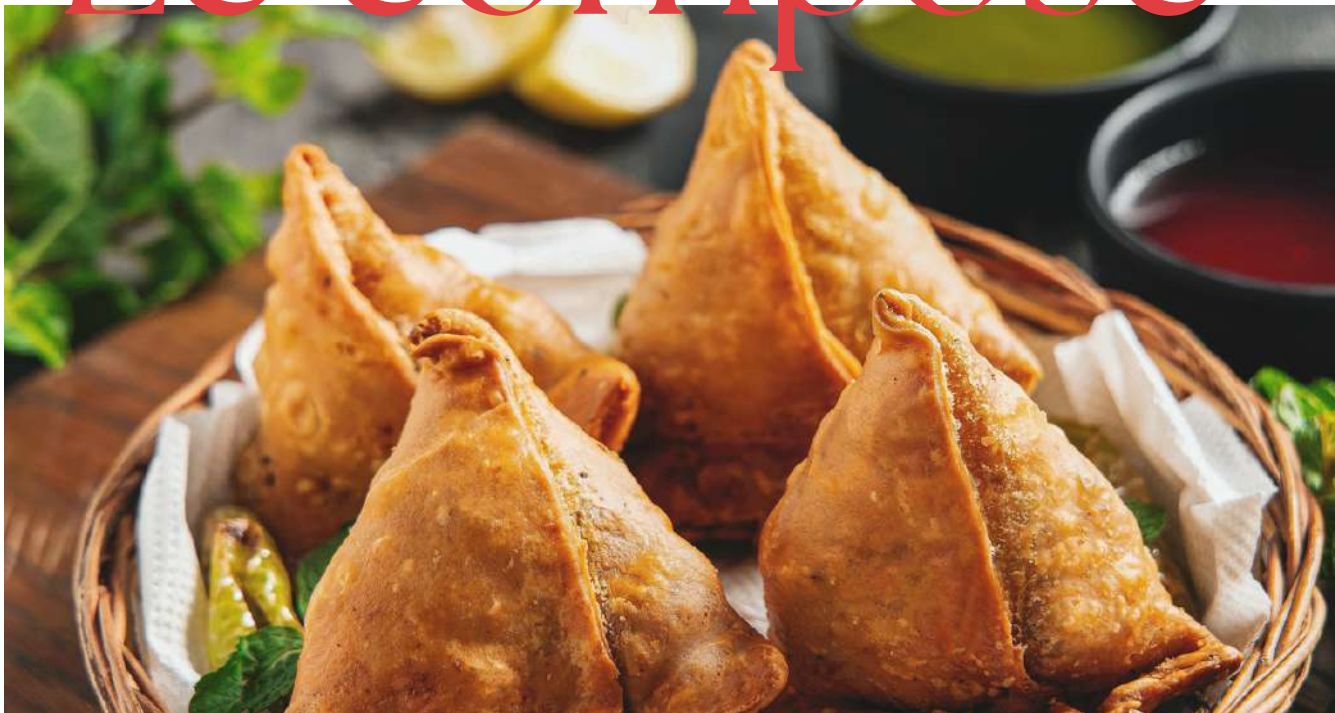
Brick au fromage, miel & pistache
Cigare au fromage à l'origan enrobé de miel & éclats de pistache

DESSERT

Makrout aux dattes
Gâteau de semoule farci à la pâte de dattes

Kunafeh façon macaron
au chocolat
Coque de cheveux d'ange, ganache au chocolat

Le composé





Services complémentaires

VAISSELLE

Biodégradable	1,24€
En faïence 	3,80€
Tarif TTC par personne	

INSTALLATION & NAPPAGE

De 1 à 50 pers.	20,00€
De 50 à 100 pers.	28,00€
Tarif TTC forfaitaire	

SERVICE & LIVRAISON

Service sur place	30,42€
1 serveur pour 40 pers. debout	
Tarif TTC par heure	
Livraison	1,68€
Tarif TTC par kilomètre	

*TVA des services complémentaires à 20%