

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 cambodgienne

Mélange coloré de choux blanc & rouge, vermicelles de riz, salade verte frisée, herbes aromatiques & sauce onctueuse au beurre de cacahuète

METS FROIDS

Empanadas au bœuf

Chausson garni de bœuf haché, olives noires, oignons & raisins secs

Pita au poulet chiche taouk & crème à l'ail

Pain pita farci au poulet mariné dans un mélange d'épices, de yaourt & de citron, crudités, sauce crémeuse à base d'ail

Nems de riz à la crevette

Rouleau de feuille de riz à la crevette mariné au gingembre, patate douce, carotte, vermicelles, champignon noir, coriandre & sauce soja

Tartelette aux légumes rôtis de saison

Pâte sablée, légumes de saison rôtis

Yufka au comté & zaatar

Fine pâte filo dorée au four garnie d'une crème au comté parfumée au zaatar

DESSERT

Tartelette cream cheese & agrumes

Pâte sablée, crème au fromage frais & compotée acidulée aux agrumes

Palet croustillant Choco - Cacahuètes

Palet croustillant à la cacahuète et riz soufflé, enrobé de chocolat noir 72%

L'incontournable



ENTRÉE

Salade croquante Quinoa, Amandes & Courges

Salade gourmande au quinoa, éclats croquants d'amandes, courges rôties & oignons rouges parfumée à l'aneth

METS FROIDS

Boulette gourmande aux légumes

Boulette croustillante et fondante composée de légumes variés et de riz

Samoussa de potimarron à la feta & noix

Croustillant de potimarron en purée, feta crémeuse & éclats de noix

Nems de riz végétarien

Rouleau de feuille de riz aux légumes marinés au gingembre, vermicelles, champignon noir, coriandre & sauce soja

Tartelette aux légumes rôtis de saison

Pâte sablée, légumes de saison rôtis

Yufka au comté et zaatar

Fine pâte filo dorée au four garnie d'une crème au comté parfumée au zaatar

DESSERT

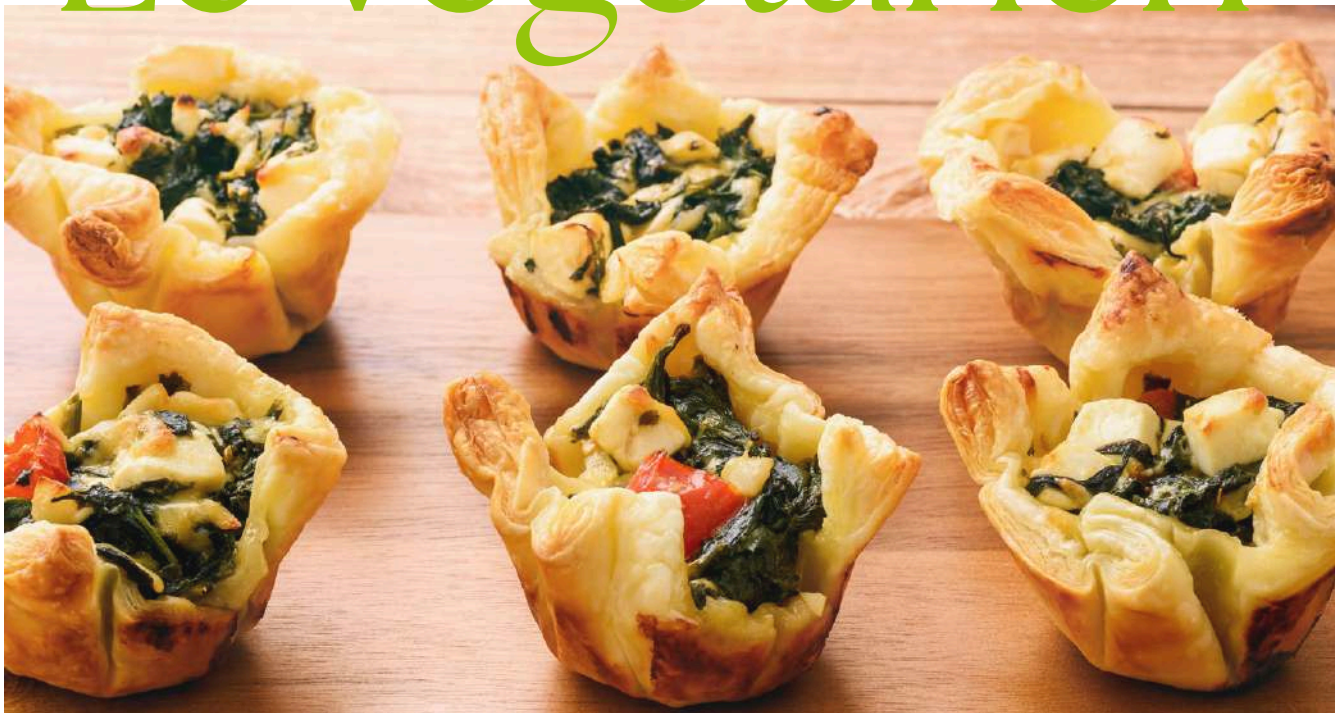
Rosace poire & crème vanille

Rosace de pâte filo garnie d'une crème montée à la vanille & morceaux de poires pochées

Tartelette Chocolat & Noix de coco

Pâte sablée au cacao, ganache chocolat noir, dôme de noix de coco parfumée au citron

Le végétarien



ENTRÉE

Salade fraîche d'hiver aux épinards & agrumes

Salade énergisante composée de pousse d'épinards, persil frais, suprêmes d'agrumes, betterave, feta, grenade & noix

METS FROIDS

Empanadas au bœuf ou aux légumes

Chausson garni de bœuf haché, olives noires & raisins secs ou de légumes de saison épicés

Pita au poulet chiche taouk ou végétarienne

Pain pita farci au poulet mariné façon chiche taouk & crème à l'ail ou farci au boulette de légumes & sauce au yaourt

Nems de riz à la crevette ou végétarien

Rouleau de feuille de riz, crevette marinée au gingembre, patate douce, carotte, vermicelles, champignon noir, coriandre & sauce soja

Tartelette aux légumes rôtis de saison

Pâte sablée, légumes de saison rôtis

Yufka au comté & zaatar ou Tiropita à la feta

Fine pâte filo dorée au four garnie d'une crème au comté parfumée au zaatar ou carré feuilleté de pâte filo garnie de fromage feta, yaourt & herbes aromatiques

DESSERT

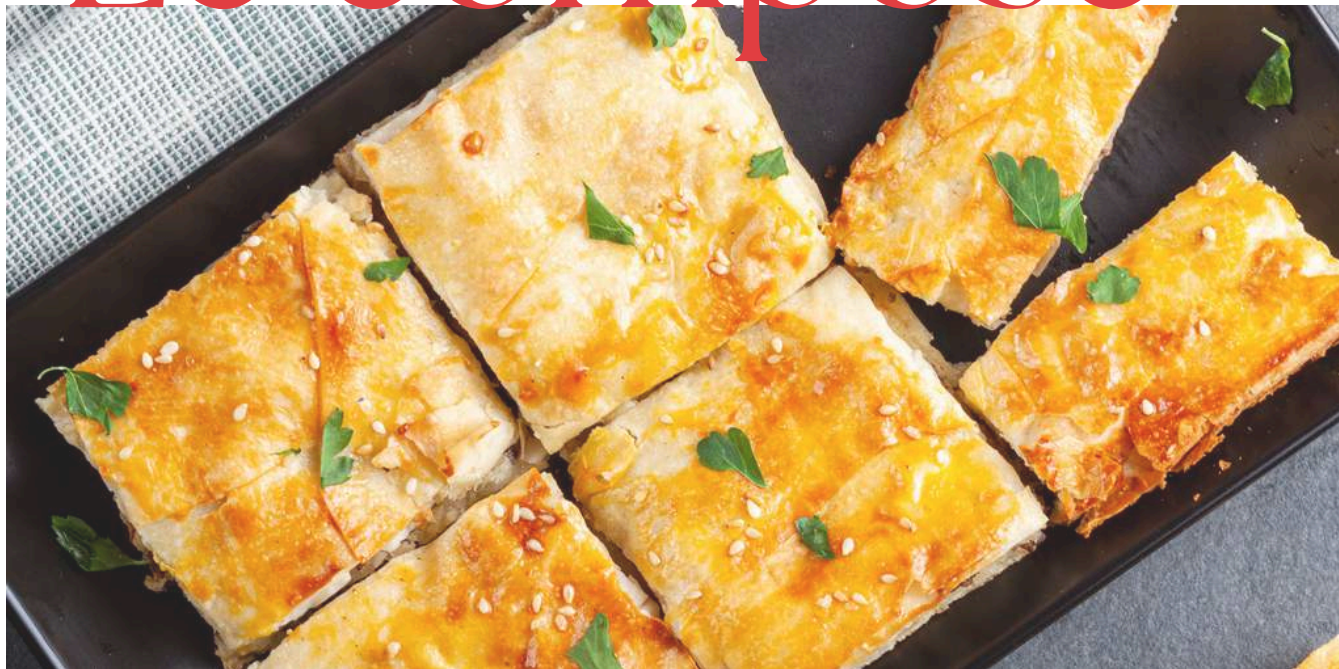
Rosace poire & crème vanille

Rosace de pâte filo garnie d'une crème montée à la vanille & morceaux de poires pochées

Tartelette cream cheese & agrumes

Pâte sablée, crème au fromage frais & compotée acidulée aux agrumes

Le composé





Prestation sur mesure, animation &/ou décoration

Contactez notre équipe commerciale



Services complémentaires

VAISSELLE & MATÉRIEL

Biodégradable	1.24€
En faïence 	3.80€
Tarif TTC par personne	
Mange-debout avec housse	26,00€
Table	15,00€

Tarif TTC par unité

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%