
LES BUFFETS FROIDS

Composez vous-même votre buffet froid

Mode d'emploi :

1. Sélectionnez le buffet de base
2. Ajoutez-y des plats supplémentaires suivant vos envies et votre budget
3. Si vous avez une demande particulière à formuler
(buffet à thème : fruits de mer, sud ouest, italien, espagnol, belge ... : N'hésitez pas à nous consulter)
4. Le buffet est présenté sur nos plateaux et rapiers (caution 5 EUR/plateau et ravier)

Remarque :

La plupart des plats ci-dessous peuvent être préparés
en zakouskis (cuillère dégustation ou verrine ou brochette) pour un cocktail ou un drink
ou en petites assiettes, coupelles... (portions individuelles) pour un walking-dinner ou cocktail dînatoire
Consultez-nous !

1. Buffet de base :

Fregola (petites pâtes rondes) aux artichauts confits.
Salade « santé » crétoise (concombres, poivrons, tomates, jeunes oignons, feta, olives...)
Carpaccio de saumon frais au fenouil et agrumes.
Aubergines, jambon corse et tomates séchées en roulades.
Carpaccio de volaille, poivronade, olives et basilic.
Pain et beurre

19,50 EUR/pers. + TVA 6%

2. Plats supplémentaires :

Les prix par plat supplémentaire au buffet de base
varient entre 2 et 5 EUR + TVA 6%.
Veuillez les choisir et nous consulter.

Vous pouvez également composer vous-même un buffet
uniquement à partir des plats supplémentaires et nous consulter pour le prix.
La liste ci-dessous n'est pas exhaustive et nous sommes disposés à préparer des plats suivant vos envies.

Gazpacho de tomates et légumes croquants
Poêlée de légumes croquants aux herbes du jardin.
Salade de légumes du sud grillés, pesto et noisettes
Salade de pois chiches, feta, concombre tomates et citron
Taboulé à la libanaise
Vermicelles façon Thai
Nouilles aux légumes
Salade de lentilles à l'échalote et saucisse de Morteau
Frisée aux lardons
Dés de foie gras sur jeunes pousses, vinaigrette de framboise
Tartare d'asperges en duo façon « flamande »
Quiches diverses (lorraine, poireaux, tomates/chèvre etc..)

Escalopines de saumon coriandre et graines de sésame
Brochettes de scampi en croûte d'herbes et raifort
Saumon en belle-vue
Tartare de saumon fumé au citron vert
Tartare de saumon et St Jacques aux agrumes
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de truffe et citron vert

Brochettes de volaille aux épices saté
Pâté maison, pain d'épices aux noix et oignons confits.
Bœuf en croûte de moutarde et thym façon carpaccio.
Roulades de bœuf au fromage blanc et tartuffata.
Maki de bœuf à la provençale , tapenade d'olives noires
Carpaccio de magret de canard au thym et romarin, figues et noix.
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan et balsamique
Vitello tonato (carpaccio de veau, sauce au thon)
Crème brûlée de foie gras au speculoos
Plateau de charcuteries du pays

Plateau de fromages affinés

Salade de fruits frais
Mousse au chocolat noir ou blanc
Tiramissu

Nos pâtisseries artisanales en tartes, tartelettes ou mignardises :
(*Cheesecakes speculoos/poire, moelleux au chocolat, crumble fruits rouges ou pommes, citron..*)

Les prix s'entendent enlèvement au magasin et retour du matériel par vos soins.

Une offre personnalisée peut être faite pour :
le transport aller et le retour du matériel,
la mise en place du buffet,
le service par notre personnel,
la location de matériel (vaisselle, verrerie, mobilier...).
en fonction du nombre de convives et de la situation géographique de l'évènement.