

# Buffet avec plats chauds

## 44,90€ TTC

Avec un minimum de 20 personnes

### Buffet d'Entrée

*Salade Indienne (Salade de riz aux épices) ou Salade de pâtes à la grecque (fêta)*  
et

*Piémontaise de la mer (au thon) ou Piémontaise classique (saucisson à l'ail)*  
\*\*\*\*\*

Antipasto de légumes à l'italienne

*Courgette marinée, tomate mondée, mozzarella, poivron confit*  
Œuf mayonnaise, terrine de poisson, saucissonade et pastrami

### Choisissez 2 plats et 2 garnitures

#### Plats en chafing dish

Sauté au Veau champignon ou Bœuf bourguignon ou Poulet basquaise  
et

Blanquette de la mer ou Saumon au beurre blanc ou Cabillaud à l'estragon

#### Garnitures

Gratin dauphinois ou pomme de terre ratte ou écrasé de pomme de terre  
et

Gratin de chou-fleur ou haricot vert en persillade ou gratin d'aubergine  
\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages affinés

#### Desserts

Choisir 2 sortes de tarte vergeoise maison  
*pomme, poire, abricot, rhubarbe ou ananas*

Dans le prix est inclus

le matériel jetable en quantité suffisante et pain baguette

Livraison de 10 à 20 km 50€ TTC, de 20 à 30 km 70€ TTC

Au-delà nous contacter

Option :

La nappe de table 12€ TTC

Maitre d'hôtel pour 30 personnes (290€ TTC pour 6h)

Matériel de location en dur 3,50€ TTC

Four 90€ TTC

Sac de 20 kgs de glaçons 20€ TTC

Foie gras maison 90€ le kg et saumon fumé maison 50€ le kg

Remplacer desserts par un gâteau d'anniversaire 2,50€ TTC/pers.

*Décoré avec l'inscription de votre choix*