

Buffet N°1 à 25,90€ TTC

Avec un minimum de 20 personnes

Salade Méditerranéenne

Taboulé, feuille de vigne, carotte au paprika, courgette à la coriandre

Douceur crudité

carotte rapée, tomate, maïs et betterave assaisonnée

Salade Piémontaise

Pomme de terre, cornichon, tomate, saucisson à l'ail, mayonnaise et herbes fraîches

Salade Indienne

Salade de riz aux épices, omelette, pomme, céleri, poivron mayonnaise au curry coriandre fraîche

Volaille au citron

Rôti de Bœuf et de Porc

Saucissonade

Terrine de campagne

Sauces et condiments

Brie de Meaux

Desserts

Choisir 2 sortes de tartes fines maison

pomme, poire, abricot 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 :

Maitre d'hôtel pour 35 personnes (290€ TTC pour 6h)

Matériel de location en dur 3,50€ 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