



Proposition de buffet dînatoire

Assortiments de demi-sandwiches garnis ou/et de tronçons de baguettes multicéréales en forme de triangle

1.3 euro pièce catégorie A

1.5 euro pièce catégorie B

Catégorie A Garnitures classiques	Catégorie B Garnitures festives
<ol style="list-style-type: none"> 1) Pain de viande sur lit moutarde douce + cornichons ou oignons rouges 2) Salami sur beurre + persil plat + cornichons 3) Américain + câpres + rosace mayo + cornichons ou oignons 4) Salade viande + oignons et cornichons + tomate 5) Jambon + mayo (en dessous + rosace) + fromage emporte pièce 6) Gouda ou autre fromage + tomate et concombre + rosace mayo ou moutarde 7) Mirée ou fromage au poivre + kaki ou mangue 8) Roti porc en cubes + sauce mayo et moutarde à l'ancienne + tomates cerise 9) Salade thon + pêche 10) Salade crabe + kiwi 11) Philadelphia + rosace jambon fumé 12) Jambon fumé + confiture oignon <p>Les décorations sont parfois précisées à titre d'exemple et peuvent être modifiées en fonction de la saison. Elles sont cependant à chaque fois colorées et diversifiées Il peut s'agir d'un mélange de sandwiches et chiabatta, baguettes multicéréales, ... si vous le souhaitez</p>	<ol style="list-style-type: none"> 13) Terrine de canard en gelée, + rosace moutarde + cornichons 14) Guacamole + saumon fumé et tomate 15) Chorizo, pesto rouge + olives noires 16) Fromage de chèvre + sirop de liège et poire, pomme ou kiwi, cerise ou groseille 17) Rillettes de poisson + concombre + rosace mayo + tomate ou tomate cerise 18) Rillettes canard + cornichons + tomates ou groseilles 19) Saumon fumé + citron sur lit de fromage frais 20) Foie gras ou mousse de foie gras + confiture oignon + persil 21) Foies gras ou mousse de foie gras, brochette de fruits, caramel balsamique 22) Brie, roquette, tomates séchées et olives 23) Assortiments tomates mozzarella et jambon fumé 24) Roti de bœuf finement tranché, roquette, sur lit de sauce délicatement moutardée <p>Les décorations sont parfois précisées à titre d'exemple et peuvent être modifiées en fonction de la saison. Elles sont cependant à chaque fois colorées et diversifiées Il peut s'agir d'un mélange de sandwiches et chiabatta, baguettes multicéréales, ... si vous le souhaitez</p>

Les pains surprise

Catégorie A	Catégorie B	Catégorie C
Trio de pains	Mini sandwiches 	Pains en forme de : tortue 
<p style="text-align: center;">Pain blanc, Pain gris et cramique</p> <p style="text-align: center;">garniture salade diverses, jambon fumé (pour le cramique), américain, mousse de foie, fromage, ...</p> <p style="text-align: center;">Il s'agit de minis tartines coupées en triangles Environ 200 pièces</p> <p style="text-align: center;">65 € htva</p> <p>Les décorations sont parfois précisées à titre d'exemple et peuvent être modifiées en fonction de la saison. Elles sont cependant à chaque fois colorées et diversifiées</p>	<p style="text-align: center;">Mini sandwiches blancs (40 pièces)</p> <p style="text-align: center;">Garnitures diverses :</p> <p style="text-align: center;">Jambon de Parme, garni de parmesan et olives noires douces Américain, garni avec cressonnette et cornichons Saumon fumé, garni avec persil, oignons et citron Salade de crabe, garni avec tomates et salade Fromage et jambon cuit, garni d'une salade de céleris rave Fromage blanc préparé aux radis et à la ciboulette Mousse de foie de canard avec confiture d'oignons, ...</p> <p style="text-align: center;">80 € htva</p> <p>Les décorations sont parfois précisées à titre d'exemple et peuvent être modifiées en fonction de la saison. Elles sont cependant à chaque fois colorées et diversifiées</p>	<p style="text-align: center;">Garniture de minis sandwiches (voir colonne précédente ou d'un trio de pains (voir première colonne)</p> <p style="text-align: center;">95 € htva</p> <p>Les décorations sont parfois précisées à titre d'exemple et peuvent être modifiées en fonction de la saison. Elles sont cependant à chaque fois colorées et diversifiées</p>

Recharge pour garniture pain surprise 45 € les 30 pièces (mini sandwiches).

WARPS

1.3 pièce htva

tortillas farcies de leurs duos de garnitures
au pesto de basilic et jambon fumé, fromages frais et saumon fumé,
poulet grillé et roquette,

Garniture de condiments, olives et tomates cerise

Les soupes, veloutés, crème de légumes,

Le plaisir de déguster un potage chaud (ou froid selon la saison



(Thermos électrique à soupe)

1,8 euro par personne
un potage au choix parmi la liste ci-après :
2.2 euros par personne pour deux choix
3 euros par personne pour trois choix

Accompagnement en buffet de pain + 1 euro htva par personne
(pain blanc, pain gris, tronçons de baguette, beurre)

Soupe à l'oignon, garniture de fromage râpé

Velouté carotte, orange et curry, garniture d'amandes grillées

Velouté de céleri et morille, garniture de persil plat haché

Crème de courgettes au cerfeuil, garniture de jeunes oignons émincés

Velouté de lentille corail et lait de coco, garniture de jambon séché

Potage au potiron et cumin, garniture de persil

Potage froid : gaspacho
 Betterave – framboise
 Concombre – menthe et yaourt
 Gaspacho de melon ou pastèque (en saison).

Burger, sauce « giant » et crudités (en pochette individuelle) 1.3 €

Bagels saumon et fromage frais 1.3 €

Pour un repas réunion, cocktail dinatoire, ... nous vous conseillons :

5 pièces : 7 €

7 – 8 pièces : 10 €

Assiette garnie individuelle comprenant un assortiment de 5 pièces : 9 €

Service possible 15 €/h et par serveur.

Les prix s'entendent hors TVA de 6% sur les plats à emporter
12% sur le service.

Livraison comprise dans un rayon de 20 km à partir de 12 personnes.

Dessert :

Buffet desserts composé de :

Verrines de mousse de pistache et crumble de spéculos,
mini javanais, mini délice à la framboise, coupelle de mousse au chocolat blanc,
salade de fruits, mini éclairs, cuillère de crème brûlée, macaron,

8 euros par personne pour 6 à 7 variétés

6 euros par personne pour 5 variétés

4.5 euros par personne pour 3 variétés

Prix hors TVA - 6 % à emporter