

Buffet froid à 12,00€ par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 baguette pour 3) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage, accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aïoli, tartare, moutarde et condiments.

*Charcuteries et salades :

- _Terrine de Campagne,
- _Jambon cru et Jambon blanc
- _Salade de riz au thon et au maïs,
- _Pomme de terre en salade façon Piémontaise,
- _Salade de coquille au cervelas,
- _Carottes râpées, radis et tomates.

*Viandes froides :

- _Cuisse de poulet rôti au four,
- _Rôti de porc aux herbes de Provence,

*Nos fromages : (supplément de 2,50€)

- _Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise,
- _Plateau de fromages affinés (Brie, St Félicien, Fourme, Buchette de Chèvre, Tomme de Savoie).

*Nos desserts :

- _Roulé à la confiture de framboise et d'abricots,
- _Entremet Jour-Nuit au chocolat et à la crème Chantilly,
- _Tartes aux pommes cuites à la normande.

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables, du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrasage du lendemain mais cette prestation vous serait facturée à 23,40 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer mais un forfait livraison vous serait demandé :

30,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 0 à 9 km,
40,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 9 à 20 km,
Au delà de 20 km, nous consulter pour un devis.

Buffet Froid à 17,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 baguette pour 3) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage, accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aïoli, tartare, moutarde et condiments.

*Charcuteries et salades :

- _Terrine façon grand mère,
- _Rosette, Jambon cru,
- _Jambon blanc cuit au torchon,
- _Salade de perles aux éclats de saumon fumé,
- _Pomme de terre façon piémontaise,
- _Haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
- _Tomate en salade aux éclats de mozzarella,
- _Carottes râpées, Radis,...

*Viandes froides:

- _Cuisse de poulet rôti au citron,
- _Rôti de porc aux herbes de Provence,
- _Rôti de dinde doré au four.

*Fromages :

- _Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise,
- _Plateau de fromages affinés (Brie, St Félicien, Fourme, Buchette de Chèvre, Tomme de Savoie).

*Desserts :

Un Entremet de votre choix confectionné par nos soins avec ses bougies, son coulis et son décor de fruits frais (voir liste jointe).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables, du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain mais cette prestation vous serait facturée à 23,40 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer mais un forfait livraison vous serait demandé :
30,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 0 à 9 km,
40,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 9 à 20 km,
Au delà de 20 km, nous consulter pour un devis.

Buffet froid à 22,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 baguette pour 5) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage, accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aioli, tartare, moutarde et condiments.

*Charcuteries et salades :

- _Terrine façon Grand Mère,
- _Jambon blanc cuit au torchon,
- _Saucisson et jambon cru,
- _Mini pâté en croûte,
- _Salade de haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
- _Pomme ratte en salade façon piémontaise,
- _Assortiments de crudités tomates mozzarella, radis, carotte,...
- _Darne de saumon confectionnée par nos soins
- _Quelques crevettes et quartier de citron.

*Viandes froides :

- _Faux filet de bœuf rôti,
- _Rôti de porc doré au four aux fines herbes,
- _Rôti de dinde doré au four.

*Fromages :

- _Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise,
- _Plateau de fromages affinés : Brie, St Félicien, Fourme d'Ambert, Buchette de Chèvre, Tomme de Savoie, Comté, Reblochon, St Marcelin.

*Desserts :

Duo d'entremets confectionnés par nos soins avec ses bougies, coulis, fontaine des glaces et son décor de fruits frais (voir liste jointe).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables, du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain mais cette prestation vous serait facturée à 23,40 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer mais un forfait livraison vous serait demandé :
30,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 0 à 9 km,
40,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 9 à 20 km,
Au delà de 20 km, nous consulter pour un devis.

Buffet Froid et chaud à 23,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 baguette pour 3) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage, accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aioli, tartare, moutarde et condiments.

*Charcuteries et salades :

- _Terrine façon grand mère,
- _Rosette, Jambon cru,
- _Jambon blanc cuit au torchon,
- _Salade de perles aux éclats de saumon fumé,
- _Pomme de terre façon piémontaise,
- _Haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
- _Tomate en salade aux éclats de mozzarella,
- _Carottes râpées, Radis,...

*Plats chauds (1 au choix) :

- _Escalope de dinde cuisiné « façon Basquaise ou à la crème d'échalotes »
son riz pilaf et sa fine mousse de légumes.
Ou
Rôti de porc doré à la crème de mousserons,
accompagné de son gratin Dauphinois et de sa tomate Provençale.

*Fromages :

- _Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise,
- _Plateau de fromages affinés : Brie, St Félicien, Fourme d'Ambert, Buchette de Chèvre, Tomme de Savoie, Comté, Reblochon, St Marcelin.

*Desserts :

Un Entremet de votre choix confectionné par nos soins avec ses bougies, son coulis et son décor de fruits frais (voir liste jointe).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables, du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain mais cette prestation vous serait facturée à 23,40 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer mais un forfait livraison vous serait demandé :

30,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 0 à 9 km,

40,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 9 à 20 km,

Au delà de 20 km, nous consulter pour un devis

Buffet froid et chaud à 28,00 € par personne

(minimum 30 personnes)

Pain inclus (1 baguette pour 3) mais sans service, ni vaisselle, ni nappage, accompagné de vinaigrette, mayonnaise, aioli, tartare, moutarde et condiments.

*Charcuteries et salades :

- _Terrine façon Grand Mère,
- _Jambon blanc cuit au torchon,
- _Saucisson et jambon cru,
- _Mini pâté en croûte,
- _Salade de haricots verts frais au thon et quartier d'œuf dur,
- _Pomme ratte en salade façon piémontaise,
- _Assortiments de crudités tomates mozzarella, radis, carotte,...
- _Darne de saumon confectionnée par nos soins
- _Quelques crevettes et quartier de citron.

*Plats chauds (1 au choix) :

- _Suprême de volaille rôti, sauce armoricaine aux queues d'écrevisses,
Ou
- _Fricassée de Noix de Veau à la crème et aux mousserons,
Ou
- _Cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons de Paris.

Pour accompagner nos plats, nous vous proposons 3 légumes au choix :

- Gratin Dauphinois ou Gratinée de Ravioles ou Ecrasé de pomme de terre ou Risotto,
- Mousse de potiron ou Mousse de carottes ou Fondant aux cèpes, ou Flan de petits légumes,
- Gratinée de choux fleur ou Fricassée de légumes ou Poêlée de champignons ou tomate Provençale.

*Fromages :

- _Fromage blanc à la crème ou au coulis de framboise,
 - _Plateau de fromages affinés :
- (Brie, St Félicien, Fourme, Buchette de Chèvre, Tomme de Savoie, Comté, Reblochon, St Marcelin).

*Desserts :

Duo d'entremets confectionnés par nos soins avec ses bougies, coulis, fontaine des glaces et son décor de fruits frais (voir liste).

*Si vous le désirez nous pouvons nous occuper de la mise en place des tables, du service de l'apéritif ou du service du repas ainsi que du débarrassage du lendemain mais cette prestation vous serait facturée à 23,40 € l'heure par serveur.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer mais un forfait livraison vous serait demandé :

30,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 0 à 9 km,

40,00€ de forfait frais de livraison « seule » sur une distance de 9 à 20 km,

Au delà de 20 km, nous consulter pour un devis.