

SERVICE TRAITEUR POUR BUFFET AVEC PLAT CHAUD

Production de buffet à partir de 20 personnes minimum

OPTION : 25 € TTC

Mise en valeur de votre buffet avec l'installation de 6 supports Inox et 6 éclairages LED (Merci de prévoir rallonge et multi prise sous le buffet)

Fontaine et ses 10 litres de cocktail maison Forfait 120,00 €
10,00 € le litre supplémentaire
Prévoir 1 litre pour 3 à 4 personnes



OPTION APÉRITIF

- Assortiment de 4 amuses bouches (chaudes ou froides) (+ 2,80 €)

BUFFET DE HORS D'OEUVRES ET CHARCUTERIE

- 4 salades aux choix «voir buffet traiteur froid» :

.....
.....

+ Terrine de pâté de campagne Mayennais
+ Présentoir de jambon de Sec de pays en voile
+ Cube de rillauds confit maison

LES OPTIONS

- Verrine d'écrasée de pétoncles et purée de pois, mousseline de betterave (+1,00 €)
- Terrine de saumon maison, sauce cocktail (+2,00 €)
- Filet de saumon froid entier sur peau en belle vue, sur lit de macédoine 80g (+2,50 €)
- Marquise de saumon fumé (+2,50 € les 60g)

CHOISIR UNE VIANDE

- Coq au vin d'Anjou et ses pommes fondantes
 - Noix de joue de porc mijoté Marengo et écrasée de pomme de terre
 - Cuisson de Porc Mariné et confit 6 h à trancher et ses pommes de terre Mexicaine
 - Suprême de volaille à la plancha sauce crème de Cèpes (1 légume)
 - Médaille de Paleron de Bœuf braisé façon senteur des bois (1 légume)
 - Cuisse de pintade braisé façon Charentaise (raisins, carotte) (1 légume)
 - Sauté de biche Grand veneur et ses pommes fondantes (+1,00 €)
 - Carré de porc basque mariné bigarade (+1,20)
 - Faux Filet Simmental tranché Cru et Mariné Calabraise 190g (à griller) + 1 légume (+1,50 €)
 - Pièce de veau dans le Quasi poêlé et son gratin dauphinois (+1,50 €)
- OU** - Autres propositions Viandes et légumes (voir carte boutique traiteur)

Possibilité de
Viande livrée
chaude en valise

DESSERT (Individuel tartelette, éclair, gland, millefeuille)

- Assortiment de pâtisserie (1 par personne) **OU** - Tarte feuilletée aux pommes maison
- Gâteau unique pour anniversaire (voir carte boutique traiteur) +1,80 € par personne
- Buffet de 5 mignardises (verrines, macarons, réductions) +3,00 € par personne



Supplément pain : 0,40 € / Supplément planche fromages : 1,20 € / Percolateur de café + sucre : 0,50 €

Buffet + Plat + dessert à 14,20 € par personne TTC Tarif + de 80 pers.
Buffet + Plat + dessert à 14,70 € par personne TTC Tarif de 40 à 80 pers.
Buffet + Plat + dessert à 15,20 € par personne TTC Tarif de 20 à 40 pers.

NOM : DATE :

LIEU :

HEURE : NOMBRE :

TARIF par personne : Tel Portable :

Forfait livraison : 15 € 25€ 40 € Forfait valise chaude : 12€ Offert si + de 50 pers.

Le matériel mis à disposition doit être rendu propre dans les 48 heures
Forfait nettoyage des supports de 40,00 € si matériel rendu sale