

SERVICE TRAITEUR POUR BUFFET FROID

Production de buffet à partir de 20 personnes minimum

Prévoir 1 mètre
de buffet nappé
pour 10 invités

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



HORS-D'OEUVRE ET SALADES COMPOSÉES

- Salade piémontaise
- Salade Baltique (pommes de terre, hareng, carotte, oeuf, ravigote)
- Salade de riz, thon, poivrons, tomate, oeuf, olives
- Salade Méditerranéenne 3 couleurs (pâtes, émincé de poulet, tomate, mozza, pesto)
- Salade de perles marines au thon, surimi, avocat sauce cocktail
- Duo de carottes et céleri à la crème de fines herbes
- Taboulé aux petits légumes
- Salade Grecque (concombre, tomate, feta, olive)
- Salade de tomates, Mozzarella à l'huile, basilic
- Penne au courgettes marinés, chèvre frais au basilic
- Coleslaw alsacien aux choux, poulet carotte et raisins
- Tartare de Melon, concombre et feta vinaigrette d'agrumes *suivant saison*
- Fond d'artichaut farci aux légumes et thon
- Salade créole (ananas, avocat, palmier, crevettes, crème)
- Quartier de melon *suivant saison*
- Salade d'endives à la graine de moutarde et jambon
- Coeur d'endive au blanc de volaille et tandoori
- Niçoise sur lit de salade (pommes de terre, thon, anchois, oeuf, tomate, oignons)
- Salade du chef (fromage, lardons à réchauffer, tomate, oeuf)
- Salade Mayennaise (salade, julienne de lard, maïs, croutons, pommes)
- Mesclun au saumon fumé, fruits rouges et brunoise de légumes

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)

ÉVENTAIL DE CHARCUTERIE

Panière de
chips

- Jambon sec de Pays
- Saucisson sec
- Andouille
- Cube de rillauds confit maison
- Terrine de pâté de campagne et rillettes

Fourni avec le buffet

- Beurre
- Mayonnaise
- Cornichons
- Vinaigrette
- Moutarde

ÉVENTAIL DE VIANDES FROIDES

- Rôti de boeuf 1 Tranche de 50g
- Jambon à l'os rôti (100g/pers.) à la graine de moutarde, livré chaud ou froid
- Gratin Dauphinois (+1,70€ par personne)
- Pommes de terre grenaille aux épices mexicaines (+1,70€ par personne)

OU Voir autres garnitures dans le dossier «boutique traiteur»

DESSERT (Individuel tartelette, éclair, gland, millefeuille)

- Assortiment de pâtisserie (1 par personne) OU - Tarte feuilletée aux pommes

OU - Gâteau unique pour anniversaire (présentoir fourni) +1,80 € par personne

OU - 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 €



Tarif buffet complet avec base 4 salades composées

Tarif buffet complet avec base 6 salades composées

Tarifs 4 salades composées uniquement

20 À 40 PERS. + DE 40 PERS.

11,00 €

10,50 €

11,50 €

11,00 €

4,00 €

3,50 €

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