



## BUFFET A GRIGNOTER 12€ HT par personne

2 Mini salades à choisir

- Perlée au chorizo (pâtes, chorizo, petits pois, tomates, poivron) 1
- Italienne (tomates, mozzarella, basilic, jambon Serrano) 5
- Semoule aux épices et à l'orange (semoule, jus orange, épices, tomates, raisins secs) 1
- Mexicaine (haricots rouges, poivron, maïs, thon) 2

1 WRAP poulet-crudités 1-5 ou saumon-crudités 1-2-5 ou végétarien 1-5

Ou

1 BAGEL bacon 1-3-5 ou saumon 1-2-3-5

1 Tartelette aux légumes 1-5

Ou

1 Mini brochette de poulet

Brownie 1-5 ou cookie 1-5 ou salade de fruits ou panna cotta 5

Nappage, eau, jus de fruits (20 cl), café et vaisselle jetable comprise



## BUFFET FROID 14.50€ HT par personne

2 Mini salades à choisir

- Perlée au chorizo (pâtes, chorizo, petits pois, tomates, poivron) 1
- Italienne (tomates, mozzarella, basilic, jambon Serrano) 5
- Océane (riz, thon, saumon, tomate, ciboulette) 2
- Parisienne (pâtes, jambon, maïs, emmental, poivron) 1-5
- Chou et céleri (chou, céleri, cranberries, aneth, citron vert, huile de noix)

Terrine de saumon, crème fouettée aux algues 2-5

Plateau de viande froide (rosbeef, longe de veau), piperade et chips

Ou Brochette de bœuf mariné aux graines de sésame 4-9

Ou Emincé de poulet et quinoa au cumin

Brie et salade 5

Tartelette chocolat 1 ou Tiramisu 5 ou Salade de fruits ou Panna cotta 5

Nappage, eau, jus de fruits (20 cl), café et vaisselle jetable comprise



## BUFFET CHAUD 16.50€ HT par personne

### ENTREE AU CHOIX

- Salade hawaïenne (riz, poulet, ananas, tomates)
- Saumon et fenouils marinés à l'émulsion huile d'olive et citron 2
- Terrine de saumon et St Jacques, crème fouettée aux algues 2-5
- Chou et céleri (chou, céleri, cranberries, aneth, citron vert, huile de noix)

### PLAT AU CHOIX

- Fondant de porc sauce normande 1-5
- Curry d'agneau 1-5
- Poulet à l'estragon 1-5
- Emincé de bœuf moutarde à l'ancienne 1-5-8
- Légumes sautés au chou pak choï (végétarien)
- Porc façon blanquette 1-5
- Colombo de poulet 1-5

Brie, chèvre et salade 5

Brownie 1-5 ou Tiramisu 1-5 ou mousse au chocolat 5 ou salade de fruits

Nappage, eau, jus de fruits (20 cl), café et vaisselle jetable comprise



## BUFFET COCKTAIL DEJEUNATOIRE/DINATOIRE

15 PIECES - 15€ HT par personne

### 3 CANAPES

- Pain d'épices foie gras 1-5
- Œuf de caille et magret de canard sur beurre persillé 1-5
- Jambon cru et roquefort 1-5

### 3 BROCHETTES

- Gouda au cumin et raisin blanc 5
- Magret fumé, abricot sec et tomate séchée
- Tomate cerise et mozzarella au basilic 5

### 2 CUILLERES

- Fondue de poireaux et St Jacques, crème Noilly Prat 5-10-12
- Brunoise de courgettes, écrevisse et sauce aux crustacés 1-5-12

### 2 BUNS

- Saumon mariné et crème raifort 1-2
- Poulet poché, mousseline cumin et paprika 1-5

### 2 CAKES

- Poivron rouge et féta 1-5
- Tomate séchée et olive noire 1-5

### 3 PIECES SUCREES

- Mousse au chocolat 5
- Tiramisu 1-5
- Tartelette citron 1-5

Nappage, eau, jus de fruits (20 cl), café et vaisselle jetable comprise

Service en supplément 28€ HT l'heure pour 50 personnes

Vin en supplément, 1,5€ HT le verre de vin, 2€ HT le verre de Crémant.

Minimum 8 personnes

Liste des allergènes :

1 – gluten

2 – poissons

3 – arachides

4 – soja

5 – lait

6 – fruits à coques

7 – céleri

8 – moutarde

9 – sésame

10 – sulfites

11 – lupin

12 - mollusques