



BUFFET A GRIGNOTER 12€ HT par personne

2 Mini salades à choisir

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

1 WRAP poulet-crudités ou saumon-crudités ou végétarien

Ou

1 BAGEL bacon ou saumon

1 Tartelette aux légumes

Ou

1 Mini brochette de poulet

Brownie ou cookie ou salade de fruits ou panna cotta

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

Terrine de saumon, crème fouettée aux algues

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

Ou Brochette de bœuf mariné aux graines de sésame

Ou Emincé de poulet et quinoa au cumin

Brie et salade

Tartelette chocolat ou Tiramisu ou Salade de fruits ou Panna cotta

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



BUFFET CHAUD 16.50€ HT par personne

ENTREE AU CHOIX

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

PLAT AU CHOIX

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

Brie, chèvre et salade

Brownie ou Tiramisu ou mousse au chocolat ou salade de fruits

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



BUFFET COCKTAIL DE JEUNATOIRE/DINATOIRE

15 PIÈCES - 15€ HT par personne

3 CANAPES

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

3 BROCHETTES

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

2 CUILLERES

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

2 BUNS

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

2 CAKES

- Poivron rouge et féta
- Tomate séchée et olive noire

3 PIÈCES SUCRÉES

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Tartelette citron

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