



Saveurs d'Italie

HEALTHY FOOD CATERING

Buffet froid ou froid & chaud

- Vitello Tonnato (veau cuit et tranché finement garni d'une sauce au thon naturel, câpres et fine roquette)
- Plateau de légumes grillés, mayonnaise maison à la truffe
- Polpetonne (pain de volaille) en couverture de Speck Italien
- Salade de Tomates variées, burrata & basilic
- Salade d'artichauts & légumes verts, roquette, graines de sésame, vinaigrette au citron
- Saumon Bellevue sauce italienne froide aux herbes
- Salade d'aubergines confites, tomates et poivrons
- Salade de scampis grillés
- Salade de pâtes au pesto, tomates cerise, figues, Roquette, pignons de pin, parmesan Reggiano, jambon sec Sarde et vinaigre balsamique
- Salade de pommes de terre grillées aux saveurs Toscane
- Petit pains et huile d'olive

Minimum 25 personnes (adultes)

Minimum 35 personnes pour l'entièreté du buffet

Nous mettons à votre disposition, les supports décoratifs de nos plats, ceux-ci sont sobres, pour la plupart en bois naturel, les couverts (cuillères et pinces) sont eux aussi mis en prêt. Un petit chevalet sera placé devant chaque plat indiquant la composition de celui-ci.

Nos plats peuvent variés selon le marché.

Les plats et couverts mis à votre disposition devront être lavés par vos soins, dans le cas contraire un forfait vaisselle de 100,00€ htva sera facturé.

Prix buffet htva (6%) sans personnel

34,00€/pers

+ 2.00€/personne pour un buffet froid et chaud