Saveurs de chez nous

HEALTHY FOOD CATERING

Buffet froid

- Saumon Bellevue, sauce à l'estragon frais
- Rôti de porc aux baies roses sauce miel- moutarde & aneth
- Salade de pommes de terre "Grand-mère"
- Asperges vertes au jambon fumé (blanche en saison)
- Boulettes de veau & boeuf rôties sauce froide maison
- Salade Niçoise au thon naturel
- Salade de gambas et avocat, vinaigrette moutarde & ail frais
- Salade Waldorf (pomme, céleri branche, noix, raisins frais, mayonnaise légère).
- Tartare de boeuf coupé au couteau préparé par nos soins
- Salade de haricots verts et lard grillé fermier déglacé au vinaigre balsamique
- Salade de lentille, fromage de chèvre, roquette & betteraves
- Pain de ferme et beurre

Option : Tomates mondées aux crevettes grises, mayonnaise maison (en supplément)

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 varier selon le marché.

Prix par personne HTVA (6 %) 34,00€