



Saveurs Veggie

HEALTHY FOOD CATERING

Buffet froid ou froid et chaud



- Salade de quinoa aux légumes croquants, sauce peanut butter
- Salade de perles de blé aux légumes grillés et pesto de basilic
- Chou-fleur grillés, sauce tahini, grenade et jeunes oignons
- Aubergines grillées sauce yaourt curry
- Salade de carottes mi cuites aux saveurs d'orient
- Salade de betterave, fromage de chèvre, lentilles, roquette
- Dhal de patates douces et lentilles corail
- Plateau de courge butternut caramélisée au sirop d'érable, bleu d'auvergne, épinard frais
- Petits 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 varier 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

32,00€/pers

+ 2.00€/personne pour un buffet froid et chaud