



Saveurs de chez nous

HEALTHY FOOD CATERING

Buffet froid ou froid & chaud



- Saumon Bellevue, sauce à l'estragon frais
- Filet pur de porc aux baies roses sauce miel- moutarde & aneth
- Salade de pommes de terre "Grand-mère"
- Boulettes de veau & boeuf rôties sauce froide maison
- Salade Niçoise au thon naturel
- Salade de pâtes aux chicons, lardons.
- Salade Waldorf (pomme, céleri branche, noix, raisins frais, mayonnaise légère).
- 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 (+4.00€)

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
+ 2.00€/personne pour un buffet froid et chaud

34,00€/pers