



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 (+5,00€/pers)



Ce buffet peut varier selon le marché chez nos producteurs, pour avoir la totalité des plats (11 recettes différents), ce buffet doit être commandé pour 30 personnes minimum.

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.

Prix htva (6%)

32,00€/pers

34,00€/ pers TTC