

Formule buffet froid n°1

28.90 € ttc par convive

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie **8.00 € ttc**

Les salades composées :

La salade de riz façon niçoise

Les mogettes en vinaigrette à l'ail frais

La rémoulade de céleri frais

Les carottes en vinaigrette au citron

Le taboulé « maison » à la menthe poivrée

La salade de pépinettes aux petits légumes en mirepoix

*

Le poisson

Le dos de saumon en Belle vue, émulsion aux fines herbes

Ou

Le soufflé maison de saumon et écrevisses, émulsion de fines herbes potagères

Assortiment de charcuterie et viandes froides

Le pâté en croûte Traditionnel au poulet et moutarde

La terrine « maison » de volaille fermière aux cèpes

Le filet de volaille jaune aux épices douces

Le faux filet Simmental de bœuf braisé

Le filet de porc braisé, en gelée de Porto

Assaisonnement et condiments

Le fromage blanc de campagne à la crème fraîche fines herbes et sucre

Les desserts

Le dessert individuel à l'assiette

Ou

La pièce montée fine pâtissière montée en nougatine (sup. 4.80 € ttc par pers.)

Ou

Les entremets événementiels (sup. 4.50 € par pers.)

En option : le plateau du Maitre fromager, 5 variétés : **4.60 € ttc**

-Tarif au 01 janvier 2023

-En service traiteur à emporter ou à livrer.

-Hors service et hors livraison.

-Minimum de 30 convives.