



BISTROT ET TRAITEUR

MENU DE MARIAGE « BUFFET »



Cocktail apéritif (5 pièces) :

Ceviche de daurade aux fruits de la passion, graines de sésame grillées
 Pain viennois et maki de saumon mariné, concombre et raifort
 Pissaladière
 Tartelette de caviar d'aubergine, jambon de Parme, pignons, basilic
 Tartine confiture d'oignons au vin rouge et œuf de caille au plat

L'ENTREE SOUS FORME DE BUFFET

Soupe au pistou
 Truite de Valcluse marinée comme un gravlax aux agrumes
 Tapenade
 Salade de magret de canard fumé maison, copeaux de foie gras, salade de mâche et pomme verte
 Plateau de charcuterie à la coupe avec animation devant le client – jambon, mortadelle, terrine de campagne avec ses condiments
 Vitello tonnato et jeunes pousses de salade
 Salade fraîcheur melon et pastèque (en saison)
 Tartare d'avocat et salade de légumes verts, œuf de caille poché

LE PLAT CHAUD SOUS FORME DE BUFFET

Rouget grondin au jus de bouillabaisse, fenouil confit et pommes de terre fondantes
 Ou
 Aumônière d'agneau aux aubergines, pommes de terre grenaille et fricassée de légumes du moment
 Ou
 Cuissot de porcelet confit dans son jus, quelques gnocchis de pommes de terre et légumes rôtis
 Ou
 Ateliers culinaires, voir pièce jointe, prix modifiables selon vos choix

Ou

LE PLAT FROID SOUS FORME DE BUFFET

Terrine au basilic
 Dodine de volaille cuite au vin jaune
 Colino en Bellevue, sauces et condiments
 Salade mixte

LE PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL

Fromages du pays : Tomme de la ferme de l'Escaillon à Thorrenc
 Chèvre frais de la ferme de la Crous de Cypières

LE DESSERT

Pièce montée sous forme d'entremets chocolat et fruits
 Ou
 Pièce montée traditionnelle en chou à la vanille (supplément de 3,00€ par personne)



Café et mignardises





BISTROT ET TRAITEUR

MENU DE MARIAGE « BUFFET »



Cette prestation comprend :

- Le personnel de cuisine
- Le personnel de service soit un maitre d'hôtel pour 25 personnes jusqu'à minuit

Toutes heures supplémentaires de service seront facturées 35,00€ de l'heure par personne étant à disposition

- Mise en place des buffets

Cette prestation ne comprend pas :

- La location de la vaisselle (vaisselle en porcelaine blanche du cocktail au dessert, la verrerie du cocktail à la fin de soirée, les couverts en inox, le matériel de service, le nappage et les serviettes blanches en tissu)
- La location du matériel / mobilier
- Les boissons

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Menu enfant et staffs (dj, photographe, musiciens, etc...)

- Le cocktail apéritif
- Viande grillée, pommes de terre sautées et légumes
- Dessert

A nous préciser, en même temps que le nombre de personne présentent au repas

Location de matériel et/ou mobilier : à déterminer selon les besoins

La restauration est soumise à TVA 10 %

Les boissons alcoolisées sont soumises à TVA 20 %

Modalité de règlement, 30 % à la commande et le solde à la livraison

