



# **BISTROT ET TRAITEUR**

## **MENU DE MARIAGE «BUFFET NICOIS» PLAT CHAUD**



### **Cocktail apéritif (4 pièces) :**

Pissaladière  
Barbajuan  
Maki de courgette et tome du pays  
Mini pan bagnat

### **L'ENTREE SOUS FORME DE BUFFET**

Petits légumes farcis  
Confit de légumes comme une ratatouille et œuf mimosa  
Salade de poulpe  
Porchetta avec découpage devant le client  
Escabèche de sardine  
Poivrons grillés, ail et persil, pesto et tapenade

### **LE PLAT CHAUD SOUS FORME DE BUFFET**

Raviolis à la daube, quelques légumes de saison  
Ou  
Daube de bœuf et gnocchis de pomme de terre  
Ou  
Rouget grondin dans sa soupe, fenouil confit et pommes de terre fondantes  
Ou  
Filet de loup rôti au fenouil, tian de légumes et panisse, sauce poivrade

### **LE PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL (sup 5,00€)**

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

### **LE DESSERT**

Assortiment :  
Tarte au citron du pays  
Sablé aux fraises  
Framboisier à la vanille de Madagascar  
Tourte aux blettes  
Ou  
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 ganses niçoises**





# BISTROT ET TRAITEUR

## MENU DE MARIAGE «BUFFET NICOIS» PLAT CHAUD



### Possibilité d'adapter le buffet en service à l'assiette sur demande.

#### 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*

