



BISTROT ET TRAITEUR

MENU DE MARIAGE «BUFFET NICOIS» PLAT FROID



Cocktail apéritif (4 pièces) :

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

L'ENTREE SOUS FORME DE BUFFET

Petits farcis
Confit de légumes comme une ratatouille et œuf mimosa
Salade de poulpe
Salade niçoise
Escabèche de sardine
Poivrons grillés, ail et persil, pesto et tapenade
Beignets de légumes, fleurs de courgette, aubergine et courgette, légèrement servis tièdes

LE PLAT FROID SOUS FORME DE BUFFET

Terrine au basilic
Porchetta avec découpe devant le client
Soupe au pistou servie en soupière (tiède)

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 FROID



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

