

BISTROT ET TRAITEUR



COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID avec plat chaud HIVER - du 01.10 au 30.04

L'APPERITIF en pièces cocktail :

- Légumes en croque au sel sauce anchoïade
- Pissaladière
- Verrine de guacamole et crevette marinée au gingembre
- Tartine catalane (pâte d'olive, tomate séchée, jambon de parme)
- Verrine carotte / cumin et agrumes en capuccino
- Tartine de confiture d'oignons et œuf de caille au plat
- Mousseline de chou-fleur et son taboulé
- Carpaccio de bœuf sur canapé
- Tartine de chèvre frais tapenade et ciboulette
- Fajitas feta et légumes croquants
- Crème de champignons et duxelles
- Tataki de bonite / soja et graines de sésame grillées

LES ENTREES :

- Les caillettes de Provence
- Salade baltique (hareng, pomme de terre, oignon rouge)
- Salade Niçoise
- Salade de lentilles
- Salade de haricots verts, champignons et cébette
- Taboulé traditionnel
- Salade de pâtes au pesto, tomate séchée, jambon blanc
- Salade de poulpe et haricots verts
- Escabèche de maquereaux
- Salade Thaïe (soja, volaille, légumes croquants)
- Salade Indienne
- Plateau de charcuteries et condiments
- Salade d'endives, pommes et noix

LES VIANDES ET POISSONS :

- Fricassée de volaille aux champignons, pommes de terre grenaille à l'ancienne
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf blanc et sauvage
- Sauté de joue de porc aux olives, penne au pistou
- Paupiette de plie sauce vin blanc, riz basmati cantonnais
- Pavé de saumon aux agrumes, fenouil confit et pommes de terre fondantes
- Lou fassum, chou farci avec riz pilaf

LE SUCRE en pièce cocktail :

Assortiment de réduits :

- Le savarin traditionnel aux agrumes
- Mousse au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Tartelette Bourdaloue
- Choux à la crème
- Gâteaux au chocolat négus
- Tartelette citron meringuée

Composez votre buffet avec les différentes formules proposées

Avec prêt de matériel de maintien au chaud compris

❖ FORMULE 1

- 4 pièces apéritives
- 4 salades
- 1 viande ou poisson

❖ FORMULE 2

- 4 pièces apéritives
- 4 salades
- 1 viande ou poisson
- 4 pièces sucrées

❖ FORMULE 3

- 6 pièces apéritives
- 5 salades
- 2 viandes ou poissons
- 5 pièces sucrées

❖ FORMULE 4

- Formule 3, plus le plateau de fromages cocktail de notre sélection

Plateau de fromages cocktail 3,50€ / personne

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