

# BISTROT ET TRAITEUR

---



## COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID avec plat chaud ETE du 01.05 au 30.09

### L'APERITIF en pièces cocktail :

- Légumes en croque au sel sauce anchoïade
- Pissaladière
- Verrine de guacamole et saumon mariné au gingembre
- Sablé patate douce, courgette et chorizo
- Tartelette au poivron confit et thon mi-cuit
- Tartine confiture d'oignon, vin rouge et grenadine, œuf de caille au plat
- Carpaccio de bœuf sur canapé et pesto
- Tartelette chèvre frais, poire et pignons
- Mini pan bagnat
- Focaccia tomate et mozzarella, jambon de parme et miel
- Tian de légumes sur canapé
- Jambon persillé
- Omelette à l'aneth, œuf de saumon et petit suisse
- Brochette melon, jambon de parme et fruits rouges

### LES SALADES :

- Salade grecque (concombre, feta, tomate)
- Comptée de légumes niçois et œuf mimosa
- Tomates de couleurs, mozzarella burrata, pesto et copeaux de fraises, vinaigre balsamique
- Salade de saumon gravelax, pommes de terre et oignons rouges
- Melon parme et fruits rouges
- Salade niçoise
- Salade de haricots verts, champignons, cébettes et magret fumé
- Taboulé traditionnel
- Salade de pâtes au pesto, tomate séchée, jambon blanc
- Salade de pulpe
- Escabèche de maquereaux
- Salade thaïe (soja, volaille, légumes croquants)
- Salade de choux blanc, pomme, curry, coco et raisin
- Salade piémontaise
- Salade de quinoa aux agrumes et crevettes

## **LES VIANDES ET POISSONS :**

- Navarin d'agneau printanier, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille
- Fricassée de volaille, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille
- Paleron de bœuf mijoté sauce vin rouge, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille
- Paupiette de plie sauce vin blanc, riz camarguais blanc et noir
- Pavé de saumon aux agrumes, fenouil confit, riz camarguais blanc et noir

## **LE SUCRE en pièces cocktail :**

- Le savarin traditionnel aux agrumes
- Mousse au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Tartelette aux fruits rouges
- Choux à la crème
- Gâteaux au chocolat négus
- Tartelette rhubarbe et framboise meringuée
- Pana cotta au confit d'abricot
- Assortiment de macarons
- Choco trésor au chocolat
- Mini clafoutis au fruit de saison

**OU**

## Un gâteau entier au choix :

- Entremet au chocolat Négus
- Fraisier
- Framboisier
- Pièce montée traditionnelle, choux à la vanille

## Composez votre buffet avec les différentes formules proposées

### ❖ 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 ou un gâteau entier au choix

### ❖ FORMULE 3

- 6 pièces apéritives
- 5 salades
- 2 viandes ou poissons
- 5 pièces sucrées ou un gâteau entier au choix

### ❖ OPTION

- Plateau de fromages cocktail de notre sélection

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

- Livraison, tarif établi en fonction de la commune de livraison
- Mise à disposition de matériel de maintien au chaud tarif sur demande

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