

BISTROT ET TRAITEUR



COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID HIVER - du 01.10 au 30.04

L'APPERITIF en pièces cocktail :

- Légumes en croque au sel sauce anchoïade
- Pissaladière
- Verrine de guacamole et saumon mariné au gingembre
- Sablé caviar de potimarron et chorizo
- Verrine carotte / cumin et agrumes en capuccino
- Tartine de confiture d'oignons, grenadine et vin rouge, œuf de caille au plat
- Panacotta de chou-fleur et crumble de légumes au piment d'Espelette et huile d'olive
- Carpaccio de bœuf sur canapé et pesto
- Tartelette chèvre frais, poire et pignons
- Wrap de saumon mariné, avocat, sauce soja et graines de courge
- Crème de champignons et duxelles
- Tataki de bonite / soja et graines de sésame grillées
- Canapé roulade de jambon blanc et crème ail et fines herbes
- Omelette à l'aneth, œuf de saumon et petit suisse

LES ENTREES :

- Salade d'hiver et foie de volaille, pignons et roquefort
- Salade de saumon gravelax, pommes de terre et oignons rouges
- Salade Niçoise
- Salade de haricots verts, champignons, cébettes et magret fumé
- Taboulé traditionnel
- Salade de pâtes au pesto, tomates séchées, jambon blanc
- Salade de poulpe
- Escabèche de maquereaux
- Salade Thaïe (soja, volaille, légumes croquants)
- Salade de chou blanc, pommes, curry, coco et raisin
- Plateau de charcuteries et condiments
- Salade d'endives, pommes et noix
- Salade piémontaise
- Salade de quinoa aux agrumes et crevettes
- La tortilla en effiloché de bœuf, sauce rémoulade

LES VIANDES ET POISSONS :

- Jambon blanc et ananas victoria
- Plateau de viandes froides (poulet, bœuf, cochon) avec ses sauces et condiments
- Dodine de volaille et salade d'hiver
- Saumon en Bellevue, avec ses sauces et condiments
- Filet de colin en Bellevue, avec ses sauces et condiments

Avec garnitures : Salade mixte et une salade de féculent (établi en fonction de vos sélections d'entrées : *pommes de terre, pois chiches ou lentilles*)

LE SUCRE en pièces cocktail :

- 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
- Choco trésor au chocolat
- Mini clafoutis aux poires et ananas
- Panna cotta au confit d'oranges amères
- Assortiment de macarons

OU

Un gâteau entier au choix :

- Entremet au chocolat Négus
- Fraisier
- Framboisier

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

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

- Livraison, tarif établi en fonction de la commune de livraison

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