



Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



COMPOSEZ VOTRE BUFFET FROID ETE du 01.05 au 30.09

L'apéritif 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 entrées

- ♦ 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 poulpe
- ♦ 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





Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



Les viandes

Plateau de viandes froides (poulet, bœuf, cochon) avec ses sauces et condiments

Dodine de volaille fermière avec ses sauces et condiments

Petits farcis niçois *4 pièces par personne*

Les poissons

Colin en bellevue avec ses sauces et condiments

Saumon en bellevue avec ses sauces et condiments

Le sucre en pièces cocktail

OU

Un gâteau entier au choix

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

Entremet au chocolat Négus

Fraisier

Framboisier





Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



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

FORMULE 1 :

4 pièces apéritives
4 entrées
1 viande ou poisson

FORMULE 2 :

4 pièces apéritives
4 entrées
1 viande ou poisson
4 pièces sucrées
ou un gâteau entier au choix

FORMULE 3 :

5 pièces apéritives
4 entrées
2 viandes ou poissons
4 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
Mise à disposition de matériel de maintien au chaud en supplément
Pièce apéritive supplémentaire sur demande
Salade supplémentaire sur demande
Pièce sucrée supplémentaire sur demande

Modalité de règlement : 50 % à la commande et le solde à la livraison

900 route de Cannes - 06560 Valbonne
contact@bistrotetraiteur.com - www.bistrotetraiteur.com
04 93 75 63 57

