

LES BUFFETS FROIDS

(A partir de 20 personnes)



LE ST ANTOINE : 14€

Assortiment de charcuteries

(méli-mélo de terrines, rillettes, bacon, salami, mortadelle...)

Roti de porc, poulet, jambon blanc

6 sortes de crudités, condiments et sauces

LE TERRE ET MER : 20€

Chiffonnade de jambon cru, assortiment de charcuteries, saumon fumé, terrine de poisson, crevettes, tomates au thon

Roti de bœuf, suprême de volaille, rôti de veau

6 sortes de crudités, condiments et sauces

LE PRESTIGE : 30€

Foie gras de canard mi-cuit et son confit d'oignon, assortiment de charcuteries, chiffonnade de jambon cru, saumon fumé, terrine de St jacques, tomates cocktail, magret de canard fumé.

Roti de veau, contre filet de bœuf, suprême de pintade au curry.

6 sortes de crudités, condiments et sauces

COCKTAIL DINATOIRE

(A partir de 20 Personnes)



Pièces froides :

Assortiments de toasts (plateau de 48 pièces)	40€/Le plateau
(6 sortes : saumon fumé, foie gras, œuf de poisson, chèvre, crevette, œufs de caille)	
Mini wraps au saumon	1€/Pièce
Blinis Norvégien	1€/Pièce
St Jacques fumé, wakamé.....	1,10€/Pièce
Carpaccio de bœuf	1,10€/Pièce
Mini pain bagnat	1,10€/Pièce
Verrines (plateau de 20 pièces minimum)	25€/pièce
(Tiramisu au crabe, houmous à l'italienne, la végé)	

Pièces chaudes :

Mini cassolette d'escargot à la crème d'ail.....	1,20€/Pièce
Timbale de pétoncle au curry.....	1,20€/Pièce
Nems.....	1€/Pièce
Samossas.....	1€/Pièce
Crevette pané.....	1€/Pièce
Brochette de poulet mariné.....	1€/Pièce
Mini burger.....	1,20€/Pièce

Formule cocktail dinatoire 20 pièces aux choix par personnes.....20€

NOS ANIMATIONS CULINAIRES (sur devis)



Stand avec matériel et personnel de cuisine

(Minimum 30 Personnes)

Salés chauds :

Plancha, scampis flambés, burgers frites...

Salés froids :

La planche St Antoine, l'étal du fromager, bar à saumon, huitres fraîches

Sucrés :

Buffet de desserts, crêpes flambées, gaufres, fontaine chocolat, crèmes brûlées en direct, barbe à papa, pop-corn...

Les desserts :

Tarte aux fruits 2€/la part

Entremet parfums aux choix 3€/la part

Moka, 3 chocolats, framboisiers, fraisiers, tiramisu...

Numbers cakes 4€/la part

Parfum au choix sur devis

Buffet de desserts 10€

Entremets divers, mignardises sucrées, mini crêpes, crèmes brûlées, macarons...

LES PLATS UNIQUES



Carbonnade flamande.....	10€
Choucroute royale.....	10€
Tartiflette au reblochon.....	10€
Couscous royale.....	10€
Sauté de porc à la bière.....	9,50€
Lasagne à la bolognaise.....	8,50€
Lasagne saumon épinard.....	8,50€
Assiette anglaise.....	7€

(Poulet, rôti de porc, méli-mélo de charcuteries, taboulé, coleslaw, macédoine de légumes, sauce et condiment)

Les plats sont servis avec une salade verte, pommes de terre grenailles, ou gratin dauphinois.

Possibilité de frites uniquement avec l'option cuisinier.

5% de remise à partir de 50 personnes

10% de remise à partir de 100 personnes et plus

PRIX TTC à la part hors vaisselle et service

LIVRAISON + mise à disposition d'une armoire chauffante

(retour compris) 100€

***LIVRAISON+ mise à disposition d'une armoire chauffante* + mise sur assiette par un cuisinier 150€**

***LIVRAISON OFFERTE DANS UN RAYON DE 10kms**

***CHÈQUE DE CAUTION NON ENCAISSÉ**

LES ENTRÉES

(A partir de 20 personnes)



Froides :

Foie gras de canard mi- cuit.....	10€
Assiette de saumon fumé.....	8,50€
Mille-feuille à l'italienne.....	7,90€
Assiette terre et mer.....	12€
Saumon en Bellevue.....	8,90€

Chaudes :

Cassolette de st jacques.....	8,90€
Poêlé d'escargot à la crème d'ail.....	8,50€
Méli-mélo de poisson sauce homardine.....	7,90€
Bouchée à la reine.....	3,50€

LES PLATS

(A partir de 20 personnes)

Filet mignon de porc à la dijonnaise.....	12€
Dos de saumon rôti à la peau et son jus d'étrille.....	14,50€
Cabillaud mer du Nord sauce safranée.....	14,50€
Emincé de volaille sauce forestière.....	10€
Cuisse de canard confite sauce au poivre.....	15€

Trois garnitures au choix : endives braisées, poêlé de haricots verts, gratin dauphinois, riz, tomates provençales, pommes de terre grenailles...

