

FORMULES BUFFETS



FORMULE A 16,50 €/pers

Correspond à 1 entrée + 1 plat pour adulte

Crudités

Carottes râpées aux pommes
Taboulé
Piémontaise au jambon

Charcuteries

Terrines
Saucisson à l'ail
Jambon blanc

Viandes

Roti de porc
Cuisse de poulet rôtie aux épices

Fromages (vache, brebis, chèvre)
et salade verte

Desserts

Moelleux chocolat et crème anglaise
Part de flan

Hors nappage, hors vaisselle, hors pain, hors service

Condiments et sauces inclus

FORMULE A 22 €/pers

Crudités

Tomates mozzarella
Taboulé
Quinoa boulgour façon fête
Lentilles aux lardons/échalotes
Wrap crudités

Charcuteries

Jambon cru
Rosette
Chorizo
Coppa

Viandes froides

Saumon fumé
Terrine de poissons
Wrap poulet
Rôti de bœuf
Filet de poulet

Assortiment de fromages et salade verte

Desserts

Tatin aux pommes, crème fouettée
Assortiment de tartelettes : chocolat/citron/vanille/

Hors nappage, hors vaisselle, hors pain, hors service

Condiments et sauces inclus

FORMULE BRUNCH + BUFFET 25 €/pers (service obligatoire)

- Viennoiserie, brioche, pain, confiture, miel et pâte à tartiner
- Atelier crêpe, gaufres (pâte à tartiner, confiture, sucre)
- Œufs brouillés, bacons et saucisses grillés, cheddar
- Boissons chaudes : café, thé, jus de fruits, chocolat et eaux

Nappage papier inclus + vaisselle inclus, pain inclus

HORS SERVICE

Condiments et sauces inclus

10 personnes minimum / livraison et service nous consulter

HORS PAIN ET HORS BOISSONS

Dressé sur plateau et plats

vinaigrette, mayonnaise, moutarde, cornichons, sauce crème citronnée (poisson) inclus