

TARIF 2026 à emporter ou en livraison

<u>Buffet Dentelle à 30.00 €</u> <u>MINIMUM 25 PERSONNES</u> <u>Le Buffet Principal</u> <u>Les viandes :</u> <u>Ballotin de Volaille aux herbes sèches</u> <u>Jambon à l'Os et Fruits des Iles</u> <u>Faux Filet de Boeuf Rôti aux épices Douces</u> <u>Palette du Terroir : 4 sortes de charcuteries</u> <u>Les salades :</u> <u>Salade pousse du moment</u> <u>Salade à la Niçoise</u> (Riz, olive, thon, poivrons et tomate fraîche) <u>Salade de perles aux petits légumes</u> (Perle, carotte, courgette) <u>Salade de Tomates Billes Mozzarella</u> <u>L'occidentale Taboulé</u> (Avance tomates et poivrons confis à l'huile d'olive) <u>Salade Altitude</u> (Pomme de terre, lardons grillés, dés de fromage, Sauce fromagère et ciboullette) <u>Salade Colzslaw</u> (Choux blanc, carottes, sauce pita) <u>Salade de Concombre, crème à la Ciboullette</u> <u>Penne au pesto</u> (Pâtes penne, Sauce Pesto, olives noires, tomates) <u>Déclinaison de condiments et Sauces</u> Marinade de légumes Italien, sauces diverses Cornichons, tomates séchées, radis <u>* + Les Suppléments selon vos envies</u>	<u>Buffet de Soie à 41.00 €</u> <u>MINIMUM 25 PERSONNES</u> <u>Le Buffet d'Entrée poisson</u> <u>Tentation de Saumon frais et Fumé en duo</u> <u>Tzatziki de petits légumes et Perles de Saumon</u> <u>Pavé de Saumon Poché au Basilic</u> Petit Batteau de Gambas Tropicale Salade Nordique gourmande émiette de la Mer Sauce cocktail de Crustacés Perles marines Salicornie Mini brioche <u>+ Le Buffet Dentelle Principal</u> <u>* Les Supplément selon vos envies pour les 3 Buffets</u> <u>Les toasts apéritifs voir détails à la carte</u> <u>Les Boissons voir détails à la carte</u> <u>Le Plateau Fromager du Terroir + 5.00€/pers.</u> Avec Boule de pain, Pain coupé, et Beurre <u>La Cascade de Fruits Frais + 2.00€/pers.</u> <u>La Cascade des Gâteaux au choix + 5.00€/pers.</u> <u>Frais de livraison à prévoir selon votre lieu</u>	<u>Buffet Cachemire à 43.00 €</u> <u>MINIMUM 25 PERSONNES</u> <u>Le Buffet d'Entrées 2 choix !</u> <u>Entrée Poisson :</u> <u>Allumette des Caraïbes Pressé de Saint Jacques et</u> <u>Saumon, Gambas, mangue et coulis Passion</u> Petit Batteau de Gambas Tropicale Salade Nordique gourmande émiette de la Mer Sauce cocktail de Crustacés Perles marines Salicornie Mini brioche <u>Entrée Foie Gras :</u> <u>Mini Poêlon de Crème Brûlée de Foie Gras</u> Macaron maison foie gras et fleur de sel Confiture d'abricot et physalis Fruits rouges frais de saison Pains aux fruits <u>+ Le Buffet Dentelle Principal</u> <u>* + Les Suppléments selon vos envies</u>
---	--	--