BUFFET
« Campagnard»

13.90 €

(possibilité de buffet sans porc ou Hallal)

Plateau de Charcuterie et ses condiments

5 Variétés

****

Rôti de bœuf en plateau volume

****

Salade paysanne

****

Volaille fermière en plateau volume

****

Salade du chef

****

Taboulé orientale

****

Dessert

Nous vous laissons libre choix pour votre dessert.
Nous l'accompagnerons d'une corbeille de fruits frais

Condiments

Facilité de paiement en 10 /20 ou 30 fois sans frais

BUFFET « SYMPA»

18.50 €

(Possibilité de buffet sans porc ou Hallal)

Eventail des régions fermières en volume adaptable aux armoires frigorifiques ou en forme (paon, vague, papillon)
non adaptable

et ses condiments

****

Plateau de Rôti de Bœuf

Accompagné de la salade fraicheur à base de pâte

****

Présentation de volaille fermière

et sa salade Piémontaise

****

Plateau de rôti de porc ou de dinde
salade composée du chef

****

Dessert
Nous vous laissons libre choix pour votre dessert.
Nous l'accompagnerons d'une corbeille de fruits frais

Condiments

Facilité de paiement en 10 /20 ou 30 fois sans frais

Buffet froid HORIZON 21.80 €

Buffet des 2 saveurs
Coquilles de saumon frais à la Parisienne
****
Eventails des régions fermières présentés en volume adaptée aux armoires frigorifiques

Buffet des 4 gourmets en volumes
Plateau de rôti de bœuf fondant à souhait
****
Volaille fermière rôties
****
Rôti de porc
****
Rôti de dinde

Les 4 salades composées
Salade al pesto (salade à base de pates, tomates, courgettes basilic, olives noires, ail, assaisonnée d'une sauce à l'huile d'olive)
Salade niçoise (maison : haricots verts, olives noires, olives vertes, œufs durs, tomates et anchois)
Salade à la piémontaise
Salade Taboulé à l'occidentale
(le chef s'accorde le droit de modifier les salades selon saisons et arrivages)

Fromage
Duo de fromages sur feuilles de saison

Dessert
Nous vous laissons libre choix pour votre dessert.
Nous l'accompagnerons d'une corbeille de fruits frais

Condiments

Facilité de paiement en 10 /20 ou 30 fois sans frais