

## Buffet froid / bar à salades / brunch

Prix à emporter, possibilité d'inclure le service, merci de demander un devis personnalisé

<b>Buffet campagnard à partir de 20 personnes 13,50 € (hors service)</b>
<b>Grazing table buffet froid merci de nous contacter</b> <i>Grazing table brunch merci de nous contacter</i>
<b>Buffet gourmand à partir de 20 personnes 19,90 €</b>
<b>Bar à salades 8,80 € par personne</b>
<b>Buffet à thème (se renseigner)</b>
<b>Brunch standard 10 € par personne</b>
<b>Brunch premium 14 € par personne</b>



### **Buffet campagnard**

#### **à partir de 20 personnes**

- deux salades (total 0,200g)

au choix

- Plateaux de charcuteries

( saucisson à l'ail, saucisson sec, jambon fumé)

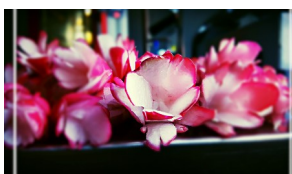
- 1 portion de poulet ( morceau selon arrivage)

- 2 tranches de rôti de bœuf

- 1 crudité selon saison(0,80g)

-1 portion de brie

13,50 euros /personne



### **Buffet gourmand**

#### **à partir de 20 personnes**

- 1 crudité de saison (0,80g)

- deux salades au choix (0,200g)

ou 1 salade au choix et melon

- Plateaux de charcuteries

( chorizo, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon fumé)

- 1 portion de terrine de campagne

-1 tranches de rôti de bœuf

-1 tranches de rôti de porc

-1 portion de saumon tranché et légumes

- plateau de fromages ( se renseigner)

( 3 type de fromages différents )

19,90 € / personne

**Bar à salades**  
**5 salades au choix**  
**0,500g de salades par personne**

**Salade façon niçoise**

( pommes de terre, haricots verts, oignon rouge, olives noires, anchois, poivrons,thon)

**Salade façon strasbourgeoise**

( pommes de terre, lentilles, saucisse, moutarde à l'ancienne, échalotes,)

**Salade mexicaine**

( farfalle, tomates confites, poivrons, blanc de volaille, haricots rouges, mais)

**Salade nordique**

( riz, saumon fumé, thon, ciboulette, poivrons, maïs)

**Salade italienne caprese**

( rigate, olives, mozzarella, tomates confites, basilic, parmesan, jambon fumé)

**Salade végétarienne**

( artichaut mariné, courgette poêlée (selon saison), farfalle,poivrons, mais, haricots rouges)

**Choriatiki, façon salade grecque,**

(feta, tomate, concombre, oilves, poivrons, câpres, riz)

**salade hawaïenne**

( laitue, ananas, crevettes roses cuites, riz et maïs, jambon blanc )

**Brunch**



**Petit déjeuner ( durée 1h15)**

**Formule standard**

**10 € par personne**

- café /thé /lait
- viennoiserie
- jus d'orange
- pain
- confiture
- beurre
- jambon blanc
- œuf mimosa

**Formule premium**

**14 €**

- par personne**  
**café/ thé / chocolat**
- viennoiserie
  - macaron
  - bar à jus
  - pain
  - confiture
  - beurre
  - céréales
  - charcuteries / œuf mimosa