

Buffet froid / bar à salades / brunch

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

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



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