

**Buffet froid / bar à salades / brunch (hors livraison)**

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

<b>Buffet « déguste » 12,60€ par personne à partir de 4 personnes</b>
<b>Buffet campagnard à partir de 20 personnes 13,50€</b>
<b>Buffet gourmand à partir de 20 personnes 19,90€</b>
<b>Bar à salades 7,50€ par personne à partir de 20 personnes</b>
<b>Buffet à thème (se renseigner)</b>
<b>Confectionner votre buffet froid : ( à partir de 10 personnes )</b>
<b>Brunch en plateau 9,50€ par personne</b>
<b>Brunch premium 12€ par personne</b>

**Menu « déguste » à partir de 4 personnes**

- Mini brochette de poulet épicés
- Mini brochette de légumes marinés
- Mini brochette de crevettes

Charcuteries  
( jambon fumé, mortadelle, saucisson à l'ail )

- 1 salade au choix 0,100 g par personne

-1 morceau de poulet épicé (pignon ou haut de cuisse)  
**12,60€ / 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
- 2 tranches de rôti de bœuf
- 3 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**

**0,600g de salades par personne**

**7,50 € / 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, maïs)

#### **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, maïs, haricots rouges)

#### **Choriatiki, façon salade grecque,**

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

#### **salade hawaïenne**

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

## Confectionner votre buffet froid : ( à partir de 10 personnes )

- Mini brochette de poulet épicés 2,30€ la pièce
- Mini brochette de légumes marinés 1,30€ la pièce
- Mini brochette de crevettes 2,50€ la pièce
- Plateaux Charcuteries ( jambon fumé, mortadelle, saucisson à l'ail ) 3,50€ / personne
- Cuisse de poulet froid épicé 2,20€ la pièce
- 2 tranches de rôti de bœuf 3,50€ la portion
- 3 tranches de rôti de porc 2,80€ la portion

### Les salades :

#### Salade façon niçoise 1,70€ les 100grs

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

#### Salade façon strasbourgeoise 1,50€ les 100grs

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

#### Salade mexicaine1,25 les 100grs

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

#### Salade nordique 1,60 les 100grs

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

#### Salade italienne caprese 1,65 les 100grs

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

#### Salade végétarienne 1,30 les 100grs

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

#### Choriatiki, façon salade grecque,

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

#### salade hawaïenne 1,90€ les 100grs

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

## Brunch

### plateau individuel sans service



9,50€ / personne ( hors livraison)

Blinis de saumon

brioche caramel beurre salée

2 minis viennoiseries

pot de fromage frais et granola

Tartine salée de saison

Jus de saison



### Petit déjeuner ( durée 1h15) à partir de 20 personnes

#### Formule premium

12 € / personne

café/ thé / chocolat

-viennoiserie

-macaron

-bar à jus

-pain

- confiture

- beurre

-céréales

- charcuteries / œuf mimosa