



Formules sur mesure

Tarif HT A partir de 16 personnes
(Livraison incluse, service non compris)

Buffet froid varié 11,36 € HT ((12,50 € TTC)

- 1 soupe chaude ou froide
- 1 feuilleté salé
- 1 cake salé
- 1 salade composée de saison
- 1 dessert
- corbeille de fruits
- 1 pain individuel
- set couverts et assiette jetable

Bouchées apéritives

**Tout salés ou tout sucrés ou mix salés sucrés
(carte Bouchées apéritives)**

- 5 Bouchées 7,00 € HT (7,70 € TTC)
- 8 Bouchées 11,00 € HT (12,10 € TTC)
- 10 Bouchées 13,00 € HT (14,30 € TTC)

A la carte

Tarif HT par personne :

- Plateau charcuterie 2,82 € HT/pers (3,10 € TTC/pers)
- Plateau fromage 2,64 HT/pers (2,90 € TTC/pers)
- Corbeille de fruits 0,82 € HT/pers (0,90 € TTC/pers)
- Assortiment sucré Petit déjeuner 7,18 € HT (7,90 € TTC/pers)
(Assortiment cake, brioche, muffin...)
- Pain individuel 0,27 € HT/pers ((0,30 € TTC/pers)

Tarif HT :

- Plaque découpée salée (50 toast) 29,09 € HT (32 € TTC)
(Quiche ou Pizza ou Flamiche)
- Plaque découpée sucrée (15 parts) 14,55 € HT (16 € TTC)
(tarte aux pommes ou poires ou quatre quart)

Boisson :

- Oasis 2 L 3,18 € HT la bouteille (3,50 € TTC)
- Jus de fruits 1 L 3,64 € HT la bouteille (4 € TTC)
- Eau Gazeuse 1 L 2,27 € HT la bouteille (2,50 € TTC)
- Eau Minérale 1 1,82 € HT la bouteille (2 € TTC)

- Couvert jetable 0,45 € HT/pers (0,50 € TTC)

Location couverts non jetables (fourchette, couteaux, petite cuillère) 0,23 € HT pièce/pers (0,25€TTC)

Location percolateur 31,82 € HT (35 € TTC)





Salades Composées

3,30 € TTC les 120g

Salade à base de poisson :

- Salade de calamars façon Thaï
- Salade de riz safrané aux moules et poivrons
- Salade de pomme de terre et haddock
- Salade de lentille et truite aux agrumes
- Salade de pâtes au thon et tomates confites
- Salade d'orge perlé exotique aux crevettes (avocat, pamplemousse, ananas)

Salade à base de légumes :

- Salade de pois mange tout, fèves, haricots verts et œuf mollet
- Salade de fruits d'eau et feta
- Salade tomate basilic mozzarella
- Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, oignons, tomates)
- Salade de céréales, tomate, pois chiche aux épices

Salade à base de viande :

- Salade de melon et magret fumé
- Salade de poulet miel sésame
- Salade de langue de bœuf et oignons rouges
- Salade d'effiloché de porc aux cacahuètes
- Salade de boulgour au chorizo et poivrons
- Salade de choux jambon blanc et Cantal

Salade classique :

- Salade Auvergnate (Salade, Fourme d'Ambert, Jambon d'Auvergne, œuf, tomates)
- Salade Sarladaise (salade, magret fumé, lardons, gésiers, pomme de terre, oignons, tomates)
- Salade Strasbourgeoise (Pomme de terre, saucisse de Strasbourg, oignons, cornichons)
- Salade Piémontaise (Pomme de terre, œuf, cornichons, jambon blanc, tomate)
- Taboulé

