



Cuisine et livraison de repas



Buffet froid varié 15,50 €

- 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

Vaisselle

- Couvert jetable 0,60 €

Location couvert non jetable

- Fourchette 0,30 €
- Couteau 0,30 €
- Cuillère à dessert 0,30 €
- Verre 0,40 €
- Assiette 0,50 €
- Assiette à dessert 0,40 €

Matériel

(Location à la journée)

- Étuve 10 niveau 4 grilles 80 €
- Percolateur 15L 35 €
- Verseuse isotherme 2L 4 €
- Bouilloire 12 €

A la carte

- Plateau charcuterie 3,50 €/pers
- Plateau fromage 3,20 €/pers
- Corbeille de fruits 1,30 €/pers
- Assortiment sucré
Petit déjeuner ou goûté
(6 pièces par pers) 8,60 €/pers
- Assortiments sucré
Petit déjeuner ou goûté
+ boisson 9,50 €/pers
- Pain individuel 0,70 €/pers
- Plaque découpée salée
(quiche, pizza, flammekueche)
Environ 50 bouchées 29 €
- Plaque découpée sucrée
(tarte aux pommes ou poires
ou quatre quart)
Environ 50 bouchées 23 €
- Brunch sucré et salé 14,90 €/pers
(2 pancakes, 1 cookie,
3 viennoiseries, 1 bowl muesli,
1 muffin salé, charcuterie, fromage,
1 jus de fruits) la composition peut varier

Boisson :

- Oasis 2L 3,50 €
- Jus de fruits 1 L 4,20 €
- Eau Gazeuse 1 L 2,50 €
- Eau Minérale 1 2,00 €

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





Salades Composées **3,50€ ttc les 120 g**

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

