



Cuisine et livraison de repas



Buffet Appétitif 15 €/pers

- 7 Bouchées salées + 3 Bouchées sucrées
 - Ou
 - 10 Bouchées salées
 - Ou
 - 10 Bouchées sucrées
- A choisir parmi les bouchées proposées
Ou me laisser carte blanche

Buffet froid varié 16,00 €/pers

- 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 0,80 €
- 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 3,70 €/pers
- Plateau fromage 3,50 €/pers
- Corbeille de fruits 1,50 €/pers
- Pain individuel 0,70 €/pers
- **Assortiment sucré 8,90 €/pers**
Petit déjeuner ou goûter
(6 pièces par pers)
- **Plaque découpée salée 30 € la plaque**
(quiche, pizza, flammekueche)
Environ 50 bouchées
- **Plaque découpée sucrée 25 € la plaque**
(tarte aux pommes ou poires ou quatre quart)
Environ 50 bouchées
- **Brunch sucré et salé 18,00 €/pers**
(2 pancakes, 1 cookie,
3 viennoiseries, 1 bowl muesli,
1 muffin salé, charcuterie, fromage,
1 jus de fruits) la composition peut varier

Boisson :

- 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 (1pers)**

Salade à base de poisson :

- Salade de calamars façon Thaï, riz et légumes
- Salade de riz safrané aux moules et poivrons
- Salade de pomme de terre et haddock
- Salade de lentille et saumon 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 jambon de pays
- Salade de poulet miel sésame
- Salade de langue de bœuf et oignons rouges
- Salade d'effiloché de porc aux cacahuètes, riz
- 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
- Salade de lentilles, pommes et lardons

Les ingrédients peuvent changer selon les approvisionnements, la saison



