BUFFET

Buffets froids/chauds

Minimum 15 personnes
Commande au plus tard 2j ouvrables avant livraison

BUFFET FROID

DU CHEF

Le buffet réunit cinq préparations de viande ou de poisson et cinq accompagnements végétaux :

Roast-beef, sauce Harry's Bar, parmesan, tomates confites, roquette et balsamique

Volaille grillée, caronaise et oignons frits

Tartare de saumon façon américain

Scampis grillés au thym

Cabillaud, œuf mimosa et asperges vertes

Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin

Conchiglioni, mozzarella, pesto, olives, roquette et pignons de pin

Haricots verts, pommes de terre, tomates cerises et moutarde à l'ancienne

Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes

Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar.

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon la saison.

30,00€ */ pers*

TERRE & MER

Le buffet associe charcuteries, produits de la mer et préparations végétales :

Assortiment de trois charcuteries : jambon ibérique, lomo et coppa

Vitello tonnato

Poulpe, olives, tomates, pommes de terre et herbes fraîches

Carpaccio de betterave, burrata et pistaches

Pois chiches rôtis, courgettes, aubergines et paprika fumé, sauce tahini à la moutarde et au miel

Concombre, tomates cerises, olives Taggiasche, oignons rouges et feta

Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes

Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef.

35,00€ */ pers*

DU MONDE

Le buffet comprend :

Tagliata de bœuf Angus, parmesan, tomates confites, roquette et balsamique

Saumon mariné, thon saku, sauce hoisin et sésame

Falafels, houmous au paprika et pain libanais

Riz frit à la cantonaise

Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin

Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes

Concombre, tomates cerises, olives Taggiasche, oignons rouges et feta

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon la saison.

40,00€ */ pers*



BUFFET FROID

INSPIRATION

Une composition définie selon le marché : viande, poisson, légumes, féculents et trois salades.

La sélection varie selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef.

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

32,00€ */ pers*

VÉGÉTARIEN

Une composition 100 % végétarienne :

Falafels, houmous au paprika et pain libanais

Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar

Carpaccio de betterave, burrata et pistaches

Conchiglioni, pesto, olives, roquette et pignons de pin

Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin

Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes

Concombre, tomates cerises, olives Taggiasche et oignons rouges

Nous prévoyons environ 600 g par personne.

Pain et beurre inclus.

La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef.

30,00€ */ pers*

