

LA CARTE DES BUFFETS



Les buffets présentés ci-dessous sont des exemples et peuvent être composés selon votre choix. Nos formules sont étudiées sur une base de 100 personnes. (minimum 20 personnes)

18.90
€ HT /PERSONNE

LE BUFFET CÉZANNE

- Médaillon de saumon en Bellevue
- Tomate aux crevettes
- Terrine de poisson
- Assortiment de charcuterie Maison
- Rôti de porc froid
- Aiguillette de poulet rôtis aux herbes fraîches
- Jambon braisé aux herbes
- Salades diverses selon la saison
- Taboulé, haricots verts, tomates, rigoletto, reine du piémont, carottes, céleri, tartare de tomates, courgettes...
- Plateau du fromager

13.90
€ HT /PERSONNE

LE BUFFET PICASSO

- Assortiment de charcuterie Maison
 - Rôti de porc froid
 - Potjevleesch
 - Rôti de bœuf froid
 - Salades diverses selon la saison
- Taboulé, tomates, salade de pâtes, reine du piémont, carottes, céleri, courgettes...

22.90
€ HT /PERSONNE

LE BUFFET REMBRANDT

- Médaillon de saumon en Bellevue
- Assortiment de saumon fumé
- Terrine de poisson sur lit de salade
- Assortiment de charcuterie fine Maison
- Aiguillette de poulet rôtis aux herbes fraîches
- Jambon braisé façon Virginie
- Rôti de bœuf cuit aux petits légumes de saison
- Salades diverses selon la saison
- Taboulé, haricots verts, tomates, rigoletto, reine du piémont, carottes, céleri, tartare de tomates, courgettes...
- Plateau du fromager

25.90
€ HT /PERSONNE

LE BUFFET DELACROIX

- Salade de tomates et cocktail de crevettes
- Aiguillette de saumon fumé
- Chaud froid de saumon à l'estragon ou aneth
- Chiffonnade de jambon de Parme aux fruits de saison
- Chiffonnade de bœuf et porc sur lit de salade
- Terrine de viande en gelée « Potchevleech »
- Terrine campagnarde et ses condiments
- Salades diverses selon la saison
- Taboulé, haricots verts, tomates, rigoletto, reine du piémont, carottes, céleri, tartare de tomates, courgettes...
- Plateau du fromager

31.90
€ HT /PERSONNE

LE BUFFET DALI

- Salade d'avocats aux crevettes
- Trilogie de poissons froids
- Carrousel de poissons fumés
- Salade de gambas et Saint-Jacques aux agrumes
- Chiffonnade de jambon de Parme aux fruits de saison
- Chiffonnade de bœuf sur lit de salade
- Filet d'agneau de lait poêlé au romarin frais
- Aiguillette de canard rôti au sirop d'érable
- Salades diverses selon la saison
- Taboulé, haricots verts, tomates, rigoletto, reine du piémont, carottes, céleri, tartare de tomates, courgettes...
- Plateau du fromager

36.90
€ HT /PERSONNE

LE BUFFET ITALIEN PRESTIGE MICHEL-ANGE

- Tranchettes de pancetta et coppa sur lit de salade
- Roulade de jambon de Parme et ses grissinis
- Salade de tomates mozzarella basilic
- Salade de poivrons marinés façon antipasti
- Tranchettes de chèvre marinées avec des raisins blancs
- Chiffonnade de bœuf en fagot de carottes gourmandes
- Chiffonnade de carré de veau au basilic et herbes fraîches et ses copeaux de Parmesan
- Aubergines, artichauts et tomates marinées
- Salade Mesclun + crudités diverses
- Salade pasta el pesto
- Salade rigoletto
- Salade tortellini all fromagio
- Plateau du fromager

*Les prix sont à titre indicatif et peuvent changer à tout moment. S'adresser au magasin afin de valider votre commande.