



Votre réservation ne sera prise en compte qu'au versement de l'acompte. Tous sujets cassés seront facturés.
Prix valable jusqu'à 2020.
Si le retour du matériel se fait par nos soins 40€ vous serons facturés.

buffet froid avec plat chaud

Buffet :

Parfait de crêpes
Jambon au cidre,
Gratin dauphinois

8€/pers

Buffet tout compris:

5 fours salé
parfait de crêpes
jambon au cidre, gratin dauphinois
pain, dessert différent

13.80€/pers

Buffet 1 :

Piémontaise, carotte râpée,
taboulé, riz au thon
Saucisson à l'ail, sec, andouille, sal ami
Terrine de campagne
Jambon au cidre avec garniture
Pain, dessert différent

buffet 2 :

piémontaise, salade alsacienne, taboulé
riz au thon, salade océane
1/3 ananas des flots, 1/3 parfait crêpes
1/3 pamplemousse créole
cuisse de canard confit **ou**
cuisse de canard à l'orange
Pain, dessert, café, napolitain



Buffet 3 :

Piémontaise, salade alsacienne, taboulé,
Riz au thon, salade océane
1/2 saucisson à l'ail, 1/2 sec,
1 tr de terrine de poisson
Terrine de pâté
Cuisse de pintade vallée d'auge
Pain, dessert
Café, napolitain

buffet 4 :

mélodies de canapés chauds et froids
verrine, cuillère chinoise (8 pièces)
salade océane, taboulé, perle de la mer
riz au thon, piémontaise, délice de la mer
1/3 saumon fumé, 1/3 crevettes, 1/3 bulot
1/2 terrine de poisson, 1/2 jambon fumé
filet mignon en croustade de pain camembert
salade, fromage, pain
Assiette gourmande dont pyramide macaron
Café, napolitain



les desserts fabrication maison : barentonais, chocorange, fruits des bois, black & white, abricotier, la royal poire, exotique, antillais, caraïbe, pomme cœur cassis.