



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 ce fait par nos soins 40€ vous serons facturés.

Dinatoire

16 pièces :

- 6 canapés froids
- 3 Verrines
- 2 cuillères chinoises
- 5 Fours sucrés
- 1 napolitain



14.80€/pers

16 pièces :

- 4 canapés froids
- 1 sushi maison
- 2 verrines
- 2 cuillères chinoises
- 1 minis sandwich américain
- 1 coupe de crudité
- 5 fours sucrés
- 1 napolitain



20 pièces :

- 5 canapés froids
- 3 verrines
- 1 mini wraps
- 1 coupe de crudité
- 2 cuillères chinoises
- 1 mini sandwich américain
- 1 mini cône terre et mer
- 5 fours sucrés
- 1 macaron



(Ou à composer vous-même)



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 ce fait par nos soins 40€ vous serons facturés.



Dubois **TRAITEUR**

02/33/59/01/24

www.dubois-traiteur-mortain.fr

Dinatoire avec Plat chaud

- 4 canapés froids
- 2 Verrines
- 1 sushi maison
- 1 raviole radis noir a la compoté de mangues
- 2 cuillères chinoises
- 3 fours salés
- Filet de canard au vinaigre balsamique
- Buffet desserts : entremet poire/ caramel, Verrine crumble citron meringué, tiramissu framboise, mini choux à la crème



21.50€/pers

- 5 canapés froids
- 2 verrines
- 2 cuillères chinoises
- 1 minis sandwich américain
- 1 coupe de crudité
- Une cuisse de canard confit avec légumes
- Assiette gourmande (4 choix de petits desserts)



- 3 canapés froids
- 2 verrines
- 1 coupe de crudité
- 1 sushi maison
- 1 cône terre et mer
- 2 cuillères chinoises
- Plancha : Une brochette de st jacques aux pommes
Une brochette de dinde mariné
- Wook : Fricassé de calamar à l'ail
Crevettes flambé à l'anis
- Filet mignon caramélisé au miel
- Assiette gourmande ou buffet de dessert
- 1 macaron

