LE COMPTOIR
Philippe Thouvenot - Cuisinier

Client / Société :

Journée :

Nombre :

Livraison:

Horaires :

Buffet Froid Ambulatoire

Toasts variés
Mini Bun's sésame, foie gras & magret fumé
Gougères fromagère aux amandes grillées
PAIN SCANDINAVE AUX POISSONS FUMES
"
" Tapas " de charcuteries fines Italiennes & Ibériques,
pain aux graines tranché, condiments

Navette pavot saumon fumé, câpres
Mini petit pain fariné sauce verte et jambon aux herbes
Pétales de merlu vapeur basmati Antiboise
MALICETTE BAGNAT TARTARE DE SAUMON CONDIMENTE
SANDWICH CLUB AUX CRUDITES ET KASSLER
Duo de verrines Baltique & Tartarine avocat crevettes
BOUCHEE FRAICHEUR PARIS/PARIS MOUSSELINE JAMBON à L'OS

MINI FOIE GRAS PAIN D'EPICES EN GELEE EXOTIQUE
WRAPS FRAICHEUR AUX CRUDITES ET VOLAILLE
CREVETTES BOUQUETS NICOISES
POINTE D'ASPERGE ET TOMATE RUBIS SUR CROUTON FETA BASILIC

CAISSETTES :
Salade mikado à l'Italienne
Cocktail de petits crustacés aux agrumes
sur pépinettes "bien être"

FROMAGE
Brie aux trompettes sur crouton rôti, allumette de morbier sur navette moutardée
mousse de chèvre aux pignons de pin et tomate confite,

DESSERT
Assortiment de petits fours tradition & mignardises aux fruits du cru
Crêpette bergamote, pot de crème aux éclats de praliné,
Ecrasé de fraise au limoncello et mousseline chocolat blanc en verrine, brochettes de fruits,
Rocher coco antillais en verrine, crème noisette aux macarons rompus en verrine

TARIF HT pour 20 pièces par personne : 18.63 € (TTC : 20.50 € - TVA 10%)
Avec accessoires éphémères et serviettes

Conditions générales :

- Nous ne prenons plus de désistement à J-4
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit **10 jours** avant la date de l'événement et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

Bon pour accord signature