

TARIF TTC PAR CONVIVE : 26.00 €

LES ENTRÉES

Salade périgourdine au foie gras et magret fumé

Corbeille ou coupes de crudités saisonnières
Segment de melon à l'italienne

Drapé de saumon fumé de Norvège
Cocktail de petits crustacés aux éclats de mandarine

Terrine de saumon et rascasse, verrines assorties
Mosaïque de coquille Saint-Jacques, sauce à l'aneth
Farandole de petites garnitures Parisiennes


ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Volaille, bœuf, noix de jambon, Saltimbocca de pintade,
Marbré de ris de veau aux écrevisses et pistaches


CHARCUTERIES FINES

Charcuteries présentées & terrines, pâté en croûte
Sauces et condiments


ASSORTIMENT DE DESSERTS

Gâteau exotique, profiteroles, Marjolaine pralinée, cocktail de fruits,
Crème brûlée à la cassonade, Gratin Vieux Nancy à la bergamote,
Verrines aux fruits assorties & coulis


PETITS PAINS

(Buffet conditionné sur plaque traiteur 60x40)

Commande à partir de 5 personnes

EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Mesclun de salades, émulsion de basilic