

**VATOU TRAITEUR BELARGA**

**04 67 25 10 03**

**vatoutraiteur@wanadoo.fr**

**LA PRESTATION LIVREE**

Le prix comprend la livraison en liaison froide en jetable et en conteneur.  
Les boissons, le pain et le café ne sont pas compris.

**LOCATION DE MATERIEL**

Toute la vaisselle nécessaire 1,50 €/pers rendue propre aux ateliers de cuisine,  
chemin du champ du four à Belarga avec la matériel de livraison.

Tout le nappage (nappes) 2 €/pers, linge rendu sale, en l'état et sec, le  
lendemain de la prestation aux ateliers de cuisine à Bélarga.

Housses de chaise en satin blanc 2€/pers

Tables pour buffet forfait de 150 euros

Manges debout houssés 20 euros l'un.





## **PROPOSITIONS DE BUFFETS FROIDS**

### **BUFFET A 16 EURO/PERS**

Corbeilles de charcuteries (jambon de montagne, saucisson, pâté croûte)

Salade niçoise

Viandes froides (porc, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille et salade piémontaise

Fromages à la coupe

Tarte tropézienne et crème anglaise

### **BUFFET A 18,50 EURO/PERS**

Corbeilles de charcuteries (jambon de montagne, saucisson, terrine)

Crudités et anchoïade

Marinade de saumon au poivre vert sur mesclun

Viandes froides (poulet, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille, champignon à la grecque et taboulé

Fromages à la coupe

Délice craquant au chocolat ou fraisier et crème anglaise

### **BUFFET A 22,50 EURO/PERS**

Ballottine de volaille maison et champignons à la grecque

Diverses tapenades et toasts

Navette briochée fourrée

Saumon frais entier en Bellevue (mayonnaise)

Viandes froides (porc, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille et salade piémontaise au poulet

Fromages à la coupe

Buffet de desserts : mini tropézienne, pavé noisette et mignardises (2)

**BUFFET A 30,50 EURO/PERS**

Verrine de foie gras sur compotée et crumble de pain d'épices  
Mini cuillère de mise en bouche de perles océane  
Tapenades et toasts  
Verrine tartare de tomate basilic et salade de lentille corail  
Crudités sur lit d'anchoïade, ratatouille et taboulé  
Roulade de saumon Argenteuil (saumon fumé sur pique)  
Queues de gambas sur mini brochette avec diverses sauces (mayonnaise, aioli)  
Rôti de charolais et pâté en croûte richelieu  
Fromages à la coupe  
Gâteaux de soirée (3/pers) et verrine de pana cota framboise

**DEVIS POUR BUFFET D'APERITIF DINATOIRE**

**BUFFET D'APERITIF DINATOIRE (10 PIECES/PERS) 6,50 EURO/PERS**

Tapenades et toasts (2)  
Pain surprise (1)  
Mini burger garni (1)  
Cuillère de mise en bouche de perles océanes(1)  
Navette briochée fourrée(1)  
Verrine de tartare de tomate (1)  
Hérisson de crudités montées sur pique (1)  
Chiffonnade de jambon de montagne(1) et rosette (1)

**BUFFET D'APERITIF DINATOIRE (14 PIECES/PERS) 9,50 EURO/PERS**

Savouries (3 feuilletés à servir chauds)  
Diverses Tapenades et toasts (2)  
Assortiment thaï (1/pers, à servir chaud)  
Mini poivron farci au thon (1)  
Mini burger au foie gras (1)  
Navette briochée fourrée (1)  
Chiffonnade de jambon de montagne (1) et rosette (1)  
Toast de saumon fumé (1)  
Mini croque Monsieur (1)  
Mini croustades(1)



**BUFFET D'APERITIF DINATOIRE (18 PIECES/PERS) 15 €/PERS**

- Savouries (3 petits feuilletés)
- Diverses tapenades et toasts(2)
- Mini croque Monsieur(1)
- Cuillère de mise en bouche caviar d'aubergine(1)
- Brochette de queues de gambas (1)
- Chiffonnade de jambon de montagne(1) et viande froide (bœuf) (1)
- Mini croustade (1)
- Verrine de Cocktail de crustacé(1)
- Accras de morue, beignets de moules et de calamar(2)
- Fromages coupés en dés (2)
- Escalier de mignardises (3)

**BUFFET D'APERITIF DINATOIRE (15 PIECES/PERS) 18 €/PERS**

- Verrine de foie gras(1)
- Assortiment thaï (1)
- Yakitori (2)
- Navette briochée garnie(1)
- Chiffonnade de saumon fumé(1)
- Mini poivron farci au thon(1)
- Verrine de mascarpone et saumon fumé(1)
- Cuillère de mise en bouche de perles océanes (1)
- Mini brochettes (crudités) (1)
- Fromages coupés en dés (2)
- Escalier de mignardises (3)