

LA PRESTATION LIVREE

Le prix comprend la livraison en liaison froide.

Le prêt de la vaisselle (verrerie, service à punch, carafes, seaux à champagne, seaux à glaçons ...) est de 2€/pers rendue propre.

La location du nappage est possible (nappes, sur nappes en organza ou en coton, serviettes). Le coût est de 3 euro/pers, linge rendu sale. Je peux aussi mettre à votre disposition des housses de chaise en satin blanc pour une location de 2 euro/pers. Le linge ne doit pas être lavé, il est rendu sale, en l'état et sec.

Les boissons ne sont pas fournies. Des glaçons vous seront donnés.

Je peux aussi vous louer des tables pour les buffets pour un forfait de 150 euros et des manges debout houssés à 20 euros l'un.

PROPOSITIONS DE BUFFETS FROIDS

BUFFET A 16 EURO/PERS

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

Salade niçoise et salade piémontaise

Viandes froides (porc, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille

Fromages à la coupe

Tarte tropézienne et crème anglaise

BUFFET A 18,50 EURO/PERS.

Corbeilles de charcuteries

Panier de crudités et son anchoïade

Saumon frais entier en Bellevue (mayonnaise)

Viandes froides (porc, bœuf) avec divers assaisonnements

Ratatouille, champignon à la grecque et taboulé

Fromages à la coupe

Délice craquant au chocolat et crème anglaise

BUFFET A 20,50 EURO/PERS.

Ballottine de canard maison ses champignons à la grecque et salade aux gésiers confits

Quiche aux cèpes

Navette briochée fourrée à la mousse de foie

Saumon frais entier en Bellevue (mayonnaise) et son cocktail de crustacé

Viandes froides (porc, poulet, bœuf) avec divers assaisonnements
Ratatouille et salade piémontaise
Fromages à la coupe et corbeille de raisin
Buffet de desserts
mini tropézienne, crème anglaise, framboisier, coulis de fruits rouge et macaron

BUFFET A 30,50 EURO/PERS

Verrine de foie gras sur compotée de pommes caramélisées, crumble de pain d'épices
Mini pâté de Pézenas
Mini cuillères de mise en bouche aux 2 tapenades
Mini cassolette de dés de tomate mozzarella basilic sur lit de caviar d'aubergine
Verrine de crudités (tomate, poivron, concombre, chou, radis ...) sur lit d'anchoïade
Verrine de mousse de saumon, guacamole et pointe d'asperge
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
mesclun de tomate, de poivron, et d'aubergine grillés
Fromages à la coupe avec corbeilles de raisins
Gâteaux de soirée (3/pers) et verrine de salade de fruits frais

DEVIS POUR BUFFET D'APERITIF DINATOIRE

BUFFET D'APERITIF DINATOIRE (10 pièces/pers) A 4 euro/pers

Assortiment de toasts (2)
Pain surprise (1)
Mini burger au thon(1)
Navette briochée avec diverses garnitures (1)
Hérisson de crudités montées sur pique (2) et anchoïade
Mini pizza(1)
Mini pâté en croute et chiffonnade de jambon de montagne

BUFFET D'APERITIF DINATOIRE (12 pièces/pers) A 5,50 euro/pers

Savouries (4 feuilletés à servir chauds)
Mini burger au foie gras (1)
Assortiment de toasts (2)
Navette briochée avec diverses garnitures (1)
Mini quiche aux cèpes (1)
Assortiment thaï (1)
Mini pâté en croute et chiffonnade de jambon de montagne