

Buffet



POUR



Buffet Plaisance

L'apéritif

1 verre de Punch ou kir et soft Accompagnés de tapenade et croustilles rôties, chips, cacahuètes et olives.

Le Buffet Froid

Terrine de campagne, saucisson et ses condiments

Terrine de courgettes, coulis de tomates d'amour

Brochette de volaille marinée

Timbale de salade cocktail (pâtes au pistou ou perles marine, ou coleslaw)

Mini sandwich Clubs assortis

Pains lunch garnis

Chèvre, saumon, bacon

Plateau fromage

Tarte : chocolat, noix de coco

Mini Tropicienne

Corbeille de fruit



Buffet



POUR



Buffet Croisière

L'apéritif

1 verre de Punch ou kir et soft Accompagnés de tapenade et croustilles rôties, chips, cacahuètes et olives.

Les entrées

Salade en bodega (taboulé, pate au pistou ou perles marines)

Tarte provençale aux légumes

Pains lunchs assortis : bacon chèvres, volailles

2 plats chauds servis en chaffing

Tajine d'agneau façon Marrakech et légumes confits

Petit calmars farcis, riz basmati

Fromage :

Plateau de fromage en découpe dégustation et sa boulangerie

Les desserts :

Corbeille de fruits frais

Tressé aux pommes

Cookies caramel beurre salé



Buffet

LA
TRUFFE
NOIRE

DEPUIS
1973



POUR



Buffet Gourmet

L'apéritif

1 verre de Punch ou kir et soft Accompagnés de tapenade et croustilles rôties, chips, cacahuètes et olives.

Le Buffet

Salade de pâte al pesto en verrine

Chiffonnade de Jambon cru, gressini

Melon en saison

Caillette Provençales et ses condiments

Crespéou et son coulis

Petits farcis provençaux, coulis de tomates fraîches au basilic

1 Plat et sa garniture en chaffing selon votre choix

Duo de daurade et rouget façon Bouillabaisse, pommes safranées

Filet de caille sauce Ocetto, écrasé de pomme de terre

Mini pot au feu, sauce gribiche en pot grand-mère

Moelleux de St Jacques, riz basmati, fine sauce champagne

Petit farcis provençaux, coulis de tomates, riz basmati 3/pers

Lasagne au saumon & épinards en caquelon noir

Gnocchis au gorgonzola

Parmentier de canard en boite balsa

Gratin de fruits de mer

Osso Bucco Maison aux olives, polenta crémeuse

Jarret de veau confit, écrasé de pomme de terre

Mini paquets Marseillais, pomme grenaille (10 jours ouverts pour la commande)

Fromage

Assortiment de chèvre, confiture de figue

Bannette aux olives

Buffets de desserts

Tarte aux fruits, chocolat, noix de coco

Brochette de fruits,

Eclair chocolat noisette



Sont inclus dans les Buffets:

Les boissons

Jus de fruits, Sodas
Eaux de source Cristalline plate et gazeuse

Matériel

1 Module de buffet de 3 mètres

Nappage classique en intissé des buffets selon disponibilité : noir, fushia, gris, chocolat, anis ou orange. Nappage coton gratté en OPTION.

Vaisselle complète nécessaire en plexi

En option

Nappage tissu coton gratté blanc

Boissons Alcoolisées

Punch
Kir
Open Bar
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)

Open Bar + 1 flute de champagne
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)
Champagne (Base 1 bouteille pour 6 personnes)

Les vins :
Vin de catégorie 1 : AOC Côtes de Lubéron
Base 1 bouteille pour 4 personnes
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 2 : AOC Côtes de Provence
Base 1 bouteille pour 4 personnes
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 3 : AOC Bandol ou Cassis
Base 1 bouteille pour 4 personnes
Base 1 bouteille pour 3 personnes

—LA—
TRUFFE
NOIRE

DEPUIS
1973

