



Nous proposons différents buffets :

- Buffet classique
- Buffet prestige
- Buffet méditerranéen
- Buffet du monde
- Buffet bbq
- Buffet charcuterie
- Buffet fromages
- Buffet pain garnis
- Buffet dessert
- A la carte
- Les verrines

La commande de buffet se fait pour un min de 8 personnes.

Toutes commandes doit se faire 7 jours avant la livraison au plus tard.

Toutes nos préparations sont faites maison.



Buffet Classique : 22€ ttc/personne

- Tomate et Crevettes Grises crémeuse
- Salade Tomates aux herbes
- Taboulé
- Salade de Mange Tout et Haricot Vert aux Noisette / Orange
- Salade de Pdt et Pousse d'Épinard
- Quiche
- Tranche de Roastbeef
- Assortiment de charcuterie
- Pain et sauces

Buffet Prestige : 25€ ttc/personne

- Salade de Roquette et Artichauts Marinés aux Copeaux de Parmesan
- Salade de Haricots Verts aux Copeaux de Magret Fumé
- Asperges Vertes / Jambon Serrano (supplément de 2€ hors saison)
- Pêches Jaunes et Jambon Cru à la Fleur d'Oranger (Fraiche en été)
- Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame
- Saumon Belle vue
- Vitello Tonato
- Fine tartelette de tomates et oignons confits, jambon de parme et mesclun au parmesan
- Soupe au choix
- Pain et sauces

Buffet Méditerranéen : 22€ ttc/personne

- Taboulé
- Salade niçoise
- Salade de Roquette et Artichauts Marinés aux Copeaux de Parmesan
- Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame
- Jambon de Parme / Melon (supplément de 2€ hors saison)
- Tomate / Mozzarella buffala
- Pizza à la feta aux tomates et aux olives
- Bruschetta maison aux poivrons rôtis et haricots
- Assortiment de charcuterie du sud
- Pain et sauces



Buffet du monde : 28€ ttc/personne

- Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame
- Chicon et Jambon Serrano
- César salade
- Roastbeef
- Pizza à la mozzarella buffala aux tomates et aux olives
- Salade de Scampis / Nouille Chinoise/ Grenade/ Orange/ Champignon Shimeji/ Sauce Soja/ Sirop de Gingembre / Herbes
- Gaspacho andalou
- Salade de concombres
- Saumon fumé (de l'Artisan du saumon) crème aigre
- Pain et sauces

Buffet bbq (prix sur demande)

- Choix de Viandes : ribs, merguez, saucisse de campagne, brochette de bœuf, côte à l'os.)
- Salade de pomme de terre ou de pâtes ou pomme de terre sauté
- Mix de 3 salade de légumes
- Pain et sauces

Buffet charcuterie : 13 tt/personne

- Chorizo, jambon à l'os, jambon de Parme, saucisson de jambon, rosette de Lyon et bâtonnet de saucisson pur porc
- Boudin blanc
- Olives, cornichons, petits oignons,
- Salade de tomates
- Salade de carottes
- Œuf mimosa
- Pain et sauce

Buffet Fromages 15€ ttc/personne

- Pâte dure
- Pâte molle
- Chèvre
- Pâte fleurie
- Val Dieu
- Sirop de Val Dieu
- Noix, abricots
- Salade de laitue
- Pain et beurre



Buffet pain garnis :

- Petite Parisienne 2.30€
- Petite Parisienne ouverte 2€
- Garnitures : américain, dagobert, salade de poulet (herbes, curry ou bohémien), salade de crevettes grise, salade de crabe, brie, italien

Buffet desserts :

- Mousse aux chocolat 2.85€
- Flan 2€
- Tiramisu 3€
- Panna- cotta fraises 3.25€
- Tarte de Françoise de Liège (prix à la carte)



A la carte :

(+/-100 gr/personne)

- Salade Tomates aux herbes 1.50€
- Salade de concombre aux graines de Pavots 1.40
- Taboulé 2.00 €
- Salade de Carotte avec vinaigrette 1.50 €
- Salade de Céleri 1.50 €
- Salade de betterave 1.40 €
- Salade de Pdt et Pousse d'Épinard 1.60 €

- Chicon et Jambon Serrano 2.00 €
- Chou-Fleur grillé tomate Aneth et Câpres 2.00€
- Macédoine de légumes 2.20€
- Tomates cerise et mozzarella au pesto 1.90€
- Salade niçoise 2.20€
- Tomate / Mozzarella di buffala 3.00 €
- Salade de Haricots Verts aux Copeaux de Magret Fumé 2.50€
- Salade de Roquette et Artichauts Marinés aux Copeaux de Parmesan 2,20€
- Salade de Mange Tout et Haricot Vert aux Noisette / Orange 2.00€

- Asperges Vertes / Jambon Serrano 3€ (hors saison supp de 2€)
- Asperges Blanches / Saumon 7.5€ (hors saison supp de 2€)
- Asperges verte / Grillées... 2.50 (hors saison supp de 2€)
- Asperges verte/ courgette et Halloumi Grillé 3€ (hors saison supp de 2€)

- Pêches Jaunes et Jambon Cru à la Fleur d'Oranger (Fraiche en été) 2.20€
- Salade de Radis et de Fèves 2,10€
- Salade de Fenouil et Feta aux Graines de Grenade et Sésame 2€
- Aubergine aux poivrons jaunes et oignon rouge 2€
- Courge Butternut Rôtie Aubergine Brûlée /Sirop d'Érable 2,20€
- Poivrons Marines et Mozzarella buffala 3 €
- Quiches (Lorraine, chèvre tomates, végétarien, saumon) 9€
- Cake Salé 8€
- Patates Douces rôties aux noix de pecan et sirop d'érable 2.20€
- Ebly courgettes, épinards,shimeji, carottes 2€

- Légumes de saison crus et cuits, tomates confites et jeunes pousses au basilic 2,50€
- Assiettes de crudité cru avec ses sauces 2,20€

- Œufs Mimosa au saumon de « l'Artisan du Saumon » 7 €
- Tomate Crevettes Grises crémeuse 3.80€
- Saumon Belle « l'Artisan du saumon » - vue OU Gravlax maison(prix du marché)
- Saumon Fumé de « l'Artisan du Saumon »persil et oignons 10€



- Tartare de saumon fumé « l'Artisan du Saumon » fait maison 3.50€
- Roastbeef et tartate 29.50€/kg
- Vitello Tonato avec ses garnitures 4,50€
- Jambon de Parme / Melon 2.30€ (hors saison supplément de 1.50€)
- Terrine de Foie Gras 165€/kg min 20 personnes
- Terrine de saumon de l'Artisan du saumon 4.50€

- Soupe Froide de poivrons rouges et crème aigre 5€/0.5l
- Soupe de tomate à la moutarde 5€ 0.5l
- Gaspacho andalou 5€ 0.5l

- Pizza à la feta aux tomates et aux olives 3,5€
- Bruschetta aux poivrons rôtis et haricots 2.35€
- Bruschetta au saumon et asperges 3.00€
- Fine tartelette de tomates et oignons confits, jambon de parme et mesclun au parmesan 3.50€

- Salade Thaï Scampis et/ou Poulet 2.30 €
- Salade de Scampis / Nouille Chinoise/ Grenade/ Orange/ Champignon Shimeji/ Sauce Soja/ Sirop de Gingembre / Herbes 2.30€
- Brochette de Scampis rôties, écrasée de courgette au parmesan, basilics et olives 4 €

Les verrines : 30 gr (10 pièces minimum)

- Taboulé 1.30€
- Lentille à la moutarde et copeau de jambon 1.30€
- Soupe Froide : Gaspacho / Courgette et Menthe 1.30€
- Tomate Cerise / Feta / Chorizo 1.30€
- Crevettes Grises 2.00€
- Scampis / Pamplemousse 2.00€
- Pana Cotta Salée 1.50€
- Smoothie Carotte Gingembre Miel 1.30€
- Verrine de Courgettes Ricotta Pimentée aux Crevettes 1.90€
- Verrine de Concombre à la Crème de Chèvre aux Noix 1.50 €
- Assortiment de légumes à croquer avec sa sauce 2.50€
- Mousse betterave et chèvre frais 1.70€
- Guacamole / Radis / Terreau Végétale (min 5 personne) 6 €
- Tartare de saumon ricotta 2.50€

