

AVRIL à novembre 2026

Buffets froids avec des préparations faites maison, pratiques et gourmands, pour tous vos événements.

Conseils personnalisés pour un moment sans stress.

Commande à partir de 8 personnes 6 jour avant la livraison

BUFFET CLASSIQUE (16.50 € TTC/PP)

- *Trio de crudités : carottes, tomates aux herbes, concombre à la vinaigrette
- *Taboulé maison
- *Salade de pâtes aux légumes
- *Tranche de roastbeef et sauce tartare
- *Assortiment de charcuterie (Mortadelle-Boudin blanc- Rosette de Lyon- Jambon Serrano)

BUFFET CAMPAGNARD (16.50 € TTC/PERSONNE)

- *Assortiment de charcuteries
- *Assortiment de fromages
- *Salade de pomme chou carotte et pommes
- *Salade de pomme de terre froide aux herbes
- *Salade de concombre

BUFFET MEDITERRANEEN (18.50 €TT/PERSONNE)

- *Taboulé maison
- *Salade de tomates mozzarella, sauce pesto maison
- *Salade de pomme de terre aux haricots, feta et olives
- *Fritatas de légumes
- *Salade de légumes grillés (courgettes , poivrons et aubergines)
- *Vitello tonnato , sa sauce et caprons et parmesant

BUFFET DU MONDE (22.50 € TT/PERSONNE)

- *Salade de fenouil, carottes, miel, aneth et graines de tournesol
- *Salade de choux fleur à l'estragon et asperges verte
- *Macédoine de légumes
- *Tranche de pastrami de bœuf et sauce tartare
- *Nouilles aux légumes croquants
- *Brochette de scampis
- *Filet de poulet grillé

BUFFET DELICE (24.50 € TTC/PERSONNE)

- *Asperges blanches ou vertes ; œufs mimosa et vinaigrette
- *Tartare de bœuf coupé au couteau à la mode thaï
- *Tranche de saumon fumé, avec ses accompagnements (citron-persil-oignons)
- *Tranches de pastrami de dinde, sauce maison
- *Plateau de charcuteries (Coppa, Serrano, Rosette, Bresaola)
- *Salade de concombre
- *Salade mixte, copeaux de parmesan et vinaigrette

BUFFET CHARCUTERIES ET/OU BUFFET FROMAGES(11.50 €TT/PERSONNE)

*Une belle sélection de charcuteries et/ou fromages . Pas de crudités ni de pain dans cette formules, vous pouvez nous demander conseil.

BUFFET FROID **A LA CARTE- MIXER VOUS-MÊME**

AVRIL à novembre 2026

SALADE CLASSIQUE A BASE DE CRUDITE (2.00 €/100 GR)

- .Salade de tomates aux herbes
- .Salade de concombre aux graines de Pavots
- .Salade de carottes avec vinaigrette
- .Salade de céleris
- .Salade de betteraves

SALADE A BASE DE FEGULANT/ LEGUMINSUE (2.50 €/100 GR)

- .Taboulé
- .Taboulé Libanais
- .salade de quinoa, petit épeautre, carotte, grenade.
- .Salade de pomme de terre au herbes et fromage frais
- .Salade de pâtes tapenadede tomates et jambon Serrano
- .Salade de pâtes aux légumes
- .Salade de pâtes au pesto maison et roquettes
- .Salade de lentilles aux herbes, vinaigrette à la moutarde
- .Salade de lentille et quinoa aux pignons de pin et légumes
- .Salade butternut rôtie, aubergine, sirop d'érable
- .Salade de haricots verts aux grenailles rôties, moutarde
- .Patates douces rôties aux noix de pecan et sirop d'érable
- .Ebly, courgettes, épinard, shimeji, carottes
- .Salade de poivrons et pois chiches au parmesan
- .Salade courgettes aux gnocchiis

SALADE A BASE DE LEGUME (2.50 €/100 GR)

- .Salade de chou-Fleur et haricots sauce à l' estragon
- .Macédoine de légumes
- .Salade de pommes choux noisette
- .Coleslaw
- .Salade de roquette et artichauts marinés aux copeaux de parmesan
- .Salade de mange tout et haricots verts aux noisettes et oranges
- .Salade de fenouil, carottes, citron confit, miel, aneth et graines de tournesol
- .Salade de fenouil, feta, aux graines de grenade et sésame
- .Salade d'Aubergine et poivrons jaunes et oignons rouges
- .Mix de légumes du Sud grillés
- . Choux fleurs rôtie et brocolis avec grenade et noix de cajou

SALADE A BASE DE LEGUMES ET DE VIANDE 2.80 €/100 GR

- .Salade de haricots verts aux copeaux de magret fumé
- .Salade Thaï aux poulet sauce soja

SALADE UNIQUEMENT EN SAISON (PRIX DU JOUR)

- .Asperges vertes ou blanche / JambonSerrano
- .Asperges blanches et saumon fumé Saumon
- .Asperges vertes Grillées
- .Tomate crevettes grises crémeuses
- .Jambon de Parme et Melon
- .Tomates de couleurs et Mozzarella di bufala

SALADE A BASE DE POISSON (PRIX DU JOUR)

- | | |
|--|--------------|
| .Tartare de saumon fumé à la ricotta | 4.50 €/100gr |
| .Salade niçoise | 2.80 €/100gr |
| .Salade Thaï aux scampis et légumes croquant | 2.80€/100gr |
| .Salade de scampis aux nouilles et légumes | 2.80€/100gr |

BUFFET FROID **A LA CARTE- MIXER VOUS-MÊME**

AVRIL à novembre 2026

SALADE A BASE DE FROMAGE 2.50€/100GR

- .Poivrons cuits et marinés avec mini mozzarella di bufala 2.80 €/100gr
- .Tomates cerises et mozzarella au pesto maison
- .Mini tomates avec boules de mozzarella et basilic
- .Salade grecque

PLATEAUX UNIQUE

- .Tranche de Roastbeef 4.50€/100gr
- .Tranches de pastrami de dinde ou pastramis de boeuf 4.50€/100gr
- .Tranche Vitello Tonato avec ses garnitures (caprons, parmesan, tomates, (100gr) 9.50 €/pièce
- .Carpaccio de bœuf , avec sa sauce thaï (100gr) 9.50€/pièce
- .Terrine de Foie Gras et effiloché de canard 16.50 €/100gr
- .Terrine de saumon de l'Artisan du saumon 4.50€/100gr
- .Saumon belle vue « l'Artisan du saumon » 9.00€/100gr
- .Saumon fumé de « l'Artisan du Saumon » persilet oignons 9.00€/100gr
- .Tartare de bœuf coupé au couteau à la mode thaï 4.50 €/100gr

TARTE ET QUICHES

- .Petite quiche (2p) 12.00 €
- .Grande quiche (4p) 25.00 €
- .Très grande quiche (8p) 38.00 €
- .Cake Salé (pour 10p) 25,00 €
- .Fritatas aux légumes 6.0€ portion ou 35 € entière
- .Pizza à la ricotta, aux tomates et aux olives 6.00 € pièce ou 11.00 €
- .Bruschetta aux poivrons rôtis et haricots 3.60 € pièce
- . Mini tartelette de tomates et oignons confits, jambon de Parme et mesclun au parmesan 4.50€ pièce
- .Mini tartelette oignons et lardons 4,50 € pièce
- .Mini Tarte tatin de tomates 4,50 € pièce

SAUCE MAISON (2.50€/100GR)

- .Tartare maison
- .Cocktail maison
- .Viletto tonnato
- .Vinaigrette maison
- .Mayonnaise
- .Sauce thaï
- .Tahini maison
- .Raifort

LES DESSERTS OU PETITS DEJEUNER

- Cookie au chocolat 2.30€
- Moelleux au chocolat 3.00 €
- Crêpes sucré et vanille 2.00 €
- Flan vanille façon grand mère 2.30€
- Muffin au chocolat ou myrtille ou sucre 2.35 €
- Gauffre de Liège 2.50 €
- Salade de fruits frais 3.50 €
- Pain au chocolat Artisanal 3.00 €
- Croissant feuillté artisanal 3.00 €
- Grand cake au chocolat 25.00 €