

Nos Buffets

A partir de 20 personnes. Nos buffets froids sont déclinés en cinq éléments de vie, pour varier les plaisirs, nous vous suggérons 8 sortes de votre choix.

La Eau

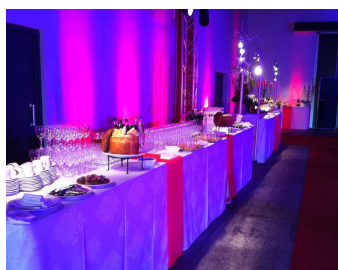
- Carpaccio d'espadon à la sauce vierge, tomates grillées.
- Terrine aux 3 poissons, mesclun.
- Saumon Belvédère (cuit au gros sel) pommes à l'eau, Aïoli.
- Rouleau de Saumon fumé au Caviar d'aubergine.
- Panaché de poissons grillés ou fumés à la provençale.
- Duo de Saumon au caviar d'Aubergine, pain polaire , salade .
- Piquillos farcies à la miette de Morue ou Petits farcis mélangés

La Terre

- Salade espagnole, chorizo , persil plat , pois chiche
- Bruschetta de Provence (aubergine, tomate, courgette).
- Tians de légumes à la mozzarella.
- Tomates en couleur, mozzarella et Pistou.
- Soupe chaude ou froide.
- Salade d'Asperges, Pomme nouvelles et Tomates cerise.
- Salade de Penne à la Grecque(feta, concombre, tomates confites).

Le Feux

- Empadillas : galette de blé garnie, guacamole, poivron, maïs, viande
- Chaud froid de viandes blanches ou poissons, salade composée.
- Brochettes de Poulet au citron riz sauté.
- Galantine maison de Canard sauvage, à la pistache.
- Roulade de Fondant de Veau, Dinde ou porc.
- Plateau du Paysan (rosette, jambon cru /blanc, coppa, pickles).



-Comme un barbecue, mini brochettes variées (servies froides).

Le Vent

- Cake à la Provençale.*
- Déclinaison de quiches.*
- Minis chaussons garnis Feuilletés maison.*
- Croustillant chèvre frais,épinard et tomate.*
- Craquant de mozzarella au Jambon Serano et filo.*
- Assortiment de verrines.*
- Plateau du fermier (Assortiment de fromages du terroir).*

L'Amour *(panaché)*

Entremet au chocolat,Salade de fruits frais, Crème dessert, divers Tartes.....

Options : *Location vaisselle : 3,50€ ttc par personnes*
Nappage des buffets, livraison, mise en place, possibilité de
service sur place (nous consulter).

