



Buffet avec Plat chaud

Entrées (sur une base de 5 à 6 entrées selon le nombre de personnes)

Saumon mariné à l'aneth façon « gravalax »
Saumon en Bellevue
Terrine de poisson et petits légumes
Wraps de thon et légumes croquants

Salade de pâtes et confit de légumes du pays
Salade de riz et fruits de mer
Légumes rôtis à l'origan
Salade niçoise
Taboulé provençal

Plat chaud au choix (servi en chafing dish)

Ribbs de porc confit à la badiane,
écrasée de pommes de terre nouvelles aux herbes fraîches
ou
Demi coquelet grillé aux épices douces, citron vert et citronnelle,
Riz créole
ou
Shop suey de Crevettes à l'essence de sésame et soja
Ou
Traditionnel Aioli et ses légumes de saison

Assortiment de desserts Maison

Tarif : 21 € HT par personne (tva 10%)

Le prix inclut : la livraison, l'installation et la récupération du matériel non jetable. Il inclut également le pain, les sauces, les condiments et les accessoires jetables, serviettes et couverts.

Sur une base de 10 personnes