

Buffet Froid

18,50 € / pers. (20 personnes minimum)

La prestation comprend :

- 2 Salades Composées + 1 Crudité (au choix dans la liste)
- Charcuteries / Saurisserie (3 au choix) :
 - Rosette
 - Saumon fumé
 - Andouille
 - Magret de canard fumé
 - Terrine de lapin
 - Jambon cru Serrano
 - Rillettes
 - Mousson de canard
 - Pâté de campagne
- Viande ou poisson froid (2 au choix) :
 - Poulet rôti
 - Saumon cuit
 - Rôti de porc
 - Merlu cuit au basilic
 - Rôti de Bœuf
 - Rôti de dinde
- Plateau de fromage (50 gr / Pers)
 - Assortiment de fromages
- Desserts (2 par personne au choix)
 - Tarte aux pommes
 - Eclairs (Café ou Chocolat)
 - Millefeuille pâtissier
 - Crème Caramel
 - Paris Brest
 - Religieuse
 - Macaron Framboise
 - Panna Cotta coulis de fruits rouges
 - Tartelette stick chocolat caramel
 - Chou craquelin praliné mascarpone
 - Tartelette Tatin
 - Tarte citron meringuée

Le buffet est livré le jour de la prestation ou la veille ; les plats seront dressés et prêts à consommer.

Il inclut également les condiments (beurre et sauces d'accompagnement).

N'est pas compris dans celui-ci : La Vaisselle (assiettes, couverts, verres) ; le nappage et les serviettes; les boissons ainsi que le service.

Liste des salades composées et crudités (2 au choix) :

- Salade Strasbourgeoise : Pommes de terre, Saucisses de Strasbourg, Tomates, Œufs, Cornichons
- Salade Rizotto : Riz au safran, Petits pois, Maïs, Chorizo, Jambon cru
- Salade Piémontaise : Pommes de terre, Tomates, Jambon, Œuf, Cornichon, Mayonnaise
- Salade Coleslaw : Chou blanc, Carottes, Raisins, Yaourt, Mayonnaise
- Salade Méditerranéenne : Semoule, Champignons à la Grecque, Féta, Poivrons, Emincés de dinde
- Salade Joséphine : Riz, Tomates, Olives noires, Anchois, Raisins secs, Poivrons, Radis
- Salade Tropicale : Riz sauvage, Concombre, Maïs, Tomates, Ananas
- Salade Arlequin : Maïs, Poivrons, Pommes fruit, Raisins, Mayonnaise à la crème
- Salade Niçoise : Pommes de terre, Tomates, poivrons, Haricots verts, Thon, Olives noires
- Salade Sud-Ouest : Frisée, Lardons, Croutons, Gésiers confits, Gruyère, Champignons, Tomates confites

Crudités :

- Carottes râpées au citron
- Betteraves à l'orange
- Concombre à la Féta

Conditions particulières de vente :

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le choix des menus doit nous être communiqué 3 semaines au plus tard avant la date de la prestation.

Le nombre de convives doit nous être communiqué 2 semaines avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation. La facturation sera majorée du prorata du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé à la commande et 20% supplémentaire du montant global à la confirmation. *(L'acompte traduit un engagement ferme à la fois du vendeur et de l'acheteur. Il implique l'obligation d'acheter pour l'un et l'obligation de fournir le bien ou la prestation pour l'autre. L'acompte est en fait un premier versement "à valoir" sur un achat. Il n'existe aucune possibilité de renonciation pour le consommateur. A moins qu'un accord soit trouvé avec le vendeur, l'acompte n'est pas remboursable.)*

Paiement du solde le jour de la prestation.

Notre responsabilité ne pourra en aucune façon être engagée si le non-respect du contrat et/ou de l'une des obligations découlant des présentes conditions résulte d'un cas de force majeure : intempéries, grèves, sinistres affectant son laboratoire, accident ...

Nous pouvons, en cas de problème d'approvisionnement, remplacer certains produits sans préavis.

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.

L'origine de nos viandes : France, E.U.