



Buffet Gourmettes

- Rilette de Saumon à la crème de ciboulette
- Terrine de poisson et petits légumes
- Chop Suey de crevettes à la coriandre et gingembre
- Brandade de maquereaux, riquette et tapenade

- Les petits farcis des Gourmettes
- Carpaccio de bœuf à la fleur de sel, copeaux de parmesan
- Terrine de campagne maison
- Persillé de lapereau aux petits légumes
- Quiche au magret de canard fumé et riquette sauvage

- Poivrons à l'huile vierge, anchois et basilic
- Vinaigrette de pois cassés et chorizo Ibérique
- Rosaces de tomates et mozzarella « fleur de lait »
- Salade Italienne
- Taboulé Provençal
- Œuf mimosa aux zestes d'agrumes
- Fraicheur de carottes à la moutarde à l'ancienne et ciboulette

- Plateau de fromages

Les desserts de notre Chef pâtissier

Tarif : 25 € HT par personne (tva 10%)

Sur une base d'une dizaine de plat et desserts assortis

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 15 personnes

Commande 72 heures à l'avance