

Menu



Formule buffet froid
Possibilité de faire sur mesure sous conditions

Buffet campagnard

à partir de 20 personnes

- deux salades (total 0,200g)
au choix

- Plateaux de charcuteries
(saucisson à l'ail, saucisson sec)

- 1 portion de poulet (morceau selon arrivage)

- 1 tranche de rôti de bœuf

- 1 crudité selon saison(0,80g)

-1 portion de brie

14,50 euros /personne

Buffet gourmand

à partir de 20 personnes

- 1 crudité de saison (0,80g)

- deux salades au choix (0,200g)

- Plateaux de charcuteries

(chorizo, saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon fumé)

-1 tranche de rôti de bœuf

-1 tranche de rôti de porc

-1 portion de saumon tranché et légumes

- plateau de fromages (se renseigner)

(3 type de fromages différents)

20,90 € / personne

Bar à salades

5 salades au choix 9€

0400g de salades par personne

Salade façon niçoise

(pommes de terre, haricots verts, oignon rouge, olives noires, anchois, poivrons,thon)

Salade façon strasbourgeoise

(pommes de terre, lentilles, saucisse, moutarde à l'ancienne, échalotes,)

Salade mexicaine

(farfalle, tomates confites, poivrons, blanc de volaille, haricots rouges, mais)

Salade nordique

(riz, saumon fumé, thon, ciboulette, poivrons, maïs)

Salade italienne caprese

(rigate, olives, mozzarella, tomates confites, basilic, parmesan, jambon fumé)

Salade végétarienne

(artichaut mariné, courgette poêlée (selon saison), farfalle,poivrons, mais, haricots rouges)

Choriatiki, façon salade grecque,

(feta, tomate, concombre, olives, poivrons, câpres, riz)

salade hawaïenne

(laitue, ananas, crevettes roses cuites, riz et maïs, jambon blanc)

Brunch, grazing table et plats chauds, prestations mariages.... merci de nous contacter
0232303162 ou lespapilles27@gmail.com