

TARIFS Buffets

Boisson non comprise

Non servi, Présenté dans une salle du restaurant,

Couverts fournis (1 assiette, 1 fourchette, 1 couteau par personne)

Formule DINATOIRE (Service 37 € de l'heure par personne employée)

BUFFET à 11 € 50

300 g Salades composées et crudités
50 g Charcuterie variée
50 g Terrine Pâté, Rillettes
120 g Poulet rôti
50 g Plateau de Fromages
Pain, Beurre, Chips, Condiments

BUFFET à 12 € 90

250 g Salades composées et crudités
80 g Saumon sur lit de Macédoine
50 g Terrine Pâté, Rillettes
30 g Rôti de Porc
50 g Rôti de Bœuf
50 g Plateau Fromages
Pain, Beurre, Chips, Condiments

BUFFET à 14 € 50

250 g Salades composées et crudités
50 g Saumon Fumé
50 g Charcuterie variée
50 g Rillaud maison
50 g Rôti de Bœuf
50 g Plateau de Fromages
Pain, Beurre, Chips, Condiments

BUFFET à 15 € 90

6 Canapés Assortis
250 g Salades composées et crudités
50 g Terrine Pâté, Rillettes
50 g Rillaud maison
50 g Rôti de Bœuf
50 g Plateau de Fromages
Pain, Beurre, Chips, Condiments

Cartes des Desserts :

Corbeille de Fruits (250 gr)	1 € 50
Bavarois Abricot	3 € 05
Singapour	3 € 05
Tropicoco	3 € 05
Pêcher Mignon (mouseline)	4 € 10
Chocolatine à la Poire	4 € 10
Délice Cointreau	4 € 50
Miroir au Cassis	4 € 50
Charlotte Poire Chocolat	5 € 50
Pièce Montée	5 € 40
Pièce Montée à thème	7 € 00
Réductions Pâtisserie (la pièce)	0 € 99
Chouquettes (la pièce)	0 € 35