



Tarifs et propositions pour buffets dinatoires 2020

1. Apéritif simple : 6.-

Cacahuètes, petits salés et chips

2. Apéritif à 12.-

Cœurs de France à la tapenade
Crostini de polenta au jambon crû
Guacamole et légumes
Tomates cherry farcies au pesto

3. Apéritif à 16.-

Ramequins au fromage
Cake feta aubergine

Verrines :

- Salade de quinoa fenouil amandes et aneth
- Melon courgettes amandes menthe et mozzarella
- Lentilles poires féta

4. Apéritif à 25.-

Brochettes de poulet Satay
Ramequins au fromage
Coeur de France à la tapenade
Tomate sherry et mozzarella en brochettes

Verrines :

- Tartare de saumon à la mangue et sésame
- Houmous et purée d'aubergines
- Mousseline de petits pois à la menthe
- Tartare de choux-fleurs aux fruits secs

5. Apéritif à 28.-

Steak tartare sur mini baguette
Bouchées de poulet laqué au miel
Crostinis de tartare de saumon aux herbes fraîches
Éclairs au fromage
Mini sandwiches au jambon et salami
Sucettes au parmesan et pistaches

Verrines :

- Pastèque féta et menthe
- Carottes coco et noix de Saint-Jacques
- Salade de riz complet aux légumes

6. Desserts au choix : 2.- par personne et par choix

- Brownies
- Tartelette au citron
- Tartelette amandines aux cerises
- Panna cotta aux framboises
- Éclair au chocolat
- Tiramisu aux myrtilles et pavot

