



FORMULE COCKTAIL FROID 6 PIÈCES 19.90€ TTC

[Verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

3 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Pic de kefta Filon, sauce barbecue et ses herbes fraîches

Tartelette à la crème de butternut et sa brunoise aux noix

2 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crémette et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants et sa citronnelle

1 Bun's ou Pita ou Cocotte salé

Buns de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de choux rouge



*Mise en place et nettoyage en option



FORMULE COCKTAIL FROID 10 PIÈCES 28,90€ TTC

[Verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

3 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Pic de kefta Filon, sauce barbecue et ses herbes fraîches

Tataki de thon en croûte de sésame, pointe de teriyaki et zeste de combawa

3 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crémette et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants, citronnelle

Pic de betterave marinée, et tomme de brebis, chapelure de noix

2 Bun's ou Pita ou Cocotte salé

Buns de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de choux rouge Mini pita effiloché végétal miel curry graine de sésame

2 pièces cocktails sucrées

Tartelette crémeux amande, pomme caramélisée
Mini fondant chocolat et sa chantilly vanille

*Mise en place et nettoyage en option



FORMULE COCKTAIL FROID 16 PIÈCES 42,50€ TTC

[Verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

6 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Tartelette crème de butternut, brunoise aux noix

Pic de kefta Filon, ketchup fumé et ses herbes fraîches

Tataki de thon en croûte de sésame, pointe de teriyaki et zeste de combawa

Sablé à l'encre de sèche, gravlax aux baies roses

Dôme de chèvre romarin et figue séchée

3 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crémette et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants, citronelle

Wrap de volaille, curry, salade croquante et ses oignons crispy

1 Cocotte salée

Cocotte de houmous, dips de carottes coloré

2 Bun's & Pita

Mini pita effiloché végétal miel curry graine de sésame Bun's de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de choux rouges

4 Pièces cocktails sucrées

Tartelette crémeux amande et pomme caramélisée

Tartelette chocolat, caramel et éclat de cacao

Financier crème de marron et chantilly

Salade d'agrume sirop 4 épices





BUFFET SIGNATURE FROID

à partir de 36,50€ TTC [≥10 pers]

[Verrerie, softs et livraison compris dans la formule]*

PLATS

Grenailles, pickles de condiments, crème de moutarde violette et copeaux de pastrami

Salade grecque feta aux olives kalamata et shaving de fenouil

Taboulé de boulghour, potiron, châtaigne à l'échalote, porto bello et yaourt aux herbes

Mi-cuit de saumon, petit épeautre duo de carottes et pesto verde

Potimarron rôti à la ricotta et parmesan, graines de courges et ses rigatonis aux oignons confits

DESSERTS

Graines de chia, crème de coco et mangue passion Mini fondant au chocolat et sa chantilly vanillée





MISE EN PLACE ET NETTOYAGE DU BUFFET PAR ESAT AURORE

Nombre de personnes	Tarifs TTC
10 à 50	80,00€
51 à 100	120,00€
101 à 150	160,00€
151 à 200	200,00€
201 à 250	240,00€



OPTIONS

ALCOOLS PRIX TTC/PAX

Verre de vin rouge - Bordeaux 4.20€

Verre de vin blanc - Languedoc 3.80€

Flûte de Champagne 7.95€

