

# BUFFET GRAND ALBERT

*"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"*

***Buffet Plat + Dessert + Boisson pour 24€ TTC par personne***

*(4 plats et 3 desserts au choix)*

## Plats

### PLATS CLASSIQUES

Farfallas au poulet et sa sauce normande

Hachi Parmentier au boeuf

Riz au saumon et sa sauce beurre citronnée

Boeuf bourguignon

Lasagne bolognaise

### PLATS VEGETARIENS

Légumes croquants (carottes, courgettes et brocolis)

Risotto aux champignons

Tian de légumes (courgettes, aubergines, tomates et oignons)

Farfallas et sa sauce tomate basilic

Crumble de courgettes, parmesan et thym

## Desserts

Pana cotta et son coulis de mangue

Tiramisu au café

Tarte au pomme

Fromage blanc au miel

Génoise banane pistache

Mousse au chocolat

## PRESTATIONS COMPRISSES

Verres et nappage jetables

Soft : Jus d'oranges, Coca Cola, Coca zéro, Ice tea, eau pétillante et eau minérale

\*Services : Mise en place et nettoyage en option

## EN OPTION

### Mise en place et nettoyage du buffet par ESAT AURORE\*

NOMBRE DE PERSONNES	TARIFS TTC
1 à 50	80,00€
51 à 100	120,00€
101 à 150	160,00€
151 à 200	200,00€
201 à 250	240,00€

\*Uniquement disponible en journée du lundi au vendredi

### Service par maître d'hôtel :

Service possible pour 220€ TTC par tranches de 50 personnes 7 jours sur 7