

BUFFET GRAND ALBERT

"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"

Buffet Plat + Dessert + Boisson pour 25€ TTC par personne

(4 plats et 3 desserts au choix)

Plats

PLATS CLASSIQUES

Farfalles 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)

Farfalles 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 COMPRISES

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 maitre d'hôtel :

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