



Traiteur

Sélection buffet mixte Provençal



Vous trouverez si après le détail de votre devis pour votre réception

Idée principale :

Crée une animation culinaire sur le thème de couleurs du sud, Montélimar les portes de la Provence en proposant un buffet Mixte, hors d'œuvres froids et plats chauds servis derrière le buffet, garniture, fromages et desserts

Pour ce faire nous vous proposons l'animation suivante :

1. Buffet d'entrées

Mignardises provençales

- Au choix six sortes /pers
 - Petites caillettes aux herbes sauvages et confiture d'oignons en semi conserve
 - Rouleaux de courgettes au chèvre,
 - Clafoutis au chèvre et tomates confite
 - Caviar d'aubergines et ses Toast grillé à l'ail
 - Salade de Poivrons rouges grillés marinés
 - Petit chou à la brandade de Nîmes
 - Bavarois de tomates glacé au coulis de basilic
 - Gaspacho d'été en verrines à la fleur de thym (soupe froide de légumes)
 - Rouleau d'aubergines au caviar de tomates
 - Panier de légumes croquants à l'anchoïade
- (Panaché de légumes bonzaï, feuille de brick, et crudité dans leur anchoïade

2. Plats chauds

Au choix maximum 2 plats

- Pot au feu de la mer (poissons , moules, crevettes légumes sauce créme blanche)
 - Pavé de saumon à l'oseille et petits oignons confits
 - Saute de pintade au vinaigre de cidre et miel des lavandes
 - Filet mignon de porc au gingembre et citron
 - Emincé de bœuf à la niçoise et au paprika
 - Sauté de canard à l'orange ou aux Champignons
 - Tagine d'agneau au citron confits et pruneaux

* Présenté en « chiffen dish » Plat en inox avec cloche et chauffe plat pour un maintien au chaud.

3. Buffet Légumes (Chaud)

Au choix deux légumes

- Gratin dauphinois
- Ratatouille aux légumes grillés marinés
- Tagliatelles de légumes croquants au pistou
 - Riz au safran et aux moules bouchot
 - Tomates mozzarella et pistou
 - Fagots d'haricots verts

4. Buffet de Fromages :

Fromage prédécoupé pour faciliter le service
(Si fromage entier suppléments de 2.50 €)

5. Desserts

Piece monté traditionnel ou gâteaux événementiel compris

Ou

Suppléments de 2 € pour assiette gourmande a trois desserts

TARIFS ET CONDITIONS

Une formule complète qui possède ses avantages

- Tous nos buffets sont décorés (nappage, présentoirs divers)
- La mise en place du buffet est effectuée par nos soins
- Le personnel est mis à disposition pour le service, (**derrière le buffet**) débarrassage des tables. Service jusqu'à une heure du matin.
- Les couverts, la verrerie (verre à vin & eau) Ce buffet ne comprend pas les boissons du repas, le mobilier (tables et chaises), la décoration florale et le nappage des tables ainsi que la mise des couverts, mais nous pouvons l'assurer si besoin.

Cette prestation peut être modulable suivant vos attentes et vos besoins

Formule complète à 60 euros TTC

Formule incluant nappage, couverts, mise de table

Supplément de 4.50 € si service a l'assiette