

Buffet Froid

Entrées & salades composées

- Salade piémontaise traditionnelle – pommes de terre, jambon, cornichons & ciboulette
- Salade automnale – jeunes pousses, figues fraîches, noix & fromage bleu
- Taboulé de quinoa aux légumes croquants & herbes fraîches
- Assortiment de crudités – carottes, céleri, concombre & sauce yaourt citronnée

Plats froids & viandes

- Rôti de bœuf froid – moutarde à l'ancienne & cornichons
- Filet de poulet rôti froid – mayonnaise maison ou sauce curry douce
- Plateau de charcuteries fines – jambon cru, rosette, pâté de campagne
- Terrine de saumon aux herbes – sauce citronnée



Fromages & accompagnements

- Plateau de fromages affinés – brie, comté, chèvre, bleu
- Corbeille de pains variés – baguette, pain aux noix, pain complet
- Beurre doux et demi-sel

Desserts & douceurs

- Tarte aux figues & crème d'amande
- Tarte aux pommes façon rustique
- Moelleux au chocolat
- Salade de fruits frais de saison – pomme, poire, raisin, prune

Formules

Formule 3 pièces salés, 3 sucrées 10 euros/Pers

Formule 5 pièces salés, 4 sucrées 15 euros/Pers

Formule 7 pièces salés, 5 sucrées 20 euros/Pers

Pour toutes demandes spécifiques, allergies ou régimes alimentaire particulier, remplissez le formulaire adéquat et faites le moi parvenir lors de votre prise de contact.

