

BUFFET DE PRINTEMPS

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

Formule où les invités se lèvent pour aller se servir et vont se rasseoir pour consommer. Il est nécessaire de prévoir des assiettes et des couverts.

BUFFET FROID

22€ TTC / 20€ HT

LES ENTRÉES FROIDES

L'effilochée de lapereau au poivre du Sichuan, carottes marinées et émulsion de petits pois

(Petite salade frisée)

Le pannequet d'aile de raie en feuille de blettes gelée au citron vert et à l'olive

(Condiments méditerranéens)

Le tartare de veau de l'Aveyron et du Ségala, œufs de caille pochés et croustillant sablé au parmesan

(Asperges et radis à la noisette moutarde ancienne et citron vert)

LES VIANDES ET POISSONS FROIDS

Le wrap saumon crevette, mousse légère à l'avocat

(Salade de printemps)

La galantine de volaille de nos fermiers locaux

(Chetney aux fruits secs)

Le canon de rôti bœuf, pois fèves et carottes

(Marinade aigre douce)

La composition de légumes et herbes printanières, coulis, cru, cuits ...

(Coulis au bouillon vert)

PLATEAUX DE FROMAGES

Sélection chez nos producteurs

(fruits secs et confiture)

LES DESSERTS

La tartelette fraise, mousse et fraiche et crèmeux rhubarbe

(Biscuit pistache, confiture de fraises basilic)

La déclinaison autour d'un citron et insert comme un mojito

(Crèmeux yuzu, sablé et citron confit...)

La forêt noire nouvelle version

(Crèmeux griottes, chocolat et mascarpone)

Gâteau d'anniversaire

(Parfums à définir)

Tarif sur devis

BUFFET DE PRINTEMPS

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

Formule où les invités se lèvent pour aller se servir et vont se rasseoir pour consommer. Il est nécessaire de prévoir des assiettes et des couverts.

BUFFET FROID

25€ TTC / 24,54€ HT

LES ENTRÉES FROIDES

L'effilochée de lapereau au poivre du Sichuan, carottes marinées et émulsion de petits pois

(Petite salade frisée)

Le pannequet d'aile de raie en feuille de blettes gelée au citron vert et à l'olive

(Condiments méditerranéens)

Le tartare de veau de l'Aveyron et du Ségala, œufs de caille pochés et croustillant sablé au parmesan

(Asperges et radis à la noisette moutarde ancienne et citron vert)

VIANDES CHAUDES ET GARNITURES

Livrées en container isotherme prêtes à être dégustées

(Moins de 10 personnes à réchauffer par vos soins)

Le parmentier de canard à la patate douce et pomme Anna, jus doux aux agrumes

(Chips de pommes vitelottes asperges vertes)

OU / ET

La pièce de veau de l'Aveyron et du Ségala poché dans un bouillon, penne au pesto et parmesan

(Poireaux, carottes, navet et jus comme une blanquette)

PLATEAUX DE FROMAGES

Sélection chez nos producteurs

(fruits secs et confiture)

LES DESSERTS

La tartelette fraise, mousse et fraiche et crémeux rhubarbe

(Biscuit pistache, confiture de fraises basilic)

La déclinaison autour d'un citron et insert comme un mojito

(Crémeux yuzu, sablé et citron confit...)

La forêt noire nouvelle version

(Crémeux griottes, chocolat et mascarpone)

Gâteau d'anniversaire

(parfums à définir)

Tarif sur devis

BUFFET DE PRINTEMPS

* SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS EN FONCTION DE LA PÉRIODE DE LA PRESTATION ET DE LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

LES PETITS PLUS

FORFAIT 1 3,50€ TTC (3,18€ HT)

Pains individuels, café
Eau gazeuse (verres consignés)
Abatilles plate et gazeuse

FORFAIT 2 2,80€ TTC (2,54€ HT)

Pains individuels, café
Eau plate et gazeuse (plastique qui sera recyclé)
Eau de Perrier, Badoit, San Pellegrino, Vitel
ou Evian

FORFAIT 3 1,50€ TTC (1,36€ HT)

Pains individuels, café
Eau plate en carafe
Eau gazeuse fournie par vos soins

PRESTATIONS COMPRISES

Plats chauds, livrés ou à emporter en container
isotherme prêts à être dégustés
(< 10 personnes à réchauffer par vos soins)
< 10 personnes uniquement à emporter

POSSIBILITÉ PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Verrerie et vaisselle adaptée
À partir de 0,50 € TTC (0,42 € HT) /pcs

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

- Mobilier (tables, mange debout, bar lumineux etc...)

Tarif catalogue annexe

- Location barnum (3x3 ou 4x3)

Tarif catalogue annexe

LIVRAISON

- Possibilité frais de livraison sur devis
1,00 € TTC/km (0,83 € HT)
(Calculés suivant la distance, et le montant de la commande).

Attention : Concernant le matériel mis à votre disposition, (Container isotherme, box, plateaux etc...) nous vous laissons le choix de nous les ramener, et ne facturons pas de frais de récupération ; en revanche si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit 1,00 € TTC (0,83 € HT) /km.

POSSIBILITÉ PRESTATION DE SERVICE tarif sur demande et/ou sur RDV

- Équipe de service et cuisine (varie selon nombre de participants et le besoin)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et buffets (Nappes et serviettes intissées blanches) *1
- Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée (Assiette, verres, couverts, carafes, corbeilles, etc. ...) *2
- Toutes les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices de lieu loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.
- Frais de déplacement

*1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anais Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets.

GÉNÉRALITÉS

- Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle (Installation des Tables et des chaises)
Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine (si nous l'avons utilisée).

Dans tous les cas nous recevons tous nos clients lors de **rendez-vous** pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.
Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.