

Buffet Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

Buffet froid

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.

Tarif	TTC	HT
par personne	22€00	20€00



Entrées froides

La mousseline de Butternut à la noisette et châtaignes glacées, œuf poché coulant et mouillette au parmesan
(**Noisettes et Jambon croquant**)

Le pannequet d'ail de raie en feuilles de blette gelée au citron et à l'olive, petite salade d'herbes fraîches
(**Condiments méditerranéens**)

La galantine de volaille de nos fermiers locaux en cuisson lente,
(**Figues compotées**)

Viandes et poissons froids

Le filet de rouget et gambas mariné aux agrumes, escabèche orange
(**verdure d'automne**)

La terrine de queue de bœuf et mousse de carottes au cumin
(**chips de vitelottes**)

La tortilla au chorizo de Kevin et croustilles œufs de caille coulant from Russell
(**mesclun croquant**)

La composition de légumes et herbes d'automne de nos producteurs, coulis, cru, cuits ...
(**Coulis au bouillon vert**)

Plateaux de fromages

Sélection chez nos producteurs (fruits secs et confiture)

Desserts

La tarte sablée au thym citronné et crèmeux yuzu gelée au rhum et à la menthe
(**meringue et citron confit**)

Finger macaron praliné noisette et caramel beurre salé
(**noisette grillée**)

Verrine poire caramel et poire au sirop
(**croquant aux amandes**)

Gâteau d'anniversaire (parfums à définir)
Tarif sur devis



Buffet Automne



ARNAUD LIMA
TRAITEUR



*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

Buffet froid

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.

Tarif	TTC	HT
par personne	27€00	24€54



Entrées froides

La mousseline de Butternut à la noisette et châtaignes glacées, œuf poché coulant et mouillette au parmesan
(**Noisettes et Jambon croquant**)

Le pannequet d'ail de raie en feuilles de blette gelée au citron et à l'olive, petite salade d'herbes fraîches
(**Condiments méditerranéens**)

Le foie gras de canard et insert aux figues miroir au ratafia de Marcillac et sésame grillé
(**Dentelle à l'orange, balsamique et herbes fraîches**)

Viandes chaudes et garnitures

Livrées en container isotherme prêt à être dégustés (Moins de 10 personnes à réchauffer par vos soins)

Le parmentier à l'olive et à la noix de joue de bœuf braisé 9 heures et carotte dans tous ses états
(**Sauce au vin rouge**)

La ballotine de perdreaux en feuille de chou, champignons forestiers, noisette et jus
(**Mousse de butternut, châtaignes, épinard et pommes parisiennes dorées**)

Plateaux de fromages

Sélection chez nos producteurs (fruits secs et confiture)

Desserts

La tarte sablée au thym citronné et crémeux yuzu gelée au rhum et à la menthe
(**meringue et citron confit**)

Finger macaron praliné noisette et caramel beurre salé
(**noisette grillée**)

Verrine poire caramel et poire au sirop
(**croquant aux amandes**)

Gâteau d'anniversaire (parfums à définir)
Tarif sur devis



Buffet Automne



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



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

	TTC	HT
Verrerie et vaisselle adaptée à partir de <i>Tarif par pièce</i>	0€50	0€42
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

	TTC	HT
Possibilité frais de livraison sur devis <i>Tarif au kilomètre</i>	1€00	0€83

(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/km.

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.

Les petits plus

	TTC	HT
Forfait 1	3€50	3€18
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (verres consignés)		
Forfait 2	2€80	2€54
Pains individuels, café Eau plate et gazeuse (Plastique qui sera recyclé)		
Vittel ou Evian		
Abatilles plate et gazeuse		
San Pellegrino ou Perrier ou Badoit		
Forfait 3	1€50	1€36
Pains individuels, café Eau plate en carafe Eau gazeuse fournie par vos soins		

Prestations de services

Tarif sur demande et/ou sur rendez-vous

- Équipe de service et cuisine (varie selon le nombre de participants et le besoin)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des 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 (Anois 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