

Buffets à emporter

2025 - 2026

(A partir du 16 janvier 2025)

Nous vous suggérons quelques idées pour votre repas, et restons à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain et les boissons.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 50 % TTC du montant de notre devis. Ce devis devra être signé et porter la mention « bon pour accord ».

Le solde est réglable à l'enlèvement de votre commande.

Les plats doivent être impérativement rendus propres.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.

★★ BUFFET A ★★

4 sortes de salades composées – 300g (taboulé, piémontaise, campagnarde, niçoise)

Saumon mayonnaise

Terrine maison

Moutarde, cornichons, mayonnaise

Rosbif – Poulet – Rôti de porc

Chips

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

Tartelette au fruit (*pomme **Ou** poire **Ou** abricot **Ou** ananas*)

Ou 1 dessert au choix (+1.00 € TTC)

(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, ou croustillant fruits de la passion)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,00 €	10,00%	12,73 €	1,27 €

★★ BUFFET B ★★

3 petits fours salés (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur) (**à réchauffer**)

Ou 3 canapés classiques (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)

Rillons cocktails

4 sortes de salades composées – 300g (taboulé, bretonne, campagnarde, pâte surimi)

Saumon mayonnaise

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

Terrine maison

Moutarde, cornichons, mayonnaise

Rosbif – Poulet – Rôti de porc

Chips

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

Tartelette au fruit (*pomme **Ou** poire **Ou** abricot **Ou** ananas*)

Ou 1 dessert au choix (+1.00 € TTC)

(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, ou croustillant fruits de la passion)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 17.20 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,20 €	10,00%	15,64 €	1,56 €

★★ BUFFET C ★★

5 petits fours salés (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur) (*à réchauffer*)

Ou 5 canapés classique (beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)

4 sortes de salades composées – 300g (taboulé, Bretonne, campagnarde, perles marines et œufs de truite)

Saumon mayonnaise

Terrine maison

Moutarde, cornichons, mayonnaise

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

Filet de canard à l'orientale – Rosbif – Poulet – Chips

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

1 dessert au choix

(*Royal tout chocolat, OU Carré fruits rouge, OU Miroir caramel au beurre salé, OU croustillant fruits de la passion*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 21.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,00 €	10,00%	19,09 €	1,91 €

★★ BUFFET D ★★

2 canapés saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)

1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)

4 sortes de salades composées – 300g

(taboulé, Bretonne, campagnarde, perles marines et œufs de truite)

Sandre mayonnaise

Plateau de charcuterie

(1 tranche de ballotine, 1 tranche de pâté, 1 tranche de salami,

2 tranches de saucisson sec, 1 tranche de mousson de canard)

Moutarde, cornichons, mayonnaise

Filet de volailles – Rôti de porc

Terrine de légumes et son coulis de tomate

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

1 dessert au choix

(*Royal tout chocolat, OU Carré fruits rouge, OU Miroir caramel au beurre salé, OU croustillant fruits de la passion*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 21.10 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
21,10 €	10,00%	19,18 €	1,92 €

★★ BUFFET E ★★

5 petits fours salés chauds (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur) (*à réchauffer*)
2 canapés classique (beurre saumon, tapenade, tartare)

Plateau de charcuterie (saucisson, sec, ail, andouille de vire)

4 sortes de salades composées – 300g (Italienne, Reine du piémont, Salade du Gers, Riz à l'orientale)
Saumon mayonnaise
Terrine maison
Moutarde, cornichons, mayonnaise

A servir chaud :

Pintade forestière

Ou Pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert

Cassolette de risotto et sa tartelette piperade

Fromages (*Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse*)

1 dessert au choix

(*Royal tout chocolat, OU Carré fruits rouge, OU Miroir caramel au beurre salé, OU croustillant fruits de la passion*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 26.30 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
26,30 €	10,00%	23,91 €	2,39 €

★★ BUFFET F ★★

2 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)

2 canapés saveur (filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé sur crème légère citronnée)

Sur le buffet :

1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 verrine de de crème de saumon, St Jacques et guacamole

Avocat créole

Terrine maison

3 sortes de salades composées – 300g

(Reine du Piémont – salade Italienne – Salade du Gers)

Moutarde – Cornichons – Mayonnaise)

Formule (avec plat à réchauffer)

Pavé de biche de Sologne sauce grand veneur

Ou Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine

Ou Tournedos de filet de bœuf sauce au poivre

Gratin dauphinois et poêlée forestière

Ou formule froide (sur le buffet) :

Gigot d'agneau

Noix de jambon mariné

Rôti de porc

Carpaccio de bœuf

Filet de canard à l'orientale

Terrine de légumes et son coulis de tomate

Fromages *(Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)*

1 dessert au choix

*(Royal tout chocolat, **OU** Carré fruits rouge, **OU** Miroir caramel au beurre salé, **OU** croustillant fruits de la passion)*

PRIX PAR PERONNE TTC : 32.80 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
32,80 €	10,00%	29,82 €	2,98 €