



NOS BUFFETS APERITIFS 2017

***R**avissement pour les Yeux*

***P**laisir pour le Palais*

***B**onheur pour les Invités*

***S**érénité pour les Organisateurs*

Pour la **R**éussite de votre **B**uffet **A**péritif, laissez-vous guider par
cette partition élégante (base 100 personnes) et entièrement **M**odulable
selon vos **P**références, vos **S**ouhaits et votre **B**udget.

Depuis **20** *ans*, nous traversons les saisons avec...

*La même Passion,
La même Exigence,*

*Le même Entêtement : **V**otre **S**atisfaction*

VOTRE BUFFET APERITIF (base 100 pers.)

C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ !!!

5 Pièces

3 pièces « Melodie »

= **300** pièces à choisir

2 pièces « Harmonie »

= **200** ...

/ pièce « Symphonie »

5,5 Pièces

3 pièces « Melodie »

= **300** pièces à choisir

2,5 pièces « Harmonie »

= **250** ...

/ pièce « Symphonie »

6 Pièces

3 pièces « Melodie »

= **300** pièces à choisir

3 pièces « Harmonie »

= **300** ...

/ pièce « Symphonie »

/ pièce « Romance »

6,5 Pièces

3 pièces « Melodie »

= **300** pièces à choisir

3,5 pièces « Harmonie »

= **350** ...

/ pièce « Symphonie »

/ pièce « Romance »

7 Pièces

3,5 pièces « Melodie »

= **350** pièces à choisir

3,5 pièces « Harmonie »

= **350** ...

/ pièce « Symphonie »

/ pièce « Romance »

LES PIECES SALEES

MELODIE

LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison » - (100 PARTS)

Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Mousson de Canard...

Quichettes au Thon et Légumes Provençaux (par 50)

Pizzas aux Lardons Natures et Champignons de Paris (par 50)

Quichettes au Saumon Fumé et Pointes d'Asperges Vertes (par 50)

Quichettes Forestière aux Arômes de Persillade (par 50)

Pissaladières de Ma Grand-Mère (par 50)

Quichettes aux Lardons Fumés (par 50)



HARMONIE

LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Toasts et Canapés Assortis (par 50)

Gourmandise des Alpes, Chiffonnade de Saumon Fumé, Œuf de Caille sur Lit de Béarnaise, Croquant de Chèvre Frais, Barquette de Guacamole, Bouquet d'Asperges aux Herbes, Feuilleté à la Rillettes de Saumon, Carré de Tomate Confitée...

LES SANDWICHES GOURMANDS

Minis Navettes au Thon et Basilic (par 25)

Minis Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais (par 25)

L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas » (par 20)

Pics Bambou « Tomate Confitée - Mozzarella - Pesto » (par 20)

Pics Bambou « Volaille aux Poivrons et Oignons Confits » (par 20)



LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie (par 20)

Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Tapenade d'Olives Vertes, Roquefort Noix...

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta (par 20)

LES « BRUSCHETTAS »

Délices de Foie Gras au Chutney d'Oignons Confits (par 25)

Saumon d'Ecosse à l'Aneth et Filet d'Huile d'Olive (par 25)



LES GOURMANDISES D'ANTAN

Variation de Minis Cakes Salés (par 20)

Gougères au Parmesan et à l'Emmental (par 30)

LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES

Crevettes Décortiquées et Aromatisées aux Epices Douces (par 20)

Minis Risottos Crémeux en Coupelle Bambou (par 20)

Minis Tartiflettes au Reblochon (par 20)

Chouquette d'Escargot Persillade (par 20)

Minis Hamburgers Moelleux (par 20)



... / ... (suite)

... / ... (suite)

LA MAIN DANS LE POT

Pot de Caviar d'Aubergines & Grissinis au Sel - (20 PARTS)

Pot de Tapenade d'Olives Vertes ou Noires et Tartines Croustillantes - (20 PARTS)

LE BAR A LEGUMES

« One Shot » de Soupes Froides (par 10 – mini 20)

Gaspacho de Tomates au Céleri & Velouté de Concombre à la Menthe

LA VARIATION DE VERRINES SALEES (sup. 1 €)

Verrines Assorties (nous contacter)

Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Mangue - Guacamole », Douceur de Chèvre au Miel et Thym...

L'ATELIER « PLANCHAS » - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Chutney de Figs

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf au Paprika

OU

L'ATELIER « DECOUPE » - à partir de 100 pers. (sup. 2 €)

Filet Mignon de Porc Fumé Cuit en Basse Température

Nature, Aux Herbes, Au Poivre...



LES PIECES SUCREES

SYMPHONIE

LES TARTES D'ANTAN

Amuses Bouches à l'Ancienne (par 50)

Mangue-Ananas au Coco, Pomme à la Cannelle, Brisure de Framboise...

ROMANCE

LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch (par 50)

Truffé Chocolat, Bavarois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits,

Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron, Crème Vanille-Framboise...

LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR » (sup. 0,75 €)

Brochettes de Fruits Frais (par 10 – mini 20)

LA VARIATION DE VERRINES SUCREES (sup. 1 €)

Verrines Assorties (nous contacter)

Mousse de Chocolat Blanc aux Framboises, Gourmandise d'Abricot au Pain d'Epices, Duo Chocolat au Praliné,

Marmelade de Pomme au Caramel et Crème Vanillée...



* Bar à Légumes et Ateliers ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service

* Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces



ET N'OUBLIEZ PAS...

LES BOISSONS

LES BOISSONS *PROPOSITION COMPLETE DES 4,20 €*

Softs, Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins



LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES BUFFETS

Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits

LA VERRERIE, VASQUES EN INOX ET GLACONS

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



MAIS AUSSI...

LE MOBILIER : MANGES DEBOUT, TABLES...

LE MATERIEL DE CUISINE : ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON

