



NOS BUFFETS APERITIFS «2024»

*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 (proposition sur base 100 personnes & 50 personnes minimum) et entièrement *M*odulable selon vos *P*références, vos *S*ouhais et votre *B*udget.

Depuis *P*resque **30** ans, nous traversons les saisons avec...

*La même Passion,
La même Exigence,*

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

VOTRE BUFFET APERITIF N°1

17,50 € TTC

INCLUS



LE BUFFET (8 pièces par pers.)

400 pièces « Melodie » + 200 pièces « Harmonie » + 200 pièces « Symphonie »

LES BOISSONS

COCKTAIL & VIN

OPTION



Mojito, Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine, **Vin Blanc, Vin Rosé...**

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

LES SOFTS ET EAUX MINERALES (Bouteilles Verre)

Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...

LA MISE EN PLACE

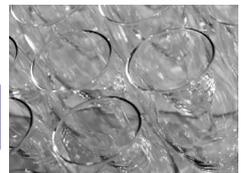
OPTION



Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...

LA VAISSELLE

OPTION



Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LE PERSONNEL DE SERVICE

OPTION



Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...

VOTRE BUFFET APERITIF N°2

23 € TTC

INCLUS



LE BUFFET (10 pièces par pers.)

400 pièces « Melodie » + 300 pièces « Harmonie »
200 pièces « Symphonie » + 100 pièces « Romance »

LES BOISSONS COCKTAIL & PETILLANT

OPTION



Mojito, Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine, Crémant, Cerdon, Clairette...
(Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins)

LES SOFTS ET EAUX MINERALES (Bouteilles Verre)
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...

LA MISE EN PLACE

OPTION



Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...

LA VAISSELLE

OPTION



Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LE PERSONNEL DE SERVICE

OPTION



Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...

VOTRE BUFFET APERITIF N°3

29 € TTC

INCLUS

LE BUFFET (12 pièces par pers.)

400 pièces « Melodie » + 400 pièces « Harmonie »
150 pièces « Symphonie » + 250 pièces « Romance »



LES BOISSONS COCKTAIL & CHAMPAGNE

OPTION



Mojito, Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine, Champagne, Champagne Rosé...
(Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins)

LES SOFTS ET EAUX MINERALES (Bouteilles Verre)
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca Cola, Evian, Badoit...

LA MISE EN PLACE

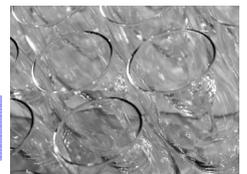
OPTION



Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...

LA VAISSELLE

OPTION



Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne

LE PERSONNEL DE SERVICE

OPTION



Disposition de la Nourriture et Ouverture des Boissons, Service, Débarrassage...

LES PIECES SALEES

MELODIE De 8 à 12 pièces, Réalisez Votre Buffet !!!

LES PIECES SALEES FROIDES

Pain Surprises « Maison »

Saumon Fumé, Jambon Cru de Pays, Fromage aux Fines Herbes, Rosette de Lyon...

Trilogie de Quichettes

Traditionnelle, Végétarienne, Volaille/Légumes

Minis Pizzas aux Lardons Fumés et Mozzarella



HARMONIE

LA DECLINAISON SALEE « PRESTIGE »

Minis Burgers en 3 Façons

Foie gras, Magret de Canard, Saumon Fumé

LES SANDWICHS GOURMANDS

Navettes au Thon et Basilic / Saumon à l'Aneth

Navettes au Jambon et Crème de Fromage Frais

L'ASSORTIMENT DE BROCHETTES

Pics Bambou « Volaille à l'Ananas »

Pics Bambou « Tomate Confite - Mozzarella - Pesto »

LE COIN DES SAVEURS

Macarons en Folie

Tomate aux Eclats de Basilic, Foie Gras & Chocolat, Poivron au Piment Doux, Roquefort Noix...

Minis Poivrons Farcis à la Ricotta

LA FARANDOLE DE PIECES CHAUDES

Minis Hamburgers Tex Mex

Nems de Volaille aux Eclats d'Ananas

Minis Tartiflettes aux Lardons Fumés / Saumon à l'Aneth

Chouquettes d'Escargot à la Persillade

Minis Cônes de Volaille et Légumes aux Epices Douces

Cromesquis de Cuisses de Caille

Crevettes Décortiquées en Habit de Chapelure Fine

Minis Panini à la Volaille, Citron, Miel

LE CÔTE VEGETARIEN

« One Shot » de Soupes Froides

Gaspacho de Tomates et Céleri, Velouté de Concombres Menthe, Douceurs de Carotte au Cumin...

Sommités de Chou Fleur à la Tomate et Pointe d'Epices

Samossas de Légumes au Curry



... / ... (suite)

LA VARIATION DE VERRINES SALEES (sup. 1 €)

Verrines Assorties

Crème de Saumon aux Agrumes, Trilogie « Poivron - Chèvre- Tomate », Tomate Confite et Pesto...

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

Foie Gras Poêlé Nature, à la Fleur de Sel, au Confit d'Oignons

Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale

Filet de Bœuf « Flash » au Paprika

Aiguillettes de Canard et Chutney de Mangue



LES PIÈCES SUCRÉES

SYMPHONIE

LES SAVEURS D'ANTAN

Minis Muffins à l'Ancienne

Caramel, Fruits Rouges, Chocolat, Pomme...

Amuses Bouches à l'Ancienne

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



ROMANCE

LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch

Truffé Chocolat, Bavaois aux Fruits Rouges, Barquette au Caramel Tendre, Symphonie de Fruits, Opéra Chocolat - Pistache, Tartelette Orange, Mousse Fruit de la Passion, Tartelette Citron...

LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR » (sup. 1 €)

Brochettes de Fruits Frais

LA VARIATION DE VERRINES SUCREES (sup. 1 €)

Verrines Assorties

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...

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

Confitures « Maison », Pâte à Tartiner, Sucre Roux...



- * Bar à Légumes et Atelier ne sont réalisables qu'en cas de personnel de service
- * Verrines, Ateliers et Brochettes de Fruits sont comptés pour 2 pièces
- * Prix du Buffet calculé selon le nombre de pièces et les produits retenus