



NOS BUFFETS APERITIFS 2025

***R**avissement pour les Yeux*

***P**laisir pour le Palais*

***B**onheur pour les Invités*

***S**érénité pour les Organiseurs*

Pour la **Réussite** de votre **Buffet Apéritif**, laissez-vous guider par cette partition élégante (30 personnes minimum) et entièrement **Modulable** selon vos **Préférences**, vos **Souhais** et votre **Budget**.

Un Tarif ? Contactez-nous...

Depuis **30 ans !!!**, nous traversons les saisons avec...

La même Passion,
La même Exigence,

Le même Entêtement : **Votre Satisfaction**

LES PIÈCES SALEES

De 8 à 12 pièces salées : Réalisez Votre Buffet !!!

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 Confitée - 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 PIÈCES 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

LA VARIATION DE VERRINES SALEES

Verrines Assorties

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



... / ... (suite)

... / ... (suite)

L'ATELIER « PLANCHA » - à partir de 100 pers.
Crevettes Décortiquées et Snackées Façon Provençale
Filet de Bœuf « Flash » au Paprika
Aiguillettes de Canard et Chutney de Mangue

OU

L'ATELIER « RACLETTE » - à partir de 100 pers.
1/4 de Meule de Raclette de Savoie AOP, Charcuterie, Cornichons...

OU

L'ATELIER « BURGER DE LA YAUTE » - à partir de 150 pers.
Pain Burger, Rondelles de Diots, Fromage Fumé, Comptée d'Echalotes...

OU

L'ATELIER « RISOTTO AU CHAMPAGNE » - à partir de 150 pers.
Riz « Arborio », Bouillon, Parmesan, Epices Safranées, Champagne...



MELODIE

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



Envie de pièces sucrées ???

LA DECLINAISON SUCREE « PRESTIGE »

Gâteaux Lunch
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...



LES BROCHETTES « FRAÎCHEUR »

Brochettes de Fruits Frais

LA VARIATION DE VERRINES SUCREES

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...



- * 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

Un Devis ? Contactez-nous...

Entièrement Modulable !!!

8 Pièces

4 pièces « Harmonie » ... à choisir dans la liste

4 pièces « Mélodie » ... à choisir dans la liste

9 Pièces

5 pièces « Harmonie » ... à choisir dans la liste

4 pièces « Mélodie » ... à choisir dans la liste

10 Pièces

6 pièces « Harmonie » ... à choisir dans la liste

4 pièces « Mélodie » ... à choisir dans la liste

11 Pièces

7 pièces « Harmonie » ... à choisir dans la liste

4 pièces « Mélodie » ... à choisir dans la liste

12 Pièces

8 pièces « Harmonie » ... à choisir dans la liste

4 pièces « Mélodie » ... à choisir dans la liste

Un RDV ? Contactez-nous...

Mais Pensez aussi...

LES BOISSONS

LES COCKTAILS, ALCOOLS ET SOFTS

Punch, Sangria, Marquissette, Framboisine, Vins, Crémant, Cerdon, Champagne...

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



&

LA MISE EN PLACE

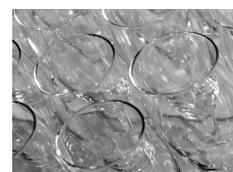
Nappage Tissu, Matériel Nécessaire à l'Harmonisation des Produits, Serviettes...



&

LA VAISSELLE

Verres à Pied et/ou Flûtes à Champagne



&

LE MATERIEL DE RECEPTION

Vasques en Inox, Glaçons... **(Offerts avec la prise des boissons alcoolisées)**



&

LE MOBILIER

Manges Debout, Tables de Buffet, Etuve...



&

LE PERSONNEL DE SERVICE

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

