

Les Buffets froids campagnards 2019

BUFFET PASSIFLORA

- Assortiments de crudités « carotte et céleri râpés, betterave, tomate, concombre »
- Assortiments de charcuteries « jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, pâté et rilette »
- Rôti de porc et de bœuf froid
- Meule de brie
- Tarte aux pommes
- Pains tranchés, cornichons, mayonnaise et beurre inclus.

Prix par personne 12.00 € TTC

BUFFET ORCHIDEE

- Assortiments de salades composées « piémontaise, taboulé et marco polo »
- Assortiments de charcuteries « jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, pâté et rilette »
- Rôti de porc et de bœuf, poulet froid
- Meule de brie
- Tartes aux pommes
- Pains tranchés, cornichons, mayonnaise et beurre compris

Prix par personne 14.00 € TTC

BUFFET HIBISCUS

- Assortiments de salades composées « piémontaise, taboulé et marco polo »
- Terrine de poisson
- Assortiments de charcuteries « jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, pâté et rilette »
- Rôti de porc et de bœuf, poulet froid
- Meule de brie
- Tarte aux pommes
- Pains tranchés, cornichons, mayonnaise et beurre compris

Prix par personne 17.00 € TTC

Possibilité de faire autre chose que des buffets froids, n'hésitez pas à nous consulter !!! comme par exemple un cochon grillé, jambon à l'os, couscous, paella, etc.....

Tous ses buffets sont sans vaisselle, ni personnel, ni boissons, possibilité de les prévoir également, nous consultez pour faire un devis.