

Buffets froids

(minimum 30 personnes)

Buffet Découverte12 €

Assortiment de charcuteries (jambon blanc, rosette, chorizo)

Pâtes à l'italienne

Taboulé oriental

Concombre façon raïta

Pommes de terre persillées

Carottes râpées au cumin

Céleri rémoulade

Brochette de poulet fermier de Licques

Crémeux de saumon à l'estragon

Terrine de campagne de Porc fermier

Options

Saumon gravlax + 2€ // Rôti de bœuf de Comines+ 2,50€ // Rôti de filet mignon + 2€

Endives aux noix + 1€// Lentilles façon tikka massala+ 1€// riz mex, etc + 1€

Taboulé de quinoa aux gambas + 1,50€ // Riz cantonnais + 1,50€

Buffet Gourmet 15,50 €

Assortiment de charcuteries supérieures (Parme, Coppa, Mortadelle)

Nouilles à l'asiatique

Légumes du soleil au balsamique,

Piémontaise

Achards de légumes ,

Concombre façon raïta

Tagliatelles au saumon

Brochette de poulet fermier de Licques façon Yakiitori

Saumon en belle vue et crème d'aneth

Terrine de campagne de Porc fermier

Options

Saumon gravlax + 2€ // Rôti de bœuf de Comines+ 2,50€ // Rôti de filet mignon + 2€

Endives aux noix + 1€// Lentilles façon tikka massala+ 1€// riz mex, etc + 1€

Taboulé de quinoa aux gambas + 1,50€ // Riz cantonnais + 1,50€

Buffet Prestige 21 €

*Roti de veau de Comines
Jambon San Daniele
Terrine de Saint Jacques
Soubressade*

*Jonque de vermicelles de soja aux crevettes grises
Caponata
Caviar d'aubergines
Taboulé de sarrasin à la libanaise
Macédoine (au couteau) de légumes braisées
Orzo à la crème de feta / poivrons*

Options

Saumon gravlax + 2€ // Rôti de bœuf de Comines+ 2,50€ // Rôti de filet mignon + 2€

Taboulé de quinoa aux gambas + 1,50€ // Riz cantonnais + 1,50€

Jambon Iberico : prix sur demande

Le tout est fait «maison» de A à Z

Magie des mets

06 85 21 49 37